

n Direktorat
budayaan

028
N

Jejak Pangan dalam Arkeologi

Seri Warisan Budaya Sumatera Bagian Utara No. 0409

Jejak Pangan dalam Arkeologi

Editor:

Nenggih Susilowati
Ery Soedewo
Lucas Partanda Koestoro

ISBN 978-979-98772-5-3

Cetakan Pertama 2009

Penerbit:

Balai Arkeologi Medan

Jl. Seroja Raya Gg. Arkeologi No. 1

Medan Tuntungan, Medan 20134

Telp. (061) 8224363, 8224365

Fax. (061) 8224365

E-mail: balar_medan@yahoo.com

Website : www.balai-arkeologi-medan.web.id

Balai Arkeologi Medan adalah Unit Pelaksana Teknis di lingkungan Departemen Kebudayaan dan Pariwisata. Berkedudukan di bawah dan bertanggungjawab langsung kepada Kepala Pusat Penelitian dan Pengembangan Arkeologi Nasional, Balai Arkeologi Medan mempunyai tugas melaksanakan penelitian di bidang arkeologi di wilayah kerjanya yang meliputi Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam, Kepulauan Riau, Riau, Sumatera Barat, dan Provinsi Sumatera Utara. Dalam melaksanakan tugas dimaksud, Balai Arkeologi Medan menyelenggarakan fungsi: a. melakukan pengumpulan, perawatan, pengawetan, dan penyajian benda yang bernilai budaya dan ilmiah yang berhubungan dengan penelitian arkeologi; b. melakukan urusan perpustakaan, dokumentasi, dan pengkajian ilmiah yang berhubungan dengan hasil penelitian arkeologi; c. memperkenalkan dan menyebarkan hasil penelitian arkeologi; d. melakukan bimbingan edukatif kultural kepada masyarakat tentang benda yang bernilai budaya dan ilmiah yang berhubungan dengan arkeologi. Berkenaan dengan hal tersebut maka dapat dikatakan bahwa bidang garapan Balai Arkeologi Medan adalah peninggalan budaya dan situsnya dengan tujuan sejarah dan nilai sejarah budaya bangsa. Untuk mencapai itu maka metode/prosedur kerjanya dalam penelitian adalah pengumpulan dan analisis data serta interpretasi sejarah. Adapun keluaran yang diharapkan berupa proposisi sejarah budaya bangsa dan layanan informasi arkeologis yang diharapkan mampu dipergunakan bagi berbagai kepentingan.

Cover: Losung, bangunan tempat menumbuk padi di Rumah Bolon adat Pematang Perba, Simalungun; peleng makanan khas dari Dairi-Pakpak (atas); laksa & ketupat bumbu, dari Pulau Singkep, Kepulauan Riau (bawah) (Dok. Balai Medan).

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| Daftar Isi | i |
| Pengantar Redaksi | ii |
| Churmatin Nasoichah Pengawetan Makanan : Upaya Manusia dalam Mempertahankan Kualitas Makanan (Berdasarkan Data Prasasti Masa Jawa Kuno)..... | 1 |
| Defri Elias Simatupang Komunikasi Interpersonal dalam Melestarikan Tradisi Makan Komunal di Era Globalisasi Modernisme..... | 16 |
| Eny Christyawaty Teknologi Pengolahan Pangan Tradisi Prasejarah pada Suku Mentawai | 26 |
| Ery Soedewo Produk <i>Local Genius</i> Nusantara Bernama Tuak..... | 40 |
| Ketut Wiradnyana Sistem Pangan Pendukung Budaya Hoabinh..... | 55 |
| Lucas Partanda Koestoro Memasak dan Rempah-Rempah dalam Sejarah Kuna Indonesia Menurut Sumber Sejarah dan Arkeologi Maritim | 71 |
| Nengguh Susilowati Kelelawar, Jenis Makanan Manusia Prasejarah yang Menjadi Bagian dari Kuliner Nusantara..... | 100 |
| Novida Abbas Peralatan Memasak dan Menyajikan, Serta Jenis Makanan di Benteng Lodewijk, Gresik..... | 115 |
| Rita Margaretha Setianingsih Pohon Balaka (<i>Phyllanthus emblica</i>), Percandian, dan Kitab Ayurveda di Padanglawas, Sumatera Utara..... | 122 |
| Glosarium | 138 |
| INDEX | 144 |

PENGANTAR REDAKSI

Berbicara tentang kehidupan, harus diakui bahwa salah satu peristiwa paling besar dalam kemajuan umat manusia adalah ketika *Homo sapiens sapiens* melangkah dari prasejarah ke sejarah. Sebagai makhluk paling cerdas, paling kuat, dan paling terorganisasi, para ahli menyebutkan bahwa pada mulanya mereka adalah pemburu-pengumpul. Menyandang predikat pemburu-pengumpul, artinya mereka melakukan pekerjaan berburu hewan dan mengumpulkan buah-buahan dan sayuran. Untuk memenuhi kebutuhannya mereka hidup berpindah-pindah agar mendapatkan lebih banyak hewan buruan, dan berjenis-jenis umbi-umbian dan buah-buahan untuk dikumpulkan. Mereka memperlakukan hewan bukan hanya sebagai sumber daging yang dimakan tetapi kulitnya dibuat menjadi pakaian yang disandang, dan tulang serta tanduknya digunakan sebagai perkakas.

Saat ini kita dapat membayangkan bagaimana penemuan api merupakan karunia bagi makhluk prasejarah itu. Pertemuannya dengan api boleh jadi berkenaan dengan adanya gejala alam berupa petir yang menyambar. Api yang dimunculkan ternyata membakar dan sekaligus mampu membuat empuk daging hewan buruan dan umbi-umbian. Api yang membakar memungkinkan daging menjadi lebih mudah disobek dan dikunyah. Begitupun dengan umbi-umbian yang biasa mereka santap. Api juga memberi cahaya, kehangatan, dan dapat digunakan untuk memasak. Pengakuan atas kegunaan api menyebabkan mereka juga berupaya untuk dapat menghasilkannya sendiri. Caranya adalah dengan memanfaatkan bunga api dari batu api, atau menggesek-gesekkan dua batang kayu keras dan kering. Kelak diketahui bahwa untuk memperoleh api mereka tidak harus menunggu kedatangan petir lagi.

Lama setelah hidup sebagai pemburu-pengumpul, berpindah dari satu tempat ke tempat lain, manusia mulai bermukim di satu tempat dan bercocoktanam serta beternak. Ini telah memungkinkan terjadinya perubahan yang cukup mendasar. Untuk mendapatkan protein hewani, mereka tidak lagi berburu melainkan cukup dengan memelihara hewan sehingga daging yang diperlukan langsung tersedia saat dibutuhkan. Mereka mengolah tanah dan memelihara tanaman hingga menghasilkan

panen untuk memenuhi keperluan hidupnya. Dan karena bermukim di satu tempat, tidak lagi berpindah-pindah, mereka juga berkesempatan untuk memberi perhatian pada hal-hal lain di kehidupannya.

Anggota kelompok itupun mulai berbagi pekerjaan. Di samping beternak dan bertani mereka juga berkesempatan membuat barang pecah belah berbahan tanah liat. Mereka membuat pakaian, dan membangun tempat tinggal. Mereka juga meluangkan waktu untuk menjalin hubungan dengan pemilik dan pemberi kekuatan dahsyat di dunia. Mereka memberi persembahan kepada dewa-dewa. Kita dapat mengatakan inilah awal munculnya komunitas manusia.

Mereka juga mulai bersentuhan dengan berbagai ketrampilan yang diperlukan bagi pemenuhan kebutuhan hidup. Di samping itu mereka juga menciptakan bentuk hiasan, dan kelak muncullah tulisan. Itu berawal dari guratan simbol berupa gambar obyek, yang lambat laun berubah menjadi abjad atau kumpulan huruf. Manusia akhirnya memiliki tulisan, dan ini menandai berakhirnya era prasejarah. Kita masuk pada masa sejarah, yang disebut demikian karena peristiwa-peristiwa yang terjadi dapat diketahui dari catatan yang ditulis.

Berbagai aspek kehidupan manusia masa lalu dapat diketahui karena adanya jejak informasi, baik berupa data arkeologis maupun data sejarah. Salah satu aspek penting dalam kehidupan berkenaan dengan upaya pemenuhan kebutuhan akan makanan. Dan sudah sejak zaman prasejarah pertanian menjadi tulang punggung semua kebudayaan. Oleh karena manusia mesti makan maka untuk itu sebagian besar lahan serta sejumlah besar usaha dan waktu digunakan untuk menanam tumbuhan pangan dan memelihara ternak. Penangkapan ikan di berbagai bentuk perairan juga dilakukan. Kegiatan mencari dan mendapatkan bahan mentah, mengolah, dan menyajikan makanan mewarnai kehidupan dari masa ke masa, di manapun.

Upaya meramu hutan untuk mencari umbi-umbian, mengolah lahan, menangkap hewan dan beternak, mengumpulkan rempah-rempah, mempertukarkan dan memperdagangkannya, membawanya dari satu tempat ke tempat lain, hingga menyiapkan sarana untuk memasak, memasak makanan, dan menyajikannya ternyata merupakan rangkaian panjang yang tidak sederhana. Interaksi manusia dan budaya dalam

pemenuhan kebutuhan manusia itu memunculkan berbagai corak kehidupan. Semua meninggalkan pengaruh yang hingga hari ini masih dapat dirasakan. Adapun jejak aktivitasnya di masa lalu juga masih dapat dijumpai, dan itulah yang menjadi sumber bagi pengenalan dan pemahamannya di masa kini.

Pada kesempatan kali ini, dalam artikel yang ada kita dapat melihat beberapa hal terkait dengan topik tentang berbagai upaya manusia dalam bernutrisi, pemenuhan gizi agar tubuh kuat dan sehat sehingga mampu mengisi hidup kesehariannya. Persembahan ini dimulai dengan tulisan berjudul *Pengawetan Makanan: Upaya Manusia dalam Mempertahankan Kualitas Makanan (Berdasarkan Data Prasasti Masa Jawa Kuno)* oleh Churmatin Nasoichah; kemudian *Komunikasi Interpersonal dalam Melestarikan Tradisi Makan Komunal di Era Globalisasi Modernisme* yang disampaikan oleh Defri Elias Simatupang; selanjutnya *Teknologi Pengolahan Pangan Tradisi Prasejarah pada Suku Mentawai* oleh Eny Christyawaty. Berikutnya adalah *Produk Local Genius Nusantara Bernama Tuak* oleh Ery Soedewo; selanjutnya *Sistem Pangan Pendukung Budaya Hoabinh* yang disampaikan oleh Ketut Wiradnyana; kemudian *Memasak dan Rempah-Rempah dalam Sejarah Kuna Indonesia Menurut Sumber Sejarah dan Arkeologi Maritim* oleh Lucas Partanda Koestoro. Artikel selanjutnya berjudul *Kelelawar, Jenis Makanan Manusia Prasejarah yang Menjadi Bagian dari Kuliner Nusantara* oleh Nenggih Susilowati; dilanjutkan dengan *Peralatan Memasak dan Menyajikan, serta Jenis Makanan di Benteng Lodewijk, Gresik* yang disampaikan oleh Novida Abbas; dan terakhir adalah artikel berjudul *Pohon Balaka (Phyllanthus emblica), Percandian, dan Kitab Ayurveda di Padang Lawas, Sumatera Utara* oleh Rita Margaretha Setianingsih.

Keseluruhan kerja di atas diharapkan membuahakan pengetahuan tentang adanya sejarah kehidupan manusia dengan kebudayaannya, upaya serta nilai luhur yang dapat dijadikan acuan dalam mengenali dan mampu mengimplementasi kebijakan tempatan. Melaluinya pula kita berharap agar jati diri makin dimengerti, juga memungkinkan dibuatnya proyeksi masa dengan menjadikan sejarah masa lalu sebagai pedoman bagi masa yang akan datang. Setidaknya pengenalan proses hubungan manusia dengan alam dalam pemenuhan kebutuhannya juga dapat diketahui.

Demikianlah, semoga terbitan kali ini bermanfaat bagi sidang pembaca, dan kami tetap berharap mendapat masukan untuk kemajuan penerbitan pada edisi berikutnya. Selamat membaca, dan salam sejahtera.

Medan, akhir tahun 2009

Redaksi

**PENGAWETAN MAKANAN :
UPAYA MANUSIA DALAM MEMPERTAHANKAN
KUALITAS MAKANAN
(BERDASARKAN DATA PRASASTI MASA JAWA KUNO)**

Churmatin Nasoichah
Balai Arkeologi Medan

1. Pendahuluan

Kebutuhan manusia yang paling mendasar adalah kebutuhan untuk makan. Dalam upayanya untuk mempertahankan hidup, manusia memerlukan makan. Makanan adalah sesuatu yang sangat esensial bagi kelangsungan hidup manusia. Dari masa lalu sampai sekarang terus berkembang dalam upayanya mendapatkan dan mengolah bahan makanan sehingga menjadi sebuah makanan yang siap untuk disantap. Dalam usaha untuk mendapatkan makanan, manusia prasejarah pada masa paleolitik dan mesolitik melakukannya dengan berburu dan mengumpulkan makanan serta masih bergantung pada alam. Selanjutnya, pada tingkat bercocok tanam atau neolitik, manusia mulai mengembangkan pembudidayaan tumbuhan dan penjinakan sejumlah jenis hewan (Sukardi 1986: 189--190). Pada masa itu, manusia diperkirakan sudah mengenal beraneka cara mengolah makanan. Makanan, tidak hanya dimakan mentah-mentah, dibakar atau dipanaskan dengan batu, tetapi juga sudah dipanggang dan direbus (Jacob 1989: 17). Selanjutnya pada masa klasik, makanan sudah bukan sekedar pemenuhan kebutuhan biologis, namun lebih digunakan untuk kepentingan keagamaan, pemerintahan serta perdagangan. Masuknya pengaruh Islam/Kolonial dengan cara berdagang secara langsung maupun tidak langsung juga membawa pengaruh terhadap jumlah dan jenis makanan, sehingga sampai pada masa sekarang terdapat beraneka jenis makanan yang dapat kita jumpai.

Dalam siklus makanan, manusia menempatkan dirinya pada posisi konsumen tingkat terakhir (teratas), yaitu pada posisi pemakan segala (*omnivora*) berupa makanan dengan sumber nabati dan hewani. Semakin hari populasi manusia terus bertambah, sedangkan kondisi alam sebagai penyedia sumber makanan dari waktu ke waktu semakin

berkurang. Hal ini mengakibatkan adanya persaingan dalam mempertahankan pemenuhan kebutuhan hidup yang berupa makanan. Namun, umumnya makanan yang tersedia di alam memiliki masa penyimpanan (*shelf-life*) yang sempit. Oleh sebab itu, ada ide kreatif yang sudah dilakukan manusia sejak masa prasejarah dalam hal mempertahankan makanan agar menjadi lebih tahan lama sehingga manusia tidak lagi bergantung langsung dengan alam. Ide tersebut berupa pengawetan makanan. Pengawetan makanan ini mulai dilakukan pada masa neolitik, yaitu dengan cara dijemur, disalai, diasinkan, dan dibumbui (Jacob 1989: 17).

Pengawetan berasal dari kata awet yang diartikan abadi, kuat, tahan lama; pengawetan diartikan konservasi, pelestarian, pengabdian, preservasi (Endarmoko 2006: 40). Sedangkan pengawetan makanan adalah suatu upaya untuk menahan laju pertumbuhan mikro organisme pada makanan sehingga makanan dapat bertahan lebih lama (<http://organisasi.org>). Melihat dari pengertian di atas, maka adanya penemuan api pada masa prasejarah, tentunya juga berperan bagi usaha manusia dalam mengawetkan makanan, karena melalui api aktivitas memasak otomatis telah dilakukan pada masa prasejarah. Adapun memasak dalam hal ini juga berkaitan dengan upaya manusia dalam menahan laju pertumbuhan mikroorganisme pada makanan. Oleh karena itu, memasak makanan juga termasuk salah satu teknik mengawetkan makanan dalam pengertian yang sangat umum. Dalam artikel ini yang dimaksud sebagai pengawetan makanan adalah pengawetan makanan yang dikerjakan secara khusus, di luar proses memasak itu sendiri. Dengan demikian, teknik mengawetkan makanan sudah ada pada masa prasejarah, dan terus berkembang hingga sekarang. Bahkan terdapat teknik-teknik tertentu dari masa lampau yang masih bertahan pada masa sekarang.

Berkaitan dengan usaha manusia dalam mengawetkan makanan, dalam artikel kali ini dimunculkan sebuah permasalahan, yaitu teknik seperti apa yang telah dilakukan oleh masyarakat pada masa lampau untuk mengawetkan makanan? Adapun tujuan dari artikel ini adalah untuk memberikan gambaran pada masyarakat sekarang tentang upaya manusia pada masa lampau berkaitan dengan pengawetan makanan. Dalam kajian artikel ini hanya akan dibatasi dalam lingkup masyarakat pada awal-awal manusia mengenal tulisan yaitu sekitar abad ke- 7--14

Masehi, khususnya masyarakat Jawa Kuno. Untuk menjawab permasalahan di atas digunakan model penalaran induktif yang berangkat dari keberadaan data arkeologi.

2. Pengawetan makanan

2.1. Pengertian dan jenis-jenisnya

Sejak beratus-ratus tahun yang lalu, manusia terus berupaya untuk memproses makanan yang sedemikian rupa sehingga dapat diperoleh masa penyimpanan yang lebih tahan lama. Terdapat istilah pengawetan, yang penggunaannya tidak mudah dibedakan dengan istilah pengolahan. Pengawetan adalah suatu teknik atau tindakan yang digunakan oleh manusia pada bahan pangan sedemikian rupa sehingga bahan tersebut tidak mudah rusak. Sedangkan pengolahan adalah suatu teknik atau seni untuk mengolah suatu macam bahan menjadi bahan lain yang sifatnya berbeda dengan yang semula. Bahan hasil olahan tersebut umumnya dapat menjadi cepat rusak atau awet, tergantung dari usaha lain yang diberikan selama atau sesudah pengolahan, yang jelas bahan hasil olahan tidak selalu harus awet (Winarno & Jenie 1982: 7). Sebagai contoh misalnya: pembuatan masakan sambal goreng adalah satu langkah mengolah daging sapi menjadi bentuk makanan baru. Mengenai daya awetnya masih tergantung langkah selanjutnya. Kalau dibiarkan saja setelah diolah, maka masa awetnya kemungkinan hanya 1 hari, tetapi kalau dikalengkan atau dibekukan bahan olahan tersebut masa awetnya lebih dari 1 hari.

Tujuan dari pengawetan makanan adalah menghambat atau mencegah terjadinya kerusakan, mempertahankan mutu, menghindarkan terjadinya keracunan sehingga dapat mempermudah penanganan dan penyimpanan (Winarno & Jenie 1982: 9). Dalam upayanya untuk mengawetkan makanan, dapat dilakukan beberapa teknik baik yang menggunakan teknologi tinggi maupun teknologi yang sederhana. Berbagai usaha dicoba, baik itu dengan cara *konvensional* seperti pengeringan, pendinginan, dan penggorengan sampai kepada cara-cara yang inovatif seperti *microwave heating* dan *food irradiation* (Fellow 2000: 60). Pada saat ini dikenal beberapa teknik pengawetan makanan yang telah dikenal secara umum oleh masyarakat luas :

1. Pendinginan

Teknik ini adalah teknik yang paling terkenal karena sering digunakan oleh masyarakat umum di desa dan di kota. Konsep dan teori dari sistem pendinginan adalah memasukkan makanan pada tempat atau ruangan yang bersuhu sangat rendah. Untuk mendinginkan makanan atau minuman bisa dengan memasukkannya ke dalam kulkas atau lemari es atau bisa juga dengan menaruh di wadah yang berisi es. Biasanya para nelayan menggunakan wadah yang berisi es untuk mengawetkan ikan hasil tangkapannya. Di rumah-rumah biasanya menggunakan lemari es untuk mengawetkan sayur, buah, daging, sosis, telur, dan lain sebagainya. Suhu untuk mendinginkan makanan biasanya bersuhu 15° Celsius. Sedangkan agar tahan lama biasanya disimpan pada tempat yang bersuhu 0° -- -4° Celsius.

2. Pengasapan

Cara pengasapan adalah dengan menaruh makanan dalam kotak yang kemudian diasapi dari bawah. Teknik pengasapan sebenarnya tidak membuat makanan menjadi awet dalam jangka waktu yang lama, karena diperlukan perpaduan dengan teknik pengasinan dan pengeringan. Seperti misalnya ikan yang diawetkan dengan pengasapan hanya mempunyai daya awet yang relatif singkat, tergantung kepada kesegaran ikan yang dipakai, lama pengasapan, banyaknya asap yang terserap, serta kadar garam dan kadar air pada produk akhir. Untuk memperpanjang daya awet, pada masa sekarang, dapat dilakukan dengan cara mengkombinasikannya dengan cara-cara pengawetan lainnya, misalnya menggunakan zat-zat pengawet (*preservative*), pengalengan atau penyimpanan pada suhu rendah (<http://bisnisukm.com>).

3. Pengalengan

Sistem yang satu ini memasukkan makanan ke dalam kaleng aluminium atau bahan logam lainnya, lalu diberi zat kimia sebagai pengawet seperti garam, asam, gula, dan sebagainya. Bahan yang dikalengkan biasanya sayur-sayuran, daging, ikan, buah-buahan, susu, kopi, dan banyak lagi macamnya. Teknik pengalengan termasuk paduan teknik kimiawi dan fisika. Teknik kimia yaitu dengan memberi zat pengawet, sedangkan fisika karena dikalengi dalam ruang hampa udara.

4. Pengeringan

Mikroorganisme menyukai tempat yang lembab atau basah mengandung air. Jadi teknik pengeringan membuat makanan menjadi kering dengan kadar air serendah mungkin dengan cara dijemur, dioven, dipanaskan, dan sebagainya. Semakin banyak kadar air pada makanan, maka akan menjadi mudah proses pembusukan makanan.

5. Pemanisan

Pemanisan makanan yaitu dengan cara menaruh atau meletakkan makanan pada medium yang mengandung gula dengan kadar konsentrasi sebesar 40% untuk menurunkan kadar mikro organisme. Jika dicelup pada konsentrasi 70% maka dapat mencegah kerusakan makanan. Contoh makanan yang dimaniskan adalah seperti manisan buah, susu, jeli, agar-agar, dan lain sebagainya.

6. Pengasinan

Cara yang terakhir ini dengan menggunakan bahan *NaCl* (*Natrium Chlorida*) atau yang kita kenal sebagai garam dapur untuk mengawetkan makanan. Tehnik ini disebut juga dengan sebutan penggaraman. Garam dapur memiliki sifat yang menghambat perkembangan dan pertumbuhan mikroorganisme perusak atau pembusuk makanan. Contohnya seperti ikan asin yang merupakan paduan antara pengasinan dengan pengeringan (<http://organisasi.org>).

Sedangkan menurut Ir. Suharto dalam bukunya Teknologi Pengawetan Pangan (Suharto 1991: 23--24), pengawetan bahan pangan pada dasarnya dapat dilakukan dengan :

1. Pengeringan atau penurunan kadar air dari bahan hingga batas tertentu.
2. Pendinginan dari +8°C hingga -10°C.
3. Pengasapan hingga 60°C dari asap pembakaran kayu, serbuk jati, sekam, sabut kelapa, tongkol jagung, dll.
4. Penggaraman hingga 30°C kadar garam dalam larutan air (misalnya ikan).
5. Pengasaman dengan $6 < \text{pH} \leq 8$.
6. Pemanisan dengan diberi larutan gula hingga 60% kadar gulanya.

7. Diberikan radiasi (ultra ungu, sinar x, sinar alpha, sinar beta, sinar gama).
8. Diberikan bahan pengawet.

2.2. Jenis makanan yang diawetkan berdasarkan sumber prasasti

Pada masa Hindu Buddha manusia sudah mulai mengenal berbagai jenis makanan salah satunya masakan yang diawetkan. Beberapa data prasasti masa Jawa Kuno mulai dari sekitar abad ke- 7--14 Masehi yang menyebutkan jenis-jenis makanan tersebut, di antaranya :

1. Prasasti Taji (823 Saka / 901 Masehi)
Menyebutkan: masakan yang diasinkan (*saprakara nin asinasin*); daging asin yang dikeringkan (*deḡ asin*) (Ratnawati 1997/1998: 281).
2. Prasasti Panggumulan I (824 Saka / 902 Masehi)
Menyebutkan: menumpuk ikan yang diasinkan (seperti) dendeng kakap, dendeng bawal, ikan asin kembung (ikan peda?), ikan layar/pari, udang, *hala-hala*, (dan) telur (*matumpuk asin asin daiḡ kakap. daiḡ kaḍawas. Ruma han layar layar. huraj hala hala. hantiga*) (Nastiti 2003: 71).
3. Prasasti Watukura I (824 Saka / 902 Masehi)
Menyebutkan: ikan kakap kering (*den kakap*) (Ratnawati 1997/1998: 282).
4. Prasasti Rukam (829 Saka / 907 Masehi)
Menyebutkan: berlimpah-limpah *haraj*, dendeng kakap, (dendeng) bawal, (dendeng ikan) duri, dendeng *hañarj*, *kawan kawan*, ikan kembung, ikan layar/pari, *hala hala*, udang, ikan gabus yang dikeringkan, serta telur kepiting (*matumpuk haraj deḡ kakap kadiwas ikan duri deḡ hañarj kawan kawan rumahan layar layar hala hala huraj dlag inarig muar hantrīni gṭam*) (Nastiti 2003: 71).
5. Prasasti Sangguran (850 Saka / 928 Masehi)
Menyebutkan: berlimpah ruahasin... (*tumpuktumpuk...hasin...*); telur yang dikeringkan (*han wigang i jaring*) (Ratnawati 1997/1998: 283--284).
6. Prasasti Jeru-jeru (852 Saka / 930 Masehi)
Menyebutkan: daging asin (*deḡhasin*); telur yang dikeringkan (*hantiga inar*) (Ratnawati 1997/1998: 284--285).

7. Prasasti Alasantan (861 Saka / 939 Masehi)
Menyebutkan: daging asin; telur yang dikeringkan (*hantlu inari*) (Ratnawati 1997/1998: 285--286).
8. Prasasti Paradah II (865 Saka / 943 Masehi)
Menyebutkan: daging asin (*tumpuktumpuj dehana*); telur yang dikeringkan (*hantiga inari*) (Ratnawati 1997/1998: 286).
9. Prasasti Waharu I / Prasasti Jenggolo (851 Saka/929 Masehi)
Terdapat penyebutan satuan ukuran untuk ikan asin yang disebut *kujur*? (*grih sakujur*) (Brandes 1913: 74).

3. Analisis

Dari keterangan di atas, telah disebutkan berbagai macam teknik pengawetan yang digunakan kini seperti pendinginan, pengasapan, pengalengan, pengeringan, pemanisan dan pengasinan. Dalam aplikasinya pada masyarakat Jawa Kuna, tidak semua teknik pengawetan tersebut digunakan. Hal ini dikarenakan teknologi pada masa itu yang masih sangat sederhana dan masyarakat pendukungnya juga masih bergantung dengan alam. Dari pengumpulan data prasasti, diketahui adanya penyebutan jenis-jenis makanan yang sudah diawetkan, di antaranya :

| | Pengeringan | Pengasinan |
|------------------------|-------------|------------|
| Prasasti Taji | v | v |
| Prasasti Panggumulan I | v | v |
| Prasasti Watukura I | v | - |
| Prasasti Rukam | v | - |
| Prasasti Sangguran | v | v |
| Prasasti Jeru-jeru | v | v |
| Prasasti Alasantan | v | v |
| Prasasti Paradah II | v | v |
| Prasasti Waharu I | - | v |

Dari data prasasti tersebut, beberapa jenis makanan yang menggunakan teknik pengawetan di antaranya :

- ❖ Pengerinan
Di antaranya: ikan kakap, ikan kadiwas/bawal, ikan duri, ikan kembung, ikan layar/pari, udang, ikan gabus, daging *hanan*, telur.
- ❖ Pengasinan
Di antaranya: tumpukan makanan yang diasinkan, dan daging.

Selain itu, masyarakat Jawa Kuno juga sudah mengenal jenis makanan yang diolah dengan cara diasap (*dadanan hawan in warawan*) (Ratnawati 1997/1998: 292).

Dari keterangan di atas, diketahui bahwa jenis-jenis makanan yang diawetkan pada masyarakat Jawa Kuno hanya menggunakan teknik pengeringan, pengasinan dan pengasapan. Sedangkan teknik pendinginan, pengalengan dan pemanisan tidak ditemukan dalam beberapa data prasasti.

a. Pengerinan

Pengawetan makanan dengan menurunkan kadar air (aktivitas air) telah dilakukan sejak beribu-ribu tahun yang lalu. Secara tradisional, makanan dikeringkan dengan sinar matahari tetapi sekarang beberapa makanan didehidrasi di bawah kondisi pengeringan yang terkendali dengan menggunakan aneka ragam metode pengeringan. Walaupun demikian, pengeringan dengan sinar matahari tetap dijadikan sebagai suatu cara pengolahan yang sangat penting di negara-negara yang sedang berkembang

Keuntungan utama dari dehidrasi atau pengeringan dengan sinar matahari dibandingkan dengan metode-metode pengawetan lainnya (Buckle 1987: 153) :

1. Bobot yang ringan : kadar air makanan pada umumnya di sekitar 60% atau lebih dari 90%, kecuali biji-bijian dan hampir semua bagian air ini dikeluarkan dengan dehidrasi.
2. Kemampatan : kebanyakan produk yang dikeringkan membutuhkan tempat lebih sedikit dari pada aslinya, makanan beku atau yang dikalengkan, terutama kalau ditekan dalam bentuk balok.

-
3. Kestabilan dalam suhu penyimpanan pada suhu kamar: tidak diperlukan alat pendingin, tetapi ada batasan pada suhu penyimpanan maksimum untuk masa simpan yang cukup baik.

Sedangkan kerugian dari dehidrasi dengan sinar matahari (namun dapat diatasi dengan teknik dehidrasi yang lebih baru dan perlakuan sebelum dehidrasi), (Buckle 1987: 154) termasuk :

1. Kepekaan terhadap panas, semua bahan pangan mempunyai derajat kepekaan terhadap panas tertentu dan dapat menimbulkan bau gosong (*burn flavour*) pada kondisi pengeringan yang tidak terkendalikan.
2. Hilangnya flavor yang mudah menguap (*volatile flavour*) dan memucatnya pigmen.
3. Perubahan struktur termasuk *case hardening*, sebagai akibat dari pengerutan selama air dikeluarkan.
4. Reaksi pencoklatan non-enzimatis yang melibatkan pereaksi dengan konsentrasi yang lebih tinggi, oksidasi dari komponen-komponen *lipid*.
5. Kerusakan mikrobiologis jika kecepatan pengeringan awal lambat atau jika kadar air dari produk akhir terlalu tinggi atau jika makanan kering disimpan dalam tempat dengan kelembaban tinggi.

Dalam teknik pengeringan, berdasarkan data prasasti pada masa Jawa Kuno, bahan-bahan yang digunakan di antaranya: ikan kakap, ikan kadiwas/bawal, ikan duri, ikan kembung, ikan layar/pari, udang, ikan gabus, daging *hanan*, telur. Selain itu, Terdapat jenis makanan yang memadukan antara teknik pengeringan dan penggaraman/pengasinan, yaitu yang kita kenal dengan nama ikan kering. Ikan ini mempunyai kadar air rendah karena penyerapan oleh garam dan penguapan oleh panas. Rasa dagingnya asin, tetapi dapat pula dibuat rasa tawar. Beberapa jenis ikan yang diawetkan menjadi ikan kering adalah ikan kakap, tenggiri, tongkol, kembung, layang, teri, petek, mujair, dan lain-lain (Djarajah 1995: 11). Dalam masyarakat Jawa Kuno istilah ikan yang dikeringkan disebut *derj/dairj* (dendeng/ikan yang dikeringkan) (Nastiti 2003: 70).

b. Pengasinan

Tujuan dari teknik pengasinan adalah untuk mengurangi kadar air agar mikroba terutama jenis bakteri tidak dapat berkembang sekaligus proses perombakan oleh enzim terhambat sehingga ikan lebih awet dan tahan lama bila disimpan. Ada beberapa macam cara pengawetan makanan dengan garam yang telah dikenal di Indonesia. Beberapa produk hasil pengolahan ini yang telah dikenal masyarakat di antaranya: terasi, petis ikan, kecap ikan, dendeng ikan, kerupuk ikan, abon ikan, ikan kering, ikan bekasem, ikan peda, dll (Djarjah 1995:10).

Dalam teknik pengasinan, jenis-jenis makanan yang dihasilkan berasal dari sumber hewani yaitu berbagai jenis ikan baik itu yang hidup di air tawar maupun di air laut. Dalam masyarakat Jawa Kuno, istilah ikan yang diasinkan disebut *grih* (ikan asin atau *gêreh* dalam bahasa Jawa) (Nastiti 2003: 70). Penyebutan istilah *gêreh* untuk ikan yang diasinkan ini masih digunakan sampai sekarang oleh masyarakat Jawa. Dalam sistem perdagangan, satuan ukuran untuk komoditi ikan asin dalam masyarakat Jawa Kuno dikenal istilah *kujur*(?) seperti yang disebutkan dalam prasasti Waharu I/ prasasti Jenggolo (851 Saka/929 Masehi) (Brandes 1913: 74). Sedangkan di dalam prasasti lain disebutkan bahwa jumlah ikan asin yang didagangkan secara eceran tidak boleh lebih dari tiga *kabayan* (Nastiti 1993/1994: 265).

Adanya teknik pengawetan dengan cara pengasinan pada masyarakat Jawa kuno, juga menunjukkan bahwa terdapat adanya tradisi pembuatan garam khususnya pada masyarakat yang tinggal di pesisir, misalnya dalam Prasasti Biluluk I (1288 Saka/1366 Masehi) yang ditemukan di desa Bluluk, Lamongan, Jawa Timur menyebutkan adanya sumber air asin di desa Biluluk tempat orang membuat garam dimana setiap pendatang diperbolehkan membuat garam di tempat itu dengan membayar sejumlah pajak tertentu yang ditarik oleh penguasa desa Biluluk (Nastiti 1993/1994: 264).

c. Pengasapan

Pada masyarakat Jawa Kuno, dikenal juga beberapa jenis makanan yang diawetkan dengan cara diasap, yaitu daging (*dadanan hawan in warawan*/daging yang diasap) (Ratnawati 1997/1998: 292). Dari data

prasasti, hanya sedikit data yang menyebutkan mengenai makanan yang di asap. Hal ini dimungkinkan karena teknik pengasapan kurang begitu dikenal oleh masyarakat Jawa Kuno. Pengolahan ikan/daging dengan teknik pengasapan, sebenarnya sudah dikenal sejak zaman dulu, tetapi teknik pengolahannya nyaris tidak berubah. Konon terjadinya tanpa disengaja. Ketika itu umumnya manusia mengawetkan daging dan ikan dengan cara dikeringkan di bawah sinar matahari. Namun pada musim hujan dan musim dingin, mereka mengeringkannya dengan bantuan api sehingga pengaruh asap pun tidak dapat dihindarkan, sehingga dikenallah satu cara pengawetan dengan teknik pengasapan. Ada juga versi lain mengenai asal mula adanya teknik pengasapan, yaitu pada masa prasejarah, manusia dalam mempersiapkan makanannya, termasuk ikan masih dengan cara yang sangat sederhana. Makanan dibakar atau dipanggang di atas api sebelum disantap dan tentu saja pengaruh asap ini tidak dapat dihindarkan sehingga muncullah ide pengolahan makanan dengan cara diasapi. Dalam perkembangan selanjutnya, pada perang dunia II, penggunaan produk ikan/daging asap makin populer. Jika semula pengasapan dimaksudkan sebagai usaha pengawetan, maka pada masa itu pengasapan berkembang menjadi usaha pengolahan sehingga rasa, aroma, maupun warna dan teksturnya pun menjadi tujuan (Wibowo 1996: 4).

Dengan teknik pengasapan, makanan mempunyai cita rasa asap dan warnanya kecoklatan/kehitaman. Selain aromanya yang sedap, tekstur ikan/daging yang diasap menjadi lebih bagus dan lebih awet. Bahkan ikan/daging pun menjadi masak dan siap disantap. Cara pengolahan ikan/daging asap sangat sederhana, mudah dikerjakan, dan biayanya relatif murah. Dibandingkan dengan ikan/daging asin, ikan/daging asap rasanya lebih lezat dan harga jualnya relatif mahal. Kalau dilihat dari pertimbangan pencukupan gizi masyarakat, ikan/daging asap lebih unggul daripada ikan/daging asin, karena ikan/daging asap jauh lebih tawar sehingga dapat disantap dalam jumlah lebih banyak dari pada ikan/daging asin.

Meskipun mempunyai beberapa keunggulan, di Indonesia dan negara-negara di Asia lainnya ikan/daging asap masih kalah populer dibandingkan dengan ikan/daging diasinkan, hal ini disebabkan (Wibowo 1996: 1--2) :

1. Ikan/daging asap dianggap kurang cocok dimakan dengan nasi yang menjadi makanan pokok orang-orang Asia. Agar cocok dipadukan dengan nasi, ikan/daging asap diolah dengan menambahkan bumbu-bumbu seperti membuat sayur atau sambal.
2. Adanya anggapan bahwa ikan/daging asap dapat menyebabkan timbulnya kanker atau bersifat karsinogenik karena mengandung senyawa yang dicurigai menjadi penyebab kanker yaitu *polycyclic aromatic hydrocarbon* atau PAH.

Ada beberapa cara pengasapan yang dikenal sampai sekarang, (Wibowo 1996: 4) yaitu :

1. Pengasapan dingin

Cara pengasapan yang dilakukan pada suhu rendah (15°-33°C). Waktu pengasapan sangat lama dapat mencapai 4-6 minggu dan umumnya dilakukan di negara-negara Eropa dan Amerika utara yang memiliki iklim subtropis.

2. Pengasapan panas

Cara pengasapan ini banyak dipraktikkan di negara-negara eropa dan negara tropis seperti Indonesia dengan suhu 80°-90°C, bahkan ada yang mencapai 120°C. waktu pengasapan hanya memerlukan waktu 3-8 jam bahkan ada yang hanya 2 jam.

3. Pengasapan elektrik

Di Rusia tahun 1957 dikembangkan cara pengasapan menggunakan listrik tegangan tinggi hingga 40.000 volt. Teknik ini juga dikembangkan di Toriyama, Jepang dengan tegangan listrik 10.000-20.000 volt.

Dilihat dari beberapa cara pengasapan di atas, masyarakat pada masa Jawa Kuno dalam penggunaan teknik pengasapannya menggunakan cara 'pengasapan panas'. Meskipun masyarakat pendukungnya pada saat itu belum mengenal satuan derajat Celcius dan cara yang digunakannya tentu masih sangat tradisional, namun dilihat dari iklim tropisnya, hal tersebut kemungkinan benar. Penggunaan teknik pengasapan ini, sampai sekarang masih digunakan dan berkembang di beberapa wilayah di Nusantara seperti Jawa, Sumatera, Kalimantan, dan Sulawesi.

Keunggulan dari teknik pengawetan

Pengawetan makanan yang sudah dikenal sejak masa prasejarah secara keseluruhan, mempunyai keunggulan bila dibandingkan dengan makanan yang tidak diawetkan. Keunggulan utamanya adalah kualitas makanan bisa lebih tahan lama. Berdasarkan jenis-jenis makanan yang disebutkan dalam prasasti masa Jawa Kuno, berikut adalah perbandingan masa tahan makanan sebelum dan setelah diawetkan (Winarno & Jenie 1982: 9) :

| Jenis Makanan | Sebelum Pengawetan | Teknik Pengawetan | Setelah Pengawetan |
|---------------|--------------------|-------------------|---------------------------|
| Telur | 15-20 hari | Pengasinan | ±8 minggu sebelum direbus |
| | | Pengeringan | |
| Daging Sapi | 2 hari | Pendinginan | 3-7 hari |
| | | Pengeringan | 1-3 bulan |
| Ikan | 1 hari | Pendinginan | 2 hari |
| | | Pengasinan | 5-6 bulan |
| | | Pengeringan | |

Dilihat dari tabel di atas, teknik pengawetan yang lebih tahan lama adalah dengan cara pengasinan dan pengeringan. Sedangkan dengan cara pendinginan, waktunya lebih singkat. Ternyata sejak masa Jawa Kuno bahkan sebelumnya, masyarakat pendukungnya sudah memiliki ide kreatif untuk mempertahankan kualitas makanan dalam waktu yang lebih lama yaitu dengan cara pengasinan, pengeringan dan pengasapan. Selain cara pendinginan, pemanisan dan pengalengan kurang dikenal oleh masyarakat Jawa Kuno, cara pengasinan, pengeringan dan pengasapan juga memiliki kelebihan dalam hal mempertahankan kualitas makanan lebih lama dan pengerjaannya pun tidak terlalu sulit dan lebih tradisional. Itulah sebabnya, sampai sekarang terutama cara pengasinan dan pengeringan masih terus

dikembangkan oleh masyarakat Indonesia baik dengan cara modern maupun kebanyakan masih dengan menggunakan cara tradisional.

4. Penutup

Berbagai cara dan upaya dilakukan manusia dalam mempertahankan kualitas makanan, terutama dengan cara mengawetkan makanan. Pengawetan makanan ini sudah dikenal sejak masa prasejarah yaitu dengan cara yang masih sangat sederhana. Pada masyarakat Jawa Kuno, berdasarkan data prasasti diketahui beberapa jenis makanan yang sudah diawetkan. Dilihat dari penyebutannya dalam prasasti, diketahui adanya teknik yang digunakan dalam mengawetkan makanan, yaitu dengan cara pengasapan, pengeringan, dan pengasinan. Hanya jenis makanan hewani saja yang diketahui diolah dengan cara diawetkan terutama jenis ikan-ikan baik itu ikan tawar maupun ikan laut. Sampai sekarang, teknik pengasapan, pengeringan dan pengasinan masih terus digunakan oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Hal ini karena daya tahan teknik ini bisa lebih lama jika dibandingkan dengan teknik lain seperti pendinginan, meskipun tidak menutup kemungkinan cara pengalengan juga dapat bertahan lama.

Kepustakaan

- Buckle, K.A., 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press
- Djarijah, Ir. Abbas Siregar, 1995. *Ikan Asin*. Yogyakarta: Kanisius
- Endarmoko, Eko, 2006. *Tesaurus Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Fellow, F.J., 2000. *Food Processing Technology: Principles and Technology 2nd ed*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited
- Jacob, Prof. Dr. T., 1989. "Evolusi Makanan Manusia Dari Paleonutrisi dan Paleoekonomi Menuju Gizi Futuristik", dalam *Pertemuan Ilmiah Arkeologi V* Yogyakarta, 4-7 Juli 1989. Jakarta: Ikatan Ahli Arkeologi Indonesia, hal. 5--31
- Nastiti, Titi Surti, 1993/1994. "Pasar: Studi Pendahuluan Kegiatan Ekonomi Masyarakat Desa di Jawa pada Abad IX-XV Masehi", dalam *Pertemuan Ilmiah Arkeologi VI* Batu Malang, 26-29 Juli

1992. Jakarta: Pusat Penelitian Arkeologi Nasional, hal. 257--278

-----, 2003. *Pasar Di Jawa Masa Mataram Kuna Abad VIII-XI Masehi*. Jakarta: PT. Dunia Pustaka Jaya

Ratnawati, Lien Dwiari, 1997/1998. "Jenis Masakan Upacara Sima Pada Masa Jawa Kuna", dalam *Pertemuan Ilmiah arkeologi VII Cipanas*, 12-16 Maret 1996. Jakarta: Proyek Penelitian Arkeologi Jakarta, hal. 270--300

Suharto, Ir., 1991. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Rineka Cipta

Sukardi, Kresno Yulianto, 1986. "Sumber Daya Pangan Pada Masyarakat Jawa Kuno: Data Arkeologi-Sejarah Abad IX-X Masehi", dalam *Pertemuan Ilmiah Arkeologi IV Cipanas*, 3-9 Maret 1986. Jakarta: Proyek Penelitian Purbakala Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, hal.188--210

Wibowo, Singgih, 1996. *Industri Pengasapan Ikan*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya

Winarno, Dr. F.G & Jenie, Ir. Betty Sri Laksmi, 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Bogor: Institut Pertanian Bogor

<http://bisnisukm.com/teknologii-pengawetan-ikan-dengan-cara-pengasapan.html>

http://organisasi.org/tehnik_dan_teknologi_pengawetan_pada_makanan_pendinginan_pengasapan_pengalengan_pengeringan_pemanisan_dan_pengasinan

KOMUNIKASI INTERPERSONAL DALAM MELESTARIKAN TRADISI MAKAN KOMUNAL DI ERA GLOBALISASI MODERNISME

Defri Elias Simatupang
Balai Arkeologi Medan

I. Pendahuluan

Setiap tanggal 16 Oktober, bangsa Indonesia memperingati Hari Pangan Nasional. Hal ini menunjukkan adanya sebuah perhatian serius dari pemerintah untuk berkomitmen dalam memperjuangkan pengadaan pangan untuk rakyat. Pemerintah memang sudah seharusnya dapat mewujudkan bagaimana memberikan solusi nyata agar tidak ada lagi rakyat Indonesia yang menderita kelaparan. Namun tentu hal ini bukan hanya sekedar persoalan bagaimana solusi mengisi perut belaka. Sudah sewajarnya problematika manusia sebagai makhluk budaya, tidak lagi menghadapi persoalan bisa makan atau tidak saja. Manusia hendaknya dapat merasakan makanan yang mereka makan mengenyangkan secara jasmani maupun rohani. Menarik untuk mengkaji hal ini, dimana dikenal ilmu untuk mengkaji hubungan antara budaya dan makanan biasa disebut *gastronomi*. Gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusat kajiannya. Kata *gastronomi* berasal dari bahasa Yunani kuno *gastros* yang artinya "lambung" atau "perut" dan *nomos* yang artinya "pengetahuan" atau "ilmu" (www.wikipedia.org).

Berbicara tentang arkeologi, dipahami oleh para arkeolog sebagai sebuah upaya mereka dalam merekonstruksi kehidupan manusia masa lampau melalui warisan kebudayaan yang mereka tinggalkan. Dalam kaitan dengan arkeologi, gastronomi dapat diintegrasikan menjadi sebuah pemahaman tentang kajian budaya perihal rekonstruksi aktivitas makan oleh para manusia di masa lampau. Disini dapat dilakukan usaha para arkeolog untuk menjelaskan pola hubungan antara budaya dan makanan mereka pada konteks dimensi waktu lampau, misalnya pada masa prasejarah dengan kebudayaan megalitiknya. Ada sebuah "kekuatan jiwa" yang diperoleh manusia ketika dia sedang melakukan aktivitas makan. "Kekuatan jiwa" yang dimaksud tidak hanya berupa energi yang diperoleh dari nilai gizi yang

dimakannya, tetapi perolehan energi berupa semangat dalam membangun jiwa / rohaninya untuk kembali melakukan aktivitas. "Kekuatan jiwa" pada saat makan diyakini akan lebih terasa dengan melakukannya saat makan komunal.

Makan komunal dapat diartikan sebagai aktivitas memakan hidangan yang tersedia secara bersama-sama. Penulis berasumsi, pola makan secara bersama-sama sudah dipraktekkan oleh manusia di masa lampau. Pada dasarnya bentuk makanan dan pola aktivitas saat sedang makan dapat dipakai untuk menggambarkan bagaimana rekonstruksi budaya manusia masa lampau. Meskipun memang masih tidak begitu jelas membicarakan bagaimana aktivitas makan para manusia di masa lampau itu secara kompleks ? Maka dalam tulisan ini, penulis mencoba mengangkat sebuah gagasan tentang tradisi makan komunal yang banyak ditemukan dalam budaya masyarakat dari masa lampau. Adapun permasalahannya, bahwa tradisi makan komunal dirasakan mulai hilang ditelan konsep pola makan di masa terkini yang cenderung individualis, khususnya di era globalisasi modernisme masa kini.

II. Tradisi makan komunal dalam era globalisasi modernisme

Era globalisasi modernisme adalah masa dimana manusia telah mengalami transformasi sosial dari masyarakat tradisional menjadi modern. Transformasi sosial sangat berkaitan dengan globalisasi. Globalisasi adalah proses penyebaran unsur-unsur baru khususnya yang menyangkut informasi secara mendunia melalui media cetak dan elektronik. Globalisasi terbentuk oleh adanya kemajuan di bidang komunikasi dunia. Globalisasi berpengaruh pada hampir semua aspek kehidupan masyarakat. Ada masyarakat yang dapat menerima adanya globalisasi, seperti generasi muda, penduduk dengan status sosial yang tinggi, dan masyarakat kota. Namun, ada pula masyarakat yang sulit menerima atau bahkan menolak globalisasi seperti masyarakat di daerah terpencil, generasi tua yang kehidupannya stagnan, dan masyarakat yang belum siap baik fisik maupun mental. Modernisasi dan globalisasi membawa dampak positif ataupun negatif terhadap perubahan sosial dan budaya suatu masyarakat.

Dalam era globalisasi modernisme, setiap orang semakin berusaha mengisi waktunya dengan mengembangkan kedewasaan intelektual, emosional dan spiritual (<http://learning-of.slametwidodo.com/>). Hal itu memang baik, namun dengan kesibukan manusia di era globalisasi

menuntut mereka untuk tidak perlu mencampuri urusan orang lain, agar tidak menjadi beban meskipun hanya sebatas dalam pikiran. Dalam pikiran mereka, berkembang prinsip bahwa masing-masing individu harus fokus untuk mengurus diri sendiri saja, masalah pribadi tidak penting dicampuri oleh siapapun, termasuk keluarga inti (ayah, ibu, dan semua saudara kandung). Kenikmatan saat sedang makan hanya berlandaskan motivasi untuk urusan sekedar mengisi perut karena lapar. Saat makan lebih memilih sendiri saja, tanpa perlu diganggu oleh pembicaraan dengan orang lain.

Kejenuhan berpikir irasional dan terjadinya pertentangan dengan pemikiran keanekaragaman budaya lokal adalah merupakan latar belakang lahirnya era globalisasi modernisme. Pada era globalisasi, tidak ada lagi batas-batas antara suku, bangsa, tingkatan sosial, ekonomi, kultur dan batas-batas yang lain. Terjadinya *global village*, *global world*, *global nation*, *global communication*, menjadikan dunia ini menjadi sebuah desa yang besar dan luas, namun terjangkau dengan cepat kemana saja kita hendak pergi. Sedangkan modernisme dapat dikatakan sebagai pola pemikiran generasi era globalisasi yang pragmatis dan anti kelembagaan. Dalam keluarga modern di era globalisasi, suami dan istri memiliki posisi seimbang dan sejajar, bahkan termasuk dalam hal kesetaraan finansial (Paimoen 2009). Setiap anggota keluarga baik suami, istri, juga anak-anak (yang sudah menginjak dewasa) berhak memiliki mobilitas yang sangat tinggi, terutama karena alasan pekerjaan, pendidikan formal, dsb. Maka dalam era globalisasi modernisme, pekerjaan sebagai mata pencaharian telah mulai menggeser kegiatan lainnya. Tidak heran konsep makan komunal dalam keluarga akan dirasakan sebagai sesuatu hal yang jarang dilakukan. Padahal pola makan komunal merupakan sebuah warisan tradisi masa lampau, yang menekankan pada pentingnya kebersamaan untuk memperoleh "kekuatan jiwa" sesama anggota keluarga.

Acara kumpul bersama dengan keluarga dengan mediasi makan komunal adalah sebuah tradisi masa lampau yang cenderung mengalami transformasi bahkan berangsur-angsur hilang. Faktor penghalang melemahnya tradisi itu, dikarenakan ragam acara di televisi dan segudang pekerjaan yang merupakan bagian dari gaya hidup manusia di Globalisasi Modernisme. Minimnya waktu untuk berkumpul seluruh anggota keluarga menjai masalah paling krusial yang terjadi pada keluarga modern. Bila dibandingkan dengan 20 tahun lalu, di

mana makan malam bersama dan sarapan pagi bersama adalah ritual penting yang dimiliki setiap keluarga, maka kini menjadi sebuah kemewahan. Apakah masih sempat melakukan aktivitas tersebut, sementara manusia dipacu untuk selalu aktif dalam memperjuangkan eksistensi mereka agar dapat menjadi pemenang dalam persaingan hidup dalam pekerjaan masing-masing? Tidak mengherankan, sebuah keluarga yang hidup dalam era globalisasi modernisme mempunyai kecenderungan untuk menghindari hal-hal yang bersifat struktural seperti tradisi makan komunal itu sendiri. Apakah harus menunggu lengkapnya seluruh anggota keluarga, sementara perut sudah lapar dan masih banyak pekerjaan yang harus dilakukan sendiri-sendiri?

Modernisme berpotensi membawa keretakan sosial yang tajam. Dalam kehidupan berkeluarga, dapat dirasakan mulai terjadi kesenjangan dalam membina sebuah keluarga antara generasi tua dan muda. Hal ini disebabkan oleh kebiasaan hidup dan pengalaman yang berbeda antar generasi tersebut. Bagi generasi tua yang hidup di awal era modernisme (namun masih mempertahankan tradisionalisme) lebih menyukai hal-hal yang bersifat keteraturan hidup yang terpola, terencana dan khusuk (Sztompka 2005: 96). Akan tetapi berbeda bagi mereka yang hidup dalam Era Modernisme, yang lebih menengahkan kepuasan emosional, dan selebrasi sesaat. Motivasi untuk semakin meningkatkan kekayaan menjadi tumpuan dan harapan utama mereka. Dengan semakin banyaknya orang kaya membuat konsumerisme akan menjadi trend yang cepat berubah karena selalu ada yang terbaru muncul. Memang bukan berarti era globalisasi modernisme tidak memiliki dampak positif. Sumbangsih modernisme kepada negara-negara berkembang akan mempercepat kesempatan untuk maju sederajat dengan negara-negara maju.

III. Komunikasi interpersonal dalam tradisi makan komunal

Bila dirunut, memang hampir di berbagai belahan dunia banyak ditemukan pada masyarakat, tradisi makan komunal dengan ciri khas masing-masing latar belakang yang berbeda. Sebagai contoh, dalam tradisi masyarakat yang beragama Kristen, para ibu berkewajiban menyelenggarakan acara makan komunal di komunitas masing-masing. Oleh karena pada waktu itu budaya tulis dan cetak belum muncul, maka penyampaian ajaran dari ayat-ayat Alkitab dilakukan oleh para ibu yang harus menghafal sebelumnya (Winarno 2009). Ayat-ayat tersebut lebih

efektif disampaikan pada acara-acara makan bersama tersebut. Hal itu semakin diperkuat dengan banyaknya kisah dalam Alkitab, dimana Yesus Kristus selalu menyampaikan ajarannya di saat sebelum dan sesudah aktivitas makan komunal bersama para muridnya. Tradisi ini hingga kini menjadi sebuah bagian ritus ibadah umat kristen dengan mempraktekkan makan komunal (memakan roti dan minum anggur oleh seluruh umat yang sedang beribadah). Tradisi ini selanjutnya juga berkembang pada masing-masing keluarga Kristen. Seorang bapak (selaku kepala rumah tangga) biasanya akan mencoba mengajarkan kepada anak-anaknya ajaran Yesus Kristus dan doa-doa wajib pada saat sebelum makan bersama.

Adapun dalam tradisi masyarakat Jawa Islam, cukup banyak ditemukan adanya acara-acara syukuran keagamaan yang terindikasi "dikemas" dalam acara makan komunal yang biasa disebut *slametan*. *Slametan* adalah kegiatan – kegiatan komunal jawa yang biasanya digambarkan sebagai pesta ritual kebudayaan masyarakat Jawa, mulai dari *tedhak siti* (upacara menginjak tanah yang pertama), *mantu* (perkawinan), hingga upacara tahunan untuk memperingati arwah penjaga. *Slametan* memiliki tujuan akan penegasan dan penguatan kembali tatanan kultur umum. Disamping itu juga untuk menahan kekuatan kekacauan (*talak balak*). *Slametan* dalam skala kecil yang dilakukan oleh individu atau keluarga biasaya dilakukan ketika mereka mulai membangun rumah, pindahan, *ngupati* (slametan mendoakan calon bayi yang masih berumur empat bulan dalam kandungan), *puputan* (lepas puser), dan masih banyak lainnya (Saputro 2009). Yang dapat dipahami dari fenomena budaya ini terkait adanya tradisi makan komunal, bahwa *slametan* sering kali hanya ditujukan pada pesta syukuran dalam skala besar. Hanya saja *slametan* dalam bentuk skala besar justru tidak begitu tampak kualitas komunikasi interpersonal yang terjadi bila dibanding *slametan* dalam skala kecil. Hal itu disebabkan karena jumlah orang yang melakukan aktivitas makan komunal, bila semakin banyak akan tidak terarah pembicaraan yang terjadi. Apalagi konsentrasi dan ekspresi jiwa lebih terfokus pada ritual upacara itu sendiri, dibanding keinginan tiap individu untuk berkomunikasi yang dalam dengan orang lain.

Sedangkan dalam keluarga komunitas Batak tradisi makan komunal sudah menjadi kebiasaan turun temurun. Banyak upacara adat selalu diawali oleh kegiatan makan komunal. Ada bermacam bentuk tradisi

makan komunal dalam kultur Batak, antara lain : tradisi *mamboan sipanganon* (membawa makanan ke rumah seseorang) dan ada pula *mamio* (mengundang orang datang untuk makan), memberi makan pihak "atas" (*manulangi*) dan atau pihak "bawah" (*mangupa*), memberi makan dalam rangka meminta sesuatu dan ada juga hanya untuk mentraktir (*manggalang*), makan merayakan sukacita (*mangan haroan*, *mamoholi*, *pesta unjuk*), menghayati kedukaan (*mangan indahan sipaet-paet/ togar-togar*), dan sebagainya. Aktivitas makan komunal yang dalam bahasa Batak Toba : *rap marsipanganon*, memiliki nilai dan bermakna penting. Tidak ada suatu pembahasan atau kegiatan penting yang boleh dilakukan sebelum makan bersama. Ada pepatah leluhur yang mengatakan "*Ingkon di ginjang ni sipanganon do pangahataion na marsintuhu*" (*percakapan penting harus dilakukan sesudah makan bersama*). Seperjamuan (*sapanganon*) adalah tanda persekutuan, kebersamaan dan perdamaian, jadi bukan sekadar aktifitas mengenyangkan perut saja. Kultur Batak secara umum menyebutkan makan sebagai *mangan indahan na las* (makan nasi hangat) dan *manginum aek sitio-tio* (minum air bening). *Indahan na las dohot aek sitio-tio* adalah simbol kehidupan penuh sukacita dan kejujuran. Makan bersama sebab itu bertujuan merayakan kehidupan dan kebenaran (Harahap 2010).

Di dalam kerangka pelestarian kebudayaan masa lampau, komunikasi interpersonal menjadi sebuah manfaat yang diperoleh dari tradisi makan komunal tersebut. Komunikasi interpersonal akan terjadi saat pola makan komunal tersaji antara keluarga. Anggapan manusia modernisme terhadap aktivitas makan harus diarahkan menjadi tidak sekedar hanya persoalan mengenyangkan dan memuaskan kebutuhan perut, tetapi juga memiliki makna interaksi yang sangat mendalam dari sebuah aktivitas bersama yang menyenangkan untuk menguatkan hubungan kekeluargaan. Saat makan harus ada komunikasi interpersonal yang dapat menimbulkan kehangatan, bukan sekedar basa-basi. Timbul suasana diskusi yang ringan dan tidak menyudutkan. Ada timbal balik dan empati antar anggota keluarga. Bahkan pada saat makan merupakan waktu yang tepat untuk menanamkan nilai-nilai yang dianggap penting dari orang tua kepada anak-anak mereka dalam membahas strategi kehidupan mereka kelak ketika semakin bertumbuh.

Komunikasi interpersonal dapat terjadi secara langsung dan tidak langsung. Komunikasi langsung dapat dilakukan saat berbicara secara

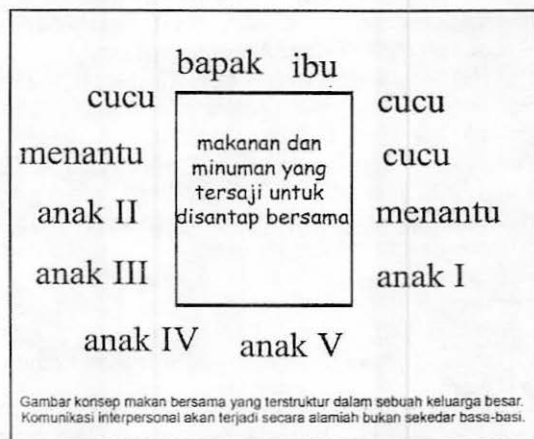
langsung (tatap muka) dengan lawan bicara. Komunikasi ini sangat efektif untuk mengetahui tanggapan lawan bicara. Namun dengan perkembangan teknologi komunikasi masa kini, dikenal sekarang ada komunikasi interpersonal secara tidak langsung, biasanya berkomunikasi menggunakan e-mail, surat menyurat, SMS, presentasi dan pertemuan. Komunikasi tidak langsung memang efisien, tapi lebih dianjurkan untuk melakukan komunikasi secara langsung (*face to face*), karena jika komunikasi itu dilakukan secara langsung, maka kedua belah pihak lebih memahami informasi yang diberikan, selain itu lebih mengenal karakteristik lawan bicara, sehingga resiko salah paham dapat diminimalisir. Banyak pakar yang lebih senang memakai istilah komunikasi interpersonal tanpa tatap muka dengan istilah komunikasi interpersonal yang beralat (Cangara 2007: 32--34). Namun untuk melakukan komunikasi interpersonal dengan baik pada saat menjalankan tradisi makan komunal, komunikasi interpersonal secara langsung yang terjadi. Dalam komunikasi ini, aktivitas makan komunal dituntut untuk dapat mengetahui situasi dan kondisi serta karakteristik masing-masing lawan bicara. Hal itu disebabkan karena setiap manusia bisa menjadi sangat sensitif pada bahasa tubuh, ekspresi wajah, postur, gerakan, intonasi suara, dan sebagainya.

Komunikasi interpersonal dapat digambarkan sebagai suatu komunikasi antara dua individu atau sedikit individu (bukan banyak individu), yang mana individu-individu tersebut secara fisik saling berinteraksi, saling memberikan umpan balik. Dengan kata lain, komunikasi interpersonal terjadi antara beberapa individu yang saling kenal satu sama lainnya dalam periode waktu tertentu. Komunikasi interpersonal dipengaruhi oleh faktor kepercayaan antar personal. Bila seseorang punya perasaan bahwa dirinya tidak akan dirugikan, tidak akan dikhianati, maka orang itu pasti akan lebih mudah membuka dirinya untuk berkomunikasi. Selain itu, manusia dikatakan sebagai makhluk sosial, dikarenakan pada diri manusia ada dorongan untuk berhubungan (interaksi) dengan orang lain. Manusia tidak akan bisa hidup sebagai manusia kalau tidak hidup ditengah-tengah manusia (Setiadi 2006: 68--69). Maka dalam tradisi makan komunal, komunikasi interpersonal berpeluang terjadi terutama saat bersama dengan seluruh anggota keluarga. Karena dalam komunikasi interpersonal yang dilakukan akan menghasilkan hubungan interpersonal yang efektif dan meningkatkan "kekuatan jiwa" yang didapat dari kegiatan makan bersama antar keluarga dapat ditingkatkan.

Miskinnya komunikasi interpersonal dalam keluarga menjadi sebuah masalah yang sering dan biasa dihadapi oleh semua orang masa kini. Padahal komunikasi adalah hal yang sangat mudah secara teori dan prakteknya, namun bagi sebagian orang menjadi sulit dalam penerapannya. Lantas bagaimana mensiasati waktu berkumpul yang minim dalam keseharian keluarga-keluarga Indonesia, terutama masyarakat yang hidup di kota dengan lalu lintasnya yang padat ? Di Indonesia perlu diusahakan keseimbangan agar kota dan desa memiliki pemahaman yang sama terhadap usaha mempertahankan tradisi pola makan komunal. Kepuasan intelektual, batin dan kepuasan jasmani masyarakat Indonesia di era ini harus seimbang. Seseorang tidak hanya bekerja untuk memenuhi kebutuhan jasmani, tetapi juga kebutuhan batiniah. Perlu dipikirkan dan dipertimbangkan sesuatu yang mensinergikan hal-hal yang berkaitan pikiran dan perasaan. Supaya terjadi keseimbangan, karena keduanya adalah bagian dari hidup manusia. Harus diakui makan bersama untuk masyarakat di era globalisasi modernisme ini, membutuhkan kesadaran yang luar biasa. Tetapi bila makan bersama sudah dibiasakan dan menjadi tradisi keluarga, tentu setiap anggota keluarga akan merasa ada yang kurang bila kegiatan itu tidak dijalankan. Bila kegiatan makan bersama tidak bisa dilakukan setiap hari, paling tidak dua-tiga hari dalam seminggu dapat direncanakan untuk melestarikan tradisi makan komunal tersebut dalam setiap keluarga.

Pada dasarnya tradisi makan komunal mempunyai tiga fungsi penting yakni mengenalkan diversifikasi makanan pada anak, membentuk pola asuh anak dan mengikat kebersamaan suatu keluarga sebagai satuan masyarakat terkecil. Sebenarnya masyarakat Indonesia sangat percaya bahwa kebiasaan makan bersama bermanfaat bagi pikiran, tubuh dan jiwa yang pada gilirannya dapat menciptakan hubungan antar anggota keluarga yang lebih baik. Keluarga yang selalu melakukan makan bersama juga punya kesempatan lebih besar untuk hidup lebih rukun. Untuk menumbuhkan dan meningkatkan hubungan interpersonal, kita perlu meningkatkan kualitas komunikasi interpersonal. Hubungan interpersonal yang baik akan menumbuhkan derajat keterbukaan komunikasi yang efektif. Komunikasi interpersonal sangat potensial menjalankan fungsi instrumentalnya sebagai alat untuk mempengaruhi orang lain, karena kita dapat menggunakan kelima alat indera kita untuk mempertinggi daya pengaruh pesan yang kita komunikasikan kepada penerima pesan (komunikatif) kita. Sebagai komunikasi yang

paling lengkap dan paling sempurna, komunikasi interpersonal berperan penting hingga kapanpun, selama manusia masih mempunyai emosi. Kenyataannya komunikasi tatap-muka ini membuat manusia merasa lebih akrab dengan sesamanya. Hal ini berbeda dengan gaya komunikasi globalisasi modernisme masa kini, yang lebih membiasakan terjadi komunikasi lewat telepon, ataupun dunia internet. Memang ada manfaat bentuk komunikasi tersebut, khusus bagi mereka yang dipisahkan oleh jarak dan waktu untuk bertemu.



IV. Penutup

Sejalan dengan perubahan gaya hidup yang dipengaruhi oleh proses era globalisasi modernisme, harus diakui tradisi makan komunal sering tidak dapat dilakukan lagi. Kendala-kendala struktural yang dihadapi seperti jadwal aktivitas anggota keluarga yang tidak sama, kepadatan lalu lintas, dan pengaruh masuknya teknologi berimplikasi terhadap pergeseran nilai-nilai dan norma tentang tradisi makan komunal dalam keluarga. Pelestarian tradisi makan komunal dirasakan sangat penting untuk dipertahankan dalam menjalin kembali keakraban dalam sebuah keluarga di masa kini. Era globalisasi modernisme bukan sesuatu yang menakutkan dan harus ditolak, tetapi harus diterima secara kritis. Dampak positif dan negatif yang dihasilkan pada dasarnya masih dapat

dikelola dengan wajar. Dengan membiasakan terjadinya komunikasi interpersonal pada saat aktivitas makan komunal, sebenarnya kita telah membuka wawasan diri untuk mulai memahami keadaan masing-masing anggota keluarga. Informasi-informasi yang kita dapatkan tentang anggota keluarga yang lain memudahkan kita untuk menyikapi, merasakan, dan menguatkan diri kita sendiri terhadap segala problematika kehidupan kita masing-masing.

Kepustakaan

Cangara, Hafied, 2007. *Pengantar Ilmu Komunikasi*. Jakarta: RajaGrafindo Persada

Harahap, Daniel T.A., 2010. "Marsipanganon", <http://rumametmet.com>, diakses pada 8 Februari 2010, pkl.2: 30 WIB

Paimoen, DR Eddy, 2009. "Modernisme versus postmodernisme: perkembangan paham modern", <http://www.sttcipanas.ac.id>, diakses pada tanggal 20 Oktober 2009, pkl. 10.00 WIB

Saputro, Muhammad Erwin, 2009. "Tradisi Ritual Upacara Komunal Individual", <http://www-maswiens.blogspot.com>, diakses pada tgl 27 Januari 2009, pkl.12.45. WIB

Setiadi, Elly M., 2007. *Ilmu Sosial Dan Budaya Dasar*. Jakarta: Kencana

Sztompka, Piotr, 2005. *Sosiologi Perubahan Sosial*. Jakarta: Pranada

Winarno, Bondan, 2009. "Tradisi Makan Bersama", <http://kompas.com/news/read/data/2009.09.04.1535417>, diakses pada tgl 9 Desember 2009, pkl.11 00 WIB

<http://id.wikipedia.org/wiki/Gastronomi>, diakses pada tgl 15 Oktober 2009, pkl.11 00 WIB

<http://learning-of.slametwidodo.com/2008/02/01/partisipasi-pemberdayaan-dan-pembangunan/#more-72>

TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN TRADISI PRASEJARAH PADA SUKU MENTAWAI

Eny Christyawaty
Balai Arkeologi Medan

1. Sekilas tentang Suku Mentawai

Suku bangsa Mentawai mendiami Kepulauan Mentawai yang terletak di bagian barat Pulau Sumatera. Kepulauan Mentawai terdiri dari empat pulau besar, yaitu: Siberut, Sipora, Pagai Utara, dan Pagai Selatan dengan luas keseluruhannya sekitar 7.000 km. Di Siberut yang merupakan pulau terbesar tidak dikenal musim kemarau, oleh karena itu curah hujan sangat tinggi (4.000 mm/tahun). Topografi di wilayah ini juga rendah, yaitu sekitar 3 m (dpl) dan maksimal 384 m dpl. Selain itu, lingkungannya berawa-rawa serta berlumpur (Forestier 2005: 121; Schefold 1991: 14).

Suku Mentawai tidak mengenal teknologi pengerjaan logam, begitu pula dengan bercocok tanam padi, maupun seni tenun. Selain itu, di Mentawai juga tidak dikenal kebiasaan pembuatan monumen-monumen megalitik. Tidak terdapat pengaruh kebudayaan zaman perunggu, di samping terpencil, juga karena di wilayah Mentawai jarang sekali ditemukan batu-batu besar (Schefold 1991: 22--23). Pendapat ini ditegaskan oleh Koentjaraningrat (1999: 38) bahwa mereka seolah-olah terhindar dari pengaruh kebudayaan megalitik serta teknologi bercocok tanam padi, yang telah mempengaruhi hampir seluruh kepulauan Indonesia dalam zaman prasejarah. Penduduk Mentawai beberapa waktu yang lalu tidak mengenal padi, memanfaatkan keladi dan sagu sebagai pangan pokoknya. Selain itu, mereka juga tidak mengenal pembuatan tembikar dan menenun, serta tidak mengenal adat kebiasaan mengunyah sirih.

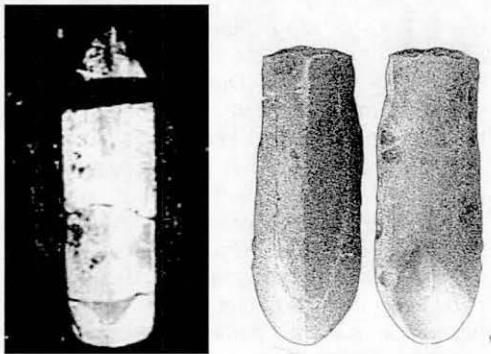
Suku Mentawai umumnya digolongkan ke dalam kelompok Austronesia, berdasarkan bahasanya; kebiasaan bercocok tanam sagu (*Metroxylon spp.*) dan umbi-umbian seperti keladi, talas; dan domestikasi babi dan anjing. Tradisi adatnya juga mirip bangsa Austronesia, seperti:

shamanisme,¹ ritual-ritual, tato, rumah komunal (yang disebut *uma*), perahu, dan sebagainya (Forestier dkk. 2006: 121; Schefold 1991; Bellwood 2000: 298). Kebudayaan tradisional suku Mentawai, baik dari segi teknologi, sosial, maupun religius, di beberapa tempat hingga saat ini masih tetap menampakkan wujud neolitik (zaman batu muda) (Schefold 1991).

Neolitik Indonesia diperkirakan berlangsung sekitar 4500 – 2500 tahun yang lalu. Pada masa itu juga terjadi migrasi-migrasi manusianya hingga masuk ke kepulauan Indonesia. Secara umum pendapat beberapa peneliti menyebutkan adanya alur migrasi neolitik antara Asia Tenggara Daratan – Asia Tenggara Kepulauan – Pasifik (Simanjuntak 1992: 122). Beberapa tanda yang dapat menjelaskan masa prasejarah dengan budaya neolitik suku Mentawai adalah penemuan dua kapak batu yang sudah diupam. Pertama, yang ditemukan pada tahun 2004 di dekat gua Boriai, beberapa kilometer arah timur dari Muara Siberut² (Forestier dkk. 2004: 122), dan kedua, mata kapak batu yang sudah diupam yang ditemukan di Pulau Siberut pada tahun 1970 yang jenisnya (berdasarkan temuan-temuan sebanding) tepat berupa varian Indonesia dari kebudayaan neolitikum Asia Tenggara (Schefold 1991: 23).

Berdasarkan penemuan ini, beberapa ahli menggolongkan Mentawai ke dalam Proto Malay yang sejajar dengan masa budaya neolitikum.

Kondisi kepulauan Mentawai, khususnya Pulau Siberut yang sekitar 60 persennya tertutup oleh hutan hujan tropis, tanah yang berawa, dan jarangny material batu



Kapak batu yang diupam
(sumber: Forestier dkk. 2004 & Schefold)

¹ Suatu kepercayaan bahwa pendeta atau perantara dapat mendatangkan dan berbicara kepada roh-roh pada saat *trance* atau tidak sadar (Bellwood 2000: 229).

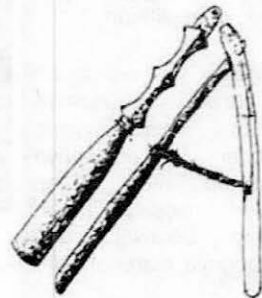
² Ditemukan oleh Forestier dkk. tahun 2004.

di kepulauan ini menjadikan populasi prasejarah di wilayah ini harus beradaptasi dengan alam lingkungan sekitarnya. Selain itu menyebabkan pula sedikit sekali ditemukan tinggalan litik di Mentawai (Forestier dkk. 2006: 119). Keadaan ini membuat kita tidak bisa mengesampingkan peralatan lain yang kurang baik konservasinya karena semuanya memegang kedudukan penting dalam ekonomi manusia prasejarah dalam konteks tropis. Hal ini dikarenakan variabilitas komposisi peralatan di Asia Tenggara terdiri atas tumbuh-tumbuhan dan tulang-tulang di satu sisi, dan mineral (litik) di sisi lain (Forestier 2007: 35).

Data etnografis tentang teknik yang digunakan oleh para pemburu dan pengumpul makanan kontemporer mungkin bisa menyatakan pentingnya bahan-bahan seperti bambu dalam sebuah peradaban yang berusia ribuan tahun yang disebut sebagai "peradaban vegetasi" oleh P.Gourou (1948) dalam Forestier (2007: 35). Bambu terkenal dengan sifatnya yang multifungsi, misalnya untuk membuat api, bambu runcing, wadah, tali atau sekedar bahan untuk pendirian rumah berteduh (Dinh Throng Hieu 1992 dalam Forestier 2007: 35).

Masyarakat-masyarakat pemburu dan pengumpul makanan, seperti orang Agta di utara Pulau Luzon, Filipina, Orang Mentawai di Pulau Siberut, Sumatera Barat (Scheffold 1991; Forestier dkk. 2006) dan orang Semang di Malaysia (Dunn 2006 dalam Forestier dkk. 2006) sampai sekarang masih menunjukkan penggunaan tumbuh-tumbuhan seperti bambu dan kayu-kayu keras sebagai alat. Oleh karena itu, melihat pentingnya alam hutan di wilayah-wilayah tersebut, dapat diperkirakan bahwa manusia prasejarah pada periode akhir Plestosen atas, kira-kira 40.000 tahun yang lalu, dapat beralih pada kegiatan ekonomi yang sebagian besar dipusatkan pada sumber daya vegetasi, seperti yang digarisbawahi oleh Alain Testard (1977): "*Dengan demikian, Asia Tenggara pada masa prasejarah*

dapat digambarkan sebagai wilayah peradaban vegetasi" (Forestier 2007: 35).



Alat penumbuk sagu (*kukuilu*)
(Sumber: Scheffold 1991: 55)

Van Heekeren (1972 dalam Forestier 2007: 35), dalam karya sintesisnya "The Stone Age of Indonesia" juga memperkuat pendapat tersebut:

"Untuk mendapatkan gambaran yang tepat tentang kala Paleolitik di daerah-daerah tropis, kita harus memperhitungkan kondisi-kondisi iklim dan ciri-ciri khas hutan tropis, yang membuka peluang bagi suku-suku pemburu dan peramu yang berpindah-pindah untuk mengembangkan budaya yang lebih khusus yang didasarkan pada keberadaan bambu, kayu keras, dan rotan. Budaya ini bahkan mampu bertahan hingga masa sekarang. Sangat masuk akal jika bahan organik semacam itu memainkan peran penting dalam pembuatan bermacam-macam perlengkapan dan hal itu dapat mengarah pada penggabungan teknik pembuatan alat batu pada kala Paleolitik dan lebih lanjut lagi, pada periode Mesolitik..."

Hipotesis yang sangat kuat mengenai penggunaan bambu sebagai bahan pembuatan alat berdasarkan hasil-hasil penelitian etnografis ini agaknya tidak hanya pada kehidupan *Homo sapiens*, tetapi juga pada kehidupan *Homo erectus* berdasarkan ciri khas etologi primata itu sendiri (Westergaard dan Suomi 1995 dalam Forestier 2007: 36). Dibandingkan dengan wilayah-wilayah lainnya, pengaruh menentukan dari tipe alam ini pasti lebih kuat, tidak hanya di bidang ekonomi masyarakat tersebut, melainkan juga dalam bidang teknologi mereka. Contohnya bahan-bahan untuk membuat perkakas dan senjata.

Di daerah-daerah tersebut, vegetasi yang berlimpah dan bervariasi menunjukkan keanekaan bahan yang dapat digunakan penduduk setempat dalam kehidupan sehari-hari. Oleh karena bambu atau kayu-kayu lainnya tidak bertahan lama dibandingkan dengan batu, maka kita tidak dapat mengetahui berapa sebenarnya pengaruh kedua jenis bahan tersebut dalam ekonomi mereka. Oleh karenanya, harus kita ingat bahwa vegetasi hampir pasti telah sering dipakai, mungkin seintensif batu, tetapi tanpa bukti-bukti arkeologi yang ditemukan dalam situs. Tambahan lagi, mengingat pentingnya kegunaan bambu yang tetap berlanjut sampai sekarang, baik dalam kehidupan sehari-hari ataupun dalam ekspresi budaya di Asia (lukisan, puisi, taman, dan terutama simbolisme agama), sulit untuk tidak membayangkan bahwa nenek moyang pendahulu manusia sekarang telah mencetuskan ide untuk mendayagunakannya (Forestier 2007: 36).

Berbagai teori di atas menggambarkan akan arti penting peralatan berbahan tumbuh-tumbuhan dalam kehidupan masyarakat prasejarah, masyarakat pedalaman, dan masyarakat modern sekarang. Suku Mentawai sebagai salah satu masyarakat yang masih hidup dengan cara-cara sederhana di pedalaman Kepulauan Mentawai juga memiliki teknologi dalam pembuatan maupun pemanfaatan peralatan berbahan tumbuh-tumbuhan. Permasalahan yang ingin diangkat dalam tulisan ini adalah bagaimana teknologi dan bentuk peralatan yang digunakan suku Mentawai dalam pengolahan pangan ?

2. Peralatan tradisional dalam pengolahan pangan

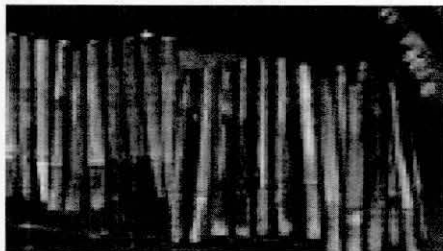
Sebagaimana halnya dengan pengetahuan pengolahan logam, suku Mentawai tidak mengenal cara membuat periuk belanga dari tanah liat. Namun cara memasak dengan ruas bambu yang hanya untuk sekali pakai demikian mudah ditemukan dan digunakan. Wadah alamiah ini begitu banyak tersedia di wilayah Mentawai. Mereka rupanya lebih menyukai memasak ataupun mengukus dengan menggunakan ruas bambu tersebut, meskipun terdapat panci-panci yang didatangkan dari luar pulau. Menurut mereka memasak menggunakan ruas bambu jauh lebih enak rasanya dibanding dengan panci-panci impor tersebut (Schefold 1991: 89).

Teknik pengolahan makanan suku Mentawai yang dilakukan dengan cara pemasakan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi sampai saat ini masih menggunakan peralatan yang sangat sederhana pada sebagian masyarakat. Peralatan tersebut sudah dikenal sejak lama, dari nenek moyang mereka turun temurun. Hal ini dimungkinkan karena alam lingkungan mereka merupakan lahan yang subur sehingga semua bahan yang mereka perlukan tersedia. Berikut ini adalah beberapa peralatan memasak yang masih bersifat tradisional tetapi masih dipergunakan hingga saat ini:

1. Bumbung bambu (*ogbug*): adalah untuk memasak yang terbuat dari bambu yang sudah dipotong-potong menurut ruas-ruasnya. Fungsi dari bumbung bambu (gambar 4) tersebut, antara lain untuk: Mengambil air laut dari laut untuk mengasinkan makanan; Membakar sagu, keladi, pisang, atau ikan; Merebus daging, dan sebagainya. Bumbung-bumbung bambu tersebut mempunyai

diameter yang berbeda-beda sesuai dengan keperluannya. Bumbung yang berdiameter sekitar 4 cm biasanya digunakan untuk membakar atau merebus makanan sehari-hari, seperti sagu, keladi, pisang, atau ikan, sedangkan bumbung yang berdiameter lebih besar, sekitar 10 cm, digunakan untuk merebus daging (Scheffold 1991: 74). Potongan-potongan ruas-ruas bambu ini hampir selalu digunakan dalam setiap kesempatan memasak, oleh karena itu mereka menyimpan tumpukan bumbung-bumbung yang siap pakai di dapur dekat tungku api (gambar 1). Persediaan bumbung haruslah banyak dan selalu ada, karena alat ini hanya digunakan sekali pakai saja. Ketika masakan sudah matang, maka bambu tersebut dibelah (dipecah) untuk mengeluarkan makanan di dalamnya, setelah itu bambu tidak digunakan lagi untuk memasak (Christyawaty dkk. 2007).

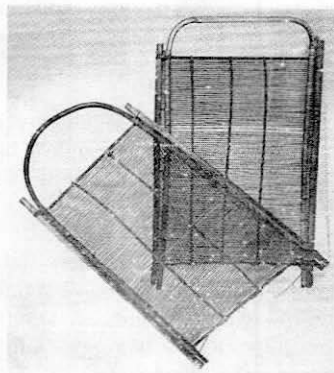
2. Alat penumbuk keladi (*tutuddu*): alat penumbuk dari kayu yang digunakan untuk melumatkan keladi yang sudah masak supaya bisa dibentuk bulat-bulat seperti kroket. Gagang alat ini berbentuk kaki rusa, panjang sekitar 41 cm (gambar 2).
3. Parutan sagu (*gogojjai*): merupakan alat yang digunakan untuk memarut gumpalan –gumpalan tepung sagu sehingga menjadi halus dan siap untuk dimasak. Alat ini terbuat dari bilah-bilah sembilang (potongan-potongan bambu yang ditipiskan sehingga menjadi sangat tajam) lalu diikat pada rotan yang dilengkungkan. Suku Mentawai membuat alat ini sendiri. Ukuran panjang *gogojjai* ini sekitar 70 cm dan 90 cm (gambar 3).
4. Alat penjepit (*lalapblab*): adalah alat yang terbuat dari bilah bambu yang dilipat sehingga berfungsi sebagai penjepit. Penjepit dari bambu ini sangat berguna karena mereka memasak di atas api yang panas, sehingga memerlukan alat bantu untuk membolak-balik maupun mengangkat masakan dalam bumbung yang sudah matang. Ukuran panjang sisinya sekitar 75 cm, dimana panjang ini dimaksudkan agar orang yang memakainya tidak merasa panas karena jarak dengan api tungku agak jauh. Selain itu supaya alat penjepit tersebut tidak terlalu cepat diganti-ganti, karena pemakaian yang sering membuat alat ini pun makin lama makin aus akibat terbakar api (Christyawaty dkk. 2007).



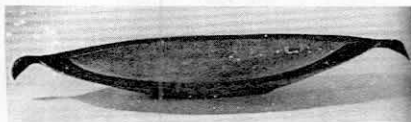
Gambar 1



Gambar 2



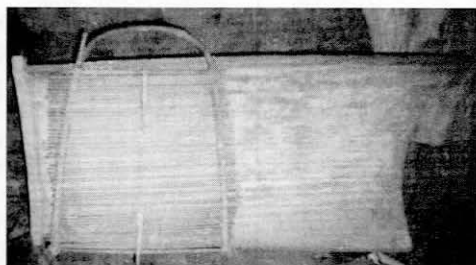
Gambar 3



Gambar 4



Gambar 5



Gambar 6

Keterangan:

1. Bumbang bambu (*ogbug*)
2. Alat penumbuk keladi (*tutuddu*)
3. Parutan sago (*gogojjal*)
4. Piring kayu (*lulak*)
5. Sendok masak (*sisip*)
6. Wadah kayu (*pasiobungan*)

(Gambar 2, 3, 4, 5 sumber: Schefold 1991)

-
5. Piring kayu (*lulak*): adalah piring untuk tempat hidangan yang terbuat dari kayu dan bentuknya oval. Kedua ujungnya dihiasi bentuk kepala burung. Pinggirannya digambari figur monyet serta ornamen-ornamen dengan warna hitam. Panjang tempat hidangan kayu tersebut sekitar 83 cm (gambar 4).
 6. Sendok masak (*sisip*): adalah sendok masak yang dibuat dari tempurung kelapa, bergagang kayu, dengan hiasan pinggir bergerigi. Panjangnya sekitar 35 cm, biasanya digunakan untuk menyendok masakan yang berkuah (Gambar 5).
 7. Wadah kayu (*pasiobungan*): Wadah ini digunakan untuk menampung (tempat) hasil parutan sagu yang akan dimasak.

3. Proses pengolahan makanan

Makanan merupakan kebutuhan manusia yang paling dasar dengan kata lain untuk melangsungkan kehidupan manusia butuh makan, meski dalam tahap selanjutnya makan bukan hanya berarti mempertahankan hidup, misalnya untuk keperluan yang bersifat seremonial. Penemuan api pada masa prasejarah menjadi landasan bagi kelangsungan hidup manusia. Dengan api mereka lalu menemukan cara memanasi makanan. selanjutnya hal ini menjadi teknik pengolahan makanan (Soejono 1993: 199).

Teknik pengolahan makanan yang dikenal hampir setiap kebudayaan di dunia adalah dengan cara memasak makanan tersebut, baik dengan menggunakan api atau dengan cara memakai batu-batu panas (Koentjaraningrat 1999: 348). Cara yang pertama sudah tidak asing bagi kita, sementara cara yang ke dua banyak digunakan oleh masyarakat yang tidak mengenal tembikar (hanya mengenal wadah terbuat dari keranjang, kayu, atau kulit kayu). Dengan demikian untuk bahan makanan tertentu ada rangkaian proses pengolahan yang harus dilalui hingga bahan makanan tersebut bisa dikonsumsi.

Bahan-bahan pangan yang ada di Mentawai bisa dikonsumsi oleh anggota masyarakatnya dengan meliputi dua cara, yaitu dengan langsung memakannya (mentah) atau dengan cara mengolahnya terlebih dahulu. Sagu dan keladi yang merupakan makanan pokok

masyarakat Mentawai melalui proses pemasakan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Sedangkan makanan yang bisa langsung dikonsumsi tanpa proses pemasakan antara lain: ulat sagu, madu hutan, beberapa jenis sayuran mentah. Ulat sagu diperoleh dari pucuk pohon sagu yang sudah ditebang dibersihkan daun-daunnya, lalu pucuk tersebut dibelah dan diletakkan di dalam rawa-rawa. Beberapa bulan kemudian, setelah membusuk, muncullah ulat-ulat sagu pada pucuk tersebut. Ulat-ulat sagu sebesar ibu jari tangan tersebut merupakan makanan pelengkap yang sangat disukai penduduk (Christyawaty dkk. 2007).

Pemanfaatan pohon sagu diperkirakan telah dilakukan oleh masyarakat yang hidup dengan berburu di hutan bahkan sejak masa prasejarah terutama dikaitkan dengan terjadinya penyebaran kelompok pemburu dan pengumpul Austronesia. Asumsi ini muncul dikaitkan dengan keberadaan pohon sagu liar yang tumbuh di hutan, sehingga jenis tumbuh-tumbuhan ini sudah dikenal oleh masyarakat pemburu saat itu (Susilowati 2006: 58). Masyarakat Mentawai memang bukan kelompok yang absah untuk rekonstruksi masyarakat Austronesia purba, karena budayanya telah mengalami proses penyesuaian dengan lingkungan setempat dan terdapat kepunahan budaya bendawi tertentu (Bellwood 2000: 228). Namun setidaknya mewakili kelompok yang hidup di hutan dengan berburu dan memanfaatkan tumbuhan sagu (Susilowati 2006: 59).

Teknik pengolahan atau pemasakan bahan makanan tersebut dilakukan dengan cara tradisional yang masih sangat sederhana. Cara tersebut sudah dilakukan sejak lama dari generasi ke generasi. Sagu merupakan makanan pokok suku Mentawai. Tugas memasak sagu hingga menjadi makanan merupakan tugas kaum perempuan.

Pada umumnya sagu yang sudah agak lama disimpan biasanya akan menjadi padat, oleh karena itu sebelum dimasak gumpalan tepung tersebut harus dihaluskan dulu untuk mempermudah memasaknya. Para wanita memarut tepung sagu yang akan dimasak biasanya berbentuk gumpalan-gumpalan sehingga terlebih dahulu dihancurkan dengan cara diparut dengan menggunakan alat semacam parutan yang terbuat dari bilah-bilah sembilu dengan rotan atau *gogojjai*. Sagu merupakan bagian dari makanan masyarakat Mentawai yang khas.

Sagu yang sudah dihaluskan tersebut ditampung dalam suatu wadah yang terbuat dari kayu pohon yang dibuat papan persegi empat, berukuran lebar sekitar 30 cm dan panjang sekitar 60 cm atau disebut *pasiobungan*. Setelah itu sagu tersebut (kadang dicampur dengan parutan kelapa) dimasukkan ke dalam potongan ruas-ruas bambu (*ogbug*) yang sudah dipersiapkan. Bambu yang diperlukan untuk sekali memasak sagu berkisar antara 10 -- 20 ruas atau sesuai dengan jumlah anggota keluarga yang akan makan.

Cara memasukan sagu ke dalam bambu dilakukan dengan tangan saja tanpa bantuan sendok. Satu tangan untuk memegang bambu dan satunya lagi untuk memasukkan sagu ke dalam bambu. Posisi bambu tidak boleh tegak lurus melainkan agak miring agar sagu tidak tertumpuk (memadati ruas bambu), selain itu supaya cepat matang. Isi sagu setiap ruas kira-kira dua pertiga dari panjang ruas.

Bambu yang sudah diisi sagu ditumpuk dulu dengan posisi mendatar sampai semuanya selesai diisi. Setelah itu baru disusun di atas tungku dan dimasak dengan api menyala sambil terus dibolak balik agar masaknya merata. Alat yang digunakan untuk membolak balik tersebut adalah bilah bambu yang dibuat seperti penjepit dengan ukuran panjang sekitar 75 cm (*lalapblap*). Panjang demikian disengaja agar orang yang memakainya tidak terlalu panas karena jauh dari api. Oleh karena sering dipakai, makin lama alat ini makin pendek karena terbakar api dan akhirnya habis, baru kemudian diganti dengan yang baru. Lama memasak sagu sekitar lima sampai sepuluh menit setelah itu diangkat. Ketika mau makan sagu dikeluarkan dari bambu dengan cara membelah bambu. Artinya bambu tersebut hanya bisa dipakai sekali masak, sedangkan untuk memasak berikutnya dipakai lagi bambu yang baru. Sagu yang sudah masak dimakan dengan atau tanpa kelapa yang diparut atau ada pula yang memakannya dengan ikan yang dibumbui dengan irisan bawang dicampur garam.

Keladi (*Colocasia esculenta*) atau *gette'* merupakan makanan pokok suku Mentawai selain sagu. Yang dimanfaatkan penduduk dari tumbuhan *gette'* selain umbinya adalah daunnya yang muda (pucuk), yaitu dimanfaatkan untuk dimasak sebagai sayur. Sementara itu daunnya yang sudah tua biasanya digunakan untuk campuran

tembakau. Keladi dipanen setelah berumur minimal enam bulan, tapi jika ingin hasil yang bagus setelah satu tahun.

Cara memasak keladi adalah sebagai berikut: Keladi yang sudah dicabut dari ladang mereka cuci di sungai kemudian dikupas. Sebelum dimasak keladi dipotong-potong menjadi bagian yang kecil-kecil lalu dimasukkan ke dalam bambu yang berdiameter antara 3 sampai 5 cm kemudian dibakar di atas api tungku. Selain cara itu, ada pula yang memasaknya dengan cara direbus atau dikukus. Keladi yang sudah masak bisa langsung dimakan begitu saja, tetapi ada pula yang ditumbuk terlebih dulu dengan alat penumbuk (*tutuddu*), lalu dibentuk bulat-bulat. Bulatan keladi itu dimasukkan ke dalam parutan kelapa, setelah itu diletakkan di pinggan tempat makanan yang terbuat dari kayu yang berbentuk oval (lonjong) yang disebut *lulak* untuk dihidangkan bagi seluruh keluarga. Sajian ini dilengkapi dengan sayur atau lauk ikan.

Sebagai pelengkap makanan sehari-hari seringkali disajikan hasil penangkapan dari sungai, seperti: udang, ikan, ataupun katak yang kadang-kadang ditambah dengan daun pakis atau daun ubi kayu yang dikukus dalam bumbung bambu. Seringkali juga disajikan daging yang masih tersisa dari suatu perayaan. Daging sisa ini disimpan dalam bumbung bambu yang besar dan dipanaskan dua kali sehari agar tidak basi. Cara pengolahan daging yang lain adalah dengan mengasapnya. Di kalangan orang Mentawai yang masih sangat tradisional tidak dikenal cara memasak dengan menggoreng (Schefold 1991: 78).

4. Teknologi vegetal dalam pengolahan pangan

Teknologi diartikan sebagai segala hal yang berhubungan dengan sistem peralatan (Koentjaraningrat 2003: 133). Sementara JJ. Honigmann (dalam Maryetti & Silalahi 2008) mengartikan teknologi sebagai cara-cara manusia membuat, memakai, dan memelihara segala peralatan hidup. Bahkan lebih jauh, cara manusia bertindak dalam keseluruhan hidupnya diartikan sebagai teknologi. Wilayah Kepulauan Mentawai, termasuk Pulau Siberut memiliki sumber daya vegetasi yang berlimpah dan bervariasi menunjukkan keanekaan bahan yang dapat digunakan penduduk dalam kehidupan sehari-hari. Hutan hutan tropis yang menutupi sebagian besar area (sekitar 60 persen) dan kurangnya material batu di kawasan ini telah mendorong masyarakatnya untuk

bisa beradaptasi dengan alam dan memanfaatkan bahan-bahan yang ada untuk keperluan sehari-hari dalam kehidupan mereka.

Uraian di atas menggambarkan bahwa alat-alat untuk keperluan sehari-hari seperti dalam pengolahan makanan menggunakan bahan dari tumbuh-tumbuhan. Bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan pangan diantaranya adalah bambu, kayu, tempurung kelapa, dan rotan. Masuknya peralatan pengolahan pangan yang lebih modern juga telah memasuki wilayah Mentawai seperti barang-barang dari logam (berupa panci, wajan, dan sebagainya), namun pada kenyataannya, sebagian masyarakat Mentawai lebih memilih menggunakan peralatan dari bahan tumbuh-tumbuhan yang hidup di sekitarnya. Pemanfaatan peralatan tersebut disebabkan kondisi alamnya yang masih menyediakan berbagai jenis tumbuh-tumbuhan yang diperlukan sebagai bahan pembuatan peralatan yang menunjang kehidupannya, misalnya bambu. Ketersediaan bambu di wilayah Mentawai bisa dikatakan secara kuantitas masih banyak hingga saat ini. Sehingga penduduk Mentawai pun kemungkinan masih terus menggunakan bahan ini untuk keperluan memasak sehari-hari tanpa khawatir kehabisan, di samping kepraktisannya.

Pemanfaatan tumbuh-tumbuhan seperti bambu dalam kehidupan suku Mentawai merupakan salah satu gambaran keragaman budaya Nusantara yang kemungkinan berakar dari masa prasejarah. Disebutkan bahwa bambu memegang peranan penting pada masa berburu tingkat lanjut, karena bambu dapat diolah dengan mudah untuk dibuat berbagai alat keperluan sehari-hari (Soejono 1993: 156--157). Bambu dapat dijadikan sudip atau lancipan yang sederhana untuk mencungkil atau membersihkan umbi-umbian. Selain itu, bambu dapat dijadikan keranjang atau barang anyaman lain, membuat api, atau membakar sesuatu. Mengenai pemakaian bambu ini di Indonesia memang belum terdapat bukti-bukti yang meyakinkan, tetapi di Muangthai telah ditemukan bukti-bukti sisa-sisa bambu terbakar dalam lapisan-lapisan gua (Soejono 1993: 156--157).

5. Kesimpulan

Kehidupan seperti pada masa prasejarah yang sangat mengandalkan alam ternyata masih ada dan dapat dilihat di negeri kita, salah satunya

berupa teknologi pengolahan pangan suku Mentawai. Masyarakat Mentawai bisa dikatakan sedikit sekali mengambil alih perkembangan kebudayaan yang terjadi, salah satunya dapat dilihat pada peralatan dan pengolahan makanan sehari-hari yang menggunakan bahan tumbuh-tumbuhan. Masuknya pengaruh luar yang masuk pada kenyataannya tidak merubah secara mendasar dan signifikan pada kebudayaan suku Mentawai. Teknologi vegetal dalam pengolahan pangan yang sederhana dan disediakan oleh alam lingkungan ternyata masih menjadi pilihan masyarakat Mentawai.

Di satu sisi, kondisi tersebut bersifat positif selama alam lingkungan di wilayah kepulauan Mentawai masih memiliki jenis tumbuh-tumbuhan yang diperlukan sebagai bahan peralatan secara memadai. Akan tetapi di sisi lain, suku Mentawai sekarang ini bukanlah masyarakat yang tertutup (terisolir) dari dunia luar sehingga lama-kelamaan mereka tidak resisten terhadap pengaruh budaya luar. Lahan yang semakin berkurang dan jumlah penduduk yang semakin bertambah, karena adanya kelahiran dan datangnya kaum pendatang ke kepulauan itu lambat laun akan mempersempit lahan tempat mereka hidup. Oleh karena itu keseimbangan dan kelestarian ekologi sangat penting untuk dijaga.

Kepustakaan

- Bellwood, Peter, 2000. *Prasejarah Kepulauan Indo-Malaysia*, edisi revisi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Christyawaty, Eny, dkk., 2007. *Sistem Perladangan Suku Bangsa Mentawai di Muntei, Siberut Selatan*. Padang: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Padang
- Forestier, Hubert, 2007. *Ribuan Gunung, Ribuan alat Batu: Prasejarah Song Keplek, Gunung Sewu, Jawa Timur*. Jakarta: Kerjasama KPG, EFE, Institut de Recherche pour le Development
- Forestier, Hubert, Driwantoro D., Simanjuntak T., Guillaud D., 2006. "Archaeology of The Rainforest in Siberut (Mentawai Archipelago, West Sumatera): The Paradox of Lithic and Vegetal Technology in Past and Present Times", dalam T. Simanjuntak, I.H. Pojoh, M. Hisyam (ed.) *Austronesian*

Diaspora and The ethnogeneses of People in Indonesia Archipelago. Proceedings of the International Symposium, LIPI, Jakarta, hal. 119--128

- Koentjaraningrat, 1999. *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta: Djambatan
- Koentjaraningrat, dkk., 2003. *Kamus Istilah Antropologi*. Jakarta: Progress kerja sama dengan Pusat Bahasa Depdiknas
- Marsden, William, 2008. *Sejarah Sumatera*. Jakarta: Komunitas Bambu
- Maryetti dan Ramot Silalahi, 2008. *Makanan Tradisional Bengkulu: Teknologi Pembuatan dan Prospek di Masa Depan*. Padang: BPSNT Padang
- Rudito, Bambang, 1999. *Masyarakat dan Kebudayaan Suku Bangsa Mentawai*. Padang: Lab. Antropologi Mentawai, FISIP Unand
- Schefold, Reimar, 1991. *Mainan Bagi Roh Kebudayaan Mentawai*. Jakarta: Balai Pustaka
- Simanjuntak, Truman, 1992. "Neolitik di Indonesia: Neraca dan Perspektif Penelitian", dalam *Jurnal Arkeologi Indonesia* No. 1. Jakarta: Pusat Penelitian Arkeologi Nasional, hal. 117--130
- Soejono (ed.), 1993. *Sejarah Nasional Indonesia I*. Depdikbud, Balai Pustaka, Jakarta, Edisi ke 4
- Susilowati, Nenggih, 2006. "Peralatan Tradisional Pengolahan Sagu di Pulau Siberut, Rupa, dan Pulau Lingga", dalam *Berkala Arkeologi Shangkakala*. Medan: Balai Arkeologi Medan, hal. 54--60

PRODUK LOCAL GENIUS NUSANTARA BERNAMA TUAK

Ery Soedewo
Balai Arkeologi Medan

I. Bahan baku tuak

Kepulauan Nusantara yang sebagian besar daerahnya merupakan bagian dari wilayah negara Indonesia, merupakan kawasan tropis yang kaya dengan berbagai jenis tanaman. Salah satu jenis tanaman yang banyak ragamnya di Indonesia adalah palem, yang tumbuh mulai daerah dataran rendah di pantai hingga ke daerah pegunungan. Kegunaan yang beragam dari tanaman ini, mulai untuk alat-alat rumah tangga, bahan bangunan, obat, makanan, dan minuman, menjadikannya banyak dibudidayakan. Di antara sekian banyak jenis palem yang tumbuh di Indonesia, setidaknya 3 jenis berikut ini adalah yang paling umum dimanfaatkan oleh penduduk Indonesia, yakni tal atau siwalan, aren, dan yang terpopuler adalah kelapa.

Siwalan atau tal/ental (*Borassus flabellifer*), yang juga disebut lontar/rontal adalah salah satu jenis palem yang umum dikenal di Indonesia. Di India jenis pohon ini disebut *tala*, sehingga kemungkinan besar nama *rontal/lontar* diturunkan dari kata dalam bahasa Jawa yakni *ron* yang berarti daun dan *tal*. Asal tumbuhan ini masih belum diketahui dengan pasti, boleh jadi merupakan tumbuhan asli Indonesia. Rontal/siwalan yang ada di daerah tropik Afrika, India, Birma, Siam, Malaysia, hingga ke Nusa Tenggara Timur diduga masih merupakan jenis yang sama. Tumbuhan ini menyukai tempat yang terbuka, kering, dan berudara pantai. Di daerah pantai utara Jawa Timur, Pulau Madura, dan Nusa Tenggara Timur, nira (air sadapan perbungaan/mayangnya) merupakan hasil utamanya. Nira tersebut dimanfaatkan sebagai bahan baku gula juga minuman beralkohol. Selain niranya, buah siwalan juga dapat dikonsumsi (Sastrapradja dkk. 1980: 85).

Aren (*Arenga pinnata*) adalah jenis palem lain yang juga banyak ditemukan di Indonesia. Hampir semua bagian dari pohon ini dapat dimanfaatkan, mulai batangnya yang dapat diambil pati/sagunya, ijuknya dapat digunakan sebagai atap rumah, tulang daunnya dapat digunakan sebagai lidi, buahnya (*kolang-kaling*) setelah melalui

sejumlah tahapan pengolahan, dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan dan campuran minuman, sedangkan niranya dapat dikonsumsi langsung sebagai minuman atau difermentasikan dulu hingga menjadi tuak atau cuka. Selain tumbuh di Indonesia, pohon ini juga dijumpai di pantai barat India sampai ke selatan Cina dan di Kepulauan Guam, namun tidak dijumpai di Kepulauan Ryukyu maupun Taiwan. Tanaman ini tumbuh di dekat aliran sungai, baik yang berada di hutan maupun tempat-tempat terbuka pada ketinggian 0 m hingga 1400 m di atas permukaan laut (Sastrapradja dkk. 1980: 9).

Di samping siwalan/tal dan aren, jenis palem yang sangat jamak ditemukan di Indonesia adalah kelapa (*Cocos nucifera*). Seperti halnya aren, hampir semua bagian dari tanaman kelapa juga dapat dimanfaatkan. Mulai dari batangnya sebagai bahan bangunan, tulang daunnya sebagai lidi, buahnya dapat dikonsumsi langsung maupun diolah lagi untuk berbagai keperluan (antara lain minyak dan margarin), setelah melalui tahapan pengolahan tertentu sabutnya dapat dijadikan berbagai alat rumah tangga (antara lain keset, sikat, sapu, dan tali); sedangkan air niranya dapat dikonsumsi langsung, maupun diolah lagi hingga menjadi tuak atau cuka. Tanaman ini tersebar luas mulai Asia, Kepulauan Pasifik, bagian tropis di Afrika dan Amerika, juga di anak benua India (Sastrapradja dkk. 1980: 33).

Di berbagai daerah di Nusantara, ragam produk olahan hasil alam merupakan salah satu mata pencaharian penting bagi penduduk kawasan kepulauan ini. Salah satu produk olahan alam yang hingga saat ini masih dapat dilihat keberadaannya adalah pengolahan air nira. Pada dasarnya hampir semua jenis palem dapat disadap air niranya, namun di Indonesia setidaknya 3 jenis palem yakni kelapa, siwalan (tal), dan aren dimanfaatkan niranya untuk berbagai produk olahan antara lain gula dan cuka. Selain dapat diolah menjadi kedua produk tersebut, nira ketiga jenis palem itu juga dapat dijadikan minuman beralkohol yang disebut sebagai tuak.

Di Pulau Sumatera, khususnya di Sumatera Utara tuak dibuat dari nira aren (*bagot* dalam bahasa Batak Toba) dan nira kelapa. Sedangkan di Pulau Jawa, tuak dari nira kelapa dan aren terutama dihasilkan di daerah pedalaman atau kawasan selatan Pulau Jawa, sedangkan di kawasan pantai utara Pulau Jawa seperti Tuban, tuak dibuat dari nira siwalan.

Minuman dan makanan khas di suatu negara, merupakan salah satu unsur penting dalam dunia pariwisata selain, objek, atraksi, dan fasilitas wisata. Oleh karena itu brosur maupun buku-buku panduan wisata selalu mencantumkan makanan maupun minuman sebagai salah satu komponen muatannya. Tanpa bermaksud mengabaikan masalah kondisi sosio-religi kontemporer sebagian besar bangsa Indonesia yang muslim, karya tulis singkat ini akan mengulas tentang tuak dari aspek pemanfaatannya berdasarkan data historis, etnografis, dan arkeologis yang relevan. Tujuan penulisan tentang tuak ini tidak lebih sebagai upaya menyampaikan informasi kepada khalayak luas tentang perjalanan sejarah tuak dan konteks pemanfaatannya di masa lalu maupun sekarang. Di samping itu melalui tulisan ini diharapkan apresiasi sewajarnya terhadap tuak sebagai salah satu produk kejeniusan leluhur bangsa Indonesia yang masih lestari hingga saat ini. Sementara di sisi lain banyak karya bangsa ini yang kini sudah semakin sulit didapatkan atau bahkan telah punah, keberadaan tuak sebenarnya dapat dimanfaatkan sebagai salah satu ikon produk budaya Indonesia, seperti halnya *sake* yang dikenal masyarakat dunia sebagai salah satu ikon budaya Jepang atau *vodka* yang dikenal masyarakat dunia sebagai salah satu ikon budaya dari Rusia .

II. Pembuatan tuak

Sumber historis tertua berkaitan dengan pembuatan tuak didapat dari berita Cina masa Dinasti T'ang yang memerikan tentang *Ho-ling* (Kaling/Kalingga) sebagai berikut (Sumadio 1990: 94):

Ho-ling menghasilkan kulit penyu, emas, dan perak, cula badak dan gading. Kerajaan ini amat makmur, ada satu gua yang selalu mengeluarkan air garam. Penduduknya membuat minuman keras dari bunga kelapa. Bunga pohon ini panjangnya dapat mencapai 3 kaki, yang besarnya mencapai lengan orang. Bunga ini dipotong, dan airnya ditampung dijadikan minuman keras, rasanya amat manis, tetapi cepat sekali membuat -orang- mabuk.

Penyebutan tentang pembuatan minuman keras yang diolah dari air bunga kelapa dalam berita Cina tersebut, merujuk pada bahan bakunya yang berasal dari nira kelapa. Hasil olahan tersebut adalah yang kini dikenal sebagai tuak kelapa. Tampaknya si penulis catatan Cina tersebut benar-benar pernah meminum tuak kelapa *Ho-ling* tersebut,

hingga dia dapat menggambarkan citarasanya sekaligus dampaknya setelah meminum cairan beralkohol dari nira kelapa itu.

Teknik penyadapan nira dari mayang (tangkai bunga) keluarga palem sebagaimana tergambar dalam berita Cina tersebut hingga kini masih dapat dilihat di sejumlah tempat di Indonesia. Di daerah



Seorang pembawa tuak/nira dengan *ongkeknya* (bambu wadah); gambar relief dari Candi Panataran, Blitar-Jawa Timur

Batak Toba, yang tuaknya dihasilkan dari nira pohon aren (*bagot*) para penyadapnya disebut *paragat*, yang berasal dari kata *agat* yakni semacam pisau yang dipakai waktu menyadap nira dari mayang aren (*bagot*). Prosesnya diawali dengan pemukulan tandan aren berulang-ulang dengan alat dari kayu yang disebut *balbal-balbal* selama beberapa minggu, baru dipotong mayangnya. Kemudian ujung tandan tersebut dibungkus selama dua-tiga hari dengan suatu ramuan yang dibuat dari kapur sirih atau keladi yang ditumbuk. Melalui prosedur ini barulah mengalir niranya dengan lancar. Seorang *paragat* menyadap tuak dua kali sehari, yaitu pagi dan sore. Nira yang ditampung pagi hari dikumpulkan di rumah *paragat*. Setelah diujicoba rasanya, *paragat* memasukkan ke dalam nira sejenis kulit kayu yang disebut *raru* supaya cocok rasanya dan alkoholnya. *Raru* inilah yang mengakibatkan peragian (Ikegami 1997: 4).

Resep membuat tuak berbeda-beda antara satu *paragat* dengan *paragat* lainnya. Resep masing-masing boleh dikatakan rahasia perusahaan, sehingga dapat dikatakan tidak setiap orang bisa berhasil sebagai *paragat*. Keterampilan seorang *paragat* biasanya diperoleh secara turun temurun. Sejauh ini tidak ada *paragat* perempuan, mungkin karena kegiatan *paragat* sehari-hari yang cukup berat, menempuh medan yang berat sebelum sampai ke pohon aren (*bagot*), lalu memanjatnya dan membawa tuak yang tertampung ke kampung,

pasti merupakan pekerjaan keras untuk perempuan. Di Desa Lintong Ni Huta, Kecamatan Balige yang penduduknya berjumlah kurang lebih 1000 orang, terdapat delapan orang *paragat* yang aktif, semuanya laki-laki. Sebagian *paragat* membuka kedai tuak sendiri, tetapi pada umumnya sebagian besar *paragat* menjual tuak kepada kedai atau agen tuak. Demikianlah *paragat* mendapat uang tunai setiap hari, maka taraf kehidupan *paragat* boleh dikata lebih tinggi daripada rata-rata pendapatan warga Desa Lintong Ni Huta. Di Medan, sebagian tuak dibawa dari daerah Percut, wilayah yang terletak tidak jauh dari Kota Medan. Di situ ada kebun kelapa yang dikhususkan untuk produksi tuak. Cara produksi tuak dari pohon kelapa tidak berbeda dari produksi tuak dari aren (*bagot*) (Ikegami 1997: 5).

III. Pemanfaatan tuak

Berikut adalah paparan sejumlah data arkeologis, historis, maupun etnografis yang berhasil dikumpulkan berkaitan dengan tuak, baik kegunaan maupun konteks pemanfaatannya di masa lalu maupun sekarang. Sumber-sumber tertulis tertua tentang tuak berasal dari masa peradaban Hindu-Buddha Nusantara antara abad ke-10 hingga abad ke-14 M, jadi dari masa kerajaan Mataram Kuno hingga masa Kerajaan Majapahit.

Sumber tertulis pertama adalah prasasti Taji yang dikeluarkan oleh raja Mataram, Watukura Dyah Balitung pada tahun 823 Ç (901 M), sehubungan dengan penetapan sejumlah tanah kebun dan sawah di Taji sebagai *sima* (tanah perdikan/bebas pajak). Pada lempeng ke-6 antara lain disebutkan (Sarkar 1972: 6):

pinda prāna 392, kapua inagamman vsi vrā ruang puluh vsi lima vlas vsi sapuluh vsi isor sovang pamnah ning tinadah vēas kadut 57 hadangan 6 hayam 100 muang saprakāra ning asinasin, deng asin, kadivas, kavan, bilunglung, hantiga, rumahan, tuak len sangkā ing jnu, muang...

jumlah yang hadir 392, semua diberi 20 besi *vra*,
15 besi, besi sepuluh diberi hidangan...
beras 57 *kadut*, kerbau 6, ayam 100, juga semua jenis
yang diasinkan, dendeng asin, *kadivas*, *kavan*, *bilunglung*,
telur, tuak dari *jnu*, juga...

Data berikutnya adalah prasasti Kembang Arum/Panggumulan yang berangka tahun 824 Ç (902 M), yang pada lempeng ke-3 sisi depan baris ke-20nya memuat tentang (Sarkar 1972: 29 dan 2001: 177):

*hana rumwarumwah, kuluban, dudutan tetis, mangkanang
madya ininung hana twak siddhu, hana jatirasa, duh
ninyung, samangkanang inigêllakan hana mapadahi
marêggang si catu rama ni kriyā, mabrêkuk si*

ada rumwarumwah, kuluban, dudutan, tetis, juga minuman keras yang diminum ada tuak, siddhu, ada jatirasa, air kelapa, demikianlah ditampilkan/dipentaskan pemain gendang - bernama- si catu bapaknya kriya, pemain canang si

Data selanjutnya adalah prasasti Rukam (829 Ç/ 907 M) yang dikeluarkan pada masa pemerintahan Raja Watukura Dyah Balitung, pada baris ke-10 antara lain disebutkan:

*nkanan ininum twak siddhu cinca sampunnin manadah
mapanalih majnu makamwan irikanna sampun tabeh nem in
rahina umankat sira kabaih malungguh rin lmaah makullinan in
natar humarappakan sang*

di sana diminum tuak, siddhu, cinca, seusai makan mapanalih majnu mengenakan bunga, sampailah pukul 6 di siang hari berangkat mereka semua duduk di atas tanah mengelilingi halaman di hadapan sang

Ketiga prasasti dari masa Mataram Kuno tersebut menyebutkan tuak di samping berbagai jenis makanan dan minuman lainnya, yang dihidangkan saat penetapan suatu *sima* (tanah perdikan/bebas pajak). Dalam kekhidmatan upacara penetapan *sima*, ternyata juga dimeriahkan oleh beragam jenis hiburan yang dimainkan oleh antara lain pemain gendang (*mapadahi*), pemain canang (*rêgang*), penyanyi (*mawidu*), dan sebagainya.

Sumber tertulis yang lebih muda ternyata juga memerikan tuak sebagai salah satu jenis minuman yang dihidangkan dalam suatu acara kerajaan. Seperti yang termuat dalam Desawarnnana/Negarakertagama karya Prapanca (1365 M), pada pupuh 90 bait ke-3 antara lain dipaparkan (Pigeaud, 1960):

*lwir nij pāna surasa tan pğat mawantu
twak nyu twak çiwalan harak hano kilaj brm*

*mwarj tampo sin' adika taj hane harp sōk
sarwwa mās wawan ika dudw anekawarnna*

semua jenis minuman yang lezat dihidangkan tanpa henti
tuak kelapa, tuak siwalan, arak, *hano*, *kilang*, *brêm*
juga *tampo*, semuanya disajikan sebelum mereka ribut
serba emas wadahnya, beraneka ragam jenisnya

Tuak juga dihidangkan untuk menyambut tamu agung, sebagaimana digambarkan dalam kakawin Sutasoma karya Mpu Tantular pada masa puncak kejayaan Majapahit, saat diperintah oleh Raja Hayam Wuruk di pertengahan abad ke-14 M. Dalam pupuh XCI bait ke-15 antara lain disebutkan:

*sāmpun wartta kabeh tēkeng bala nirang Kasindra wah
tang sēkul
twak badyag waragang kilang brêm umili tampo
pangasyāhēning
tan warnnan ri huwus nya sīghran umulih sang sri
mahābhūpati
mwang sang sri Jinamūrṭti munggu ri harêp sāmpun tēkeng
jro puri*

seluruh pengiring Raja Kasi telah mendapat bagian nasinya yang berlimpah-limpah
tuak, *badêg*, waragang, kilang, *brêm*, *tampo* mengalir tanpa henti
pada akhirnya tak tergambarkan. setelah sang raja pulang
dengan sang sri Jinamurti duduk di depan, sampailah mereka di dalam puri

Gambaran tentang aktivitas yang menyertai dihidangkannya tuak sebagaimana telah dipaparkan di atas, pada umumnya adalah kegiatan yang sifatnya profan (duniawi). Kehadiran tuak dalam suatu aktivitas yang sifatnya sakral ternyata juga dapat ditelusuri dari sumber tertulis masa Hindu-Buddha, salah satunya adalah Pararaton.

Pada salah satu bagian dalam Pararaton, Kertanegara digambarkan sebagai sosok yang *pijêr anadah sajêng* (selalu/gemar minum tuak). Bahkan kematiannya (1292 M) juga digambarkan oleh Pararaton ketika dia sedang bermabuk-mabukan. Sementara dalam prasasti Gajah Mada disebutkan bahwa Kertanegara meninggal bersama para brahmana (Poesponegoro & Nugroho 1993: 418). Peristiwa kematian Kertanegara

dalam kondisi mabuk bersama para brahmana sebagaimana digambarkan dalam Pararaton dan prasasti Gajah Mada tersebut, sebenarnya adalah gambaran praktek ritus Buddha Tantrayana yang dianut oleh Kertanegara. Jadi bukan bentuk kegemaran Kertanegara terhadap minuman keras khususnya tuak (*sajêng*), atau dalam terminologi sekarang sebagai orang yang *alcoholic / alcohol adicted* alias alkoholik.

Buddha Tantrayana yang dianut oleh Kertanegara tujuan akhirnya adalah *śūnyaparamānanda*, yaitu tingkatan hidup sebagai *Ādibuddha* yang abadi, yang mengecap kebahagiaan yang tertinggi (*paramānanda*), yang hakekatnya ialah kesunyataan (*śūnya*). Melalui praktek ritus Tantrayana, salah satunya dengan meminum minuman keras (*madya*), orang yang melaksanakannya akan dapat mencapai tingkatan *śūnyaparamānanda* semasa dia masih hidup dengan ditahbiskan sebagai *Jina* (Poesponegoro & Nugroho 1993: 418).

Keberadaan tuak ternyata juga menjadi perhatian seorang pelancong pada masa kolonial Belanda. Salah seorang wisatawan dari masa itu adalah Justus van Maurik, seorang pengusaha cerutu yang menggunakan waktu senggangnya untuk berwisata di Pulau Jawa pada akhir abad ke-19 M. Dalam *Indrukken van een totok* (1897), ia menceritakan antara lain keberadaan para penjual makanan di warung pinggir jalan yang menjual nasi, sayur dan *gebakken vischjes* (ikan goreng) dibungkus pisang-*bladeren* (daun pisang). Selain itu ia menceritakan juga seorang Tionghoa, penjual makanan keliling lezat dengan menggunakan pikulan. Makanan yang dijajakannya disebut *kimlo* atau *sop tjina*. Makanan itu disajikan dengan mangkok dan sendok porselen berwarna biru yang dinikmati oleh para pembeli sambil jongkok dengan uang beberapa sen saja. Lebih



Penjual tuak di pinggir jalan, pada masa Hindia Belanda (sumber: Soekiman, 2000:365)

lanjut Justus van Maurik menyebutkan bahwa di perkampungan orang Tionghoa dijumpai bermacam-macam warung kecil namun cukup lengkap. Mereka menjual berbagai hidangan seperti nasi, ikan goreng dan asap, dendeng, sambal, kopi, buah-buahan, kembang gula (buatan pabrik orang Tionghoa), aneka macam kue, rokok, rokok lintingan sendiri, kelapa, cabe, pisang dan tentu saja minuman beralkohol setempat yang disebut tuak (<http://et-ee.facebook.com>).

Selain terekam dalam sejumlah data tertulis, keberadaan tuak juga dapat ditelusuri lewat data etnografis, yang tersebar hampir di seluruh daerah di Indonesia. Mulai dari bagian barat Indonesia, yakni di daerah Sumatera Utara khususnya di wilayah yang dihuni oleh etnis Batak Toba. Boleh dikata masyarakat Batak Toba adalah salah satu kelompok masyarakat Indonesia yang hingga saat ini kerap mengonsumsi tuak dalam kesehariannya. Tidak heran, jika di tempat-tempat yang mayoritas dihuni oleh etnis Batak Toba akan dengan mudah ditemukan kedai/lapo tuak. Dalam lapo/kedai-kedai tuak itulah beragam aktivitas profan berlangsung, mulai yang hanya sekedar minum-minum tuak saja, atau sembari itu bermain catur, meramal nomor judi buntut alias *togel* (*toto gelap*)¹, atau berdebat tentang peristiwa politik terhangat baik dalam maupun luar negeri, hingga muncullah istilah politikus *lapo* tuak terhadap mereka. Terkadang, di *lapo-lapo* tuak ini timbul perkelahian yang acapkali disebabkan oleh peristiwa sepele, seperti berdebat atau main catur. Hal itu terjadi karena konsumsi berlebih tuak yang mengakibatkan hilangnya kesadaran/mabuk si peminum.

Walaupun tuak dituding sebagai salah satu pencetus berbagai perilaku negatif namun, ternyata terdapat juga sisi tertentu dari tuak yang dianggap bermanfaat oleh masyarakat Batak Toba, sehingga kaum wanita pun mau mengkonsumsinya. Mengingat, pada umumnya kaum wanita Batak Toba tidak minum tuak, adalah suatu hal yang menarik diamati ketika mereka akhirnya sudi mengkonsumsinya. Titik yang membuat mereka akhirnya sudi meminum tuak adalah ketika mereka baru melahirkan. Dalam tradisi Batak Toba, wanita yang baru melahirkan bayi dianjurkan minum tuak setidaknya selama paling sedikit satu minggu setelah melahirkan. Tujuannya selain untuk memperlancar air susunya juga agar berkeringat banyak, guna mengeluarkan kotoran-

¹ penyebutan masyarakat terhadap judi ilegal yang bersumber pada judi sejenis yang berlaku di negara tetangga, khususnya Singapura dan Malaysia

kotoran dari badannya. Namun, tidak semua wanita Batak Toba yang baru melahirkan minum tuak. Wanita-wanita yang tinggal di kota-kota di perantauan seperti Medan biasanya tidak minum tuak, walaupun melahirkan anak. Mereka lebih cenderung minum bir hitam, susu atau obat sesuai dengan kemampuan dan kesukaannya untuk memperlancar air susunya. Wanita tua pada umumnya mengakui bahwa mereka minum tuak setelah melahirkan semasa mudanya dahulu. Tetapi sebagian wanita muda yang tinggal di kampung tidak pernah minum tuak selama menyusui anaknya. Mereka menjelaskan alasan tidak minum tuak karena mereka merasa pening kalau minum tuak (Ikegami 1997: 5--6).

Selain kegunaan praktis bagi kaum wanita yang baru melahirkan, tuak ternyata juga berperan dalam sejumlah ritus tradisional Batak Toba. Sebelum dipaparkan lebih lanjut, ritus tradisional apa sajakah yang menghadirkan tuak sebagai salah satu kelengkapannya, berikut ini adalah satu legenda berkaitan dengan asal mula tanaman *bagot* yang menjadi sumber utama nira di tanah Batak. Seorang tokoh adat yang tinggal di Balige memberitahukan legenda tersebut sebagai berikut (Ikegami 1997: 6):

Putri si boru Sorbajati dipaksa orang tuanya kawin dengan seorang laki-laki cacat yang tidak disukainya. Tetapi karena tekanan orang tua yang sudah menerima uang mahal, si boru Sorbajati meminta agar dibunyikan gendang di mana dia menari dan akan menentukan sikap. Sewaktu menari di rumah, tiba-tiba dia melompat ke halaman sehingga terbenam ke dalam tanah. Kemudian dia menjelma tumbuh sebagai pohon *bagot*, sehingga tuak itu disebut *ae* (air) Sorbajati.

Oleh karena bunuh diri dianggap sebagai perbuatan terlarang, maka tuak tidak dimasukkan pada sajian untuk Dewata. Tuak hanya menjadi sajian untuk roh-roh nenek moyang, orang yang sudah meninggal dan sebagainya. Tuak termasuk sebagai minuman adat pada dua upacara adat resmi, yaitu (1) upacara *manuan ompu-ompu* dan (2) upacara *manulangi*. Upacara *manuan ompu-ompu* adalah ritual penanaman beberapa jenis tanaman di atas *tambak*/kuburan orang yang sudah

bercucu.² Menurut aturan adat, air dan tuak harus dituangkan pada tanaman di atas *tambak*. Tetapi sekarang ini biasanya yang dituangkan hanya air saja, atau hanya tuak saja (Ikegami 1997: 6).

Dalam upacara *manulangi*, para keturunan dari seorang *ompu/oppung* (kakek/nenek) memberikan makanan secara resmi kepada orang tua yang sudah bercucu. Pada saat itulah turunannya meminta restu, nasehat dan pembagian harta, disaksikan oleh pengetua-pengetua adat. Pada waktu memberikan makanan harus disajikan air minum serta tuak. Menurut informasi dari tokoh-tokoh adat dan observasi secara langsung, air minum dan tuak dua-duanya tetap disajikan kepada orang tua yang disulangi (Ikegami 1997: 7).

Selain dalam kedua upacara tersebut, tuak juga hadir dalam upacara yang disebut *mangebang*. Upacara ini adalah salah satu rangkaian ritus menyambut kelahiran bayi, ketika si bayi telah menginjak usia ke-21 hari (pekan ketiga). Memasuki usia itu si bayi dibawa oleh sang ibu diiringi kaum kerabatnya pergi ke *onan* (pasar), dengan mengenakan pakaian yang terindah (Anonim 1898: 17--18 dalam Simandjuntak 1993: 62).

Kata *mangebang* berasal dari kata *ebang* yang artinya berjalan-jalan atau berkeliling di pasar. Si ibu menggendong bayi dan berjalan di depan bersama ibu mertuanya beserta para ibu lain dari anggota kerabat terdekat. Iringan tersebut selalu disapa orang yang berpapasan dengan mereka, yang biasanya akan bertanya akan dibawa kemana si bayi. Pertanyaan itu harus dijawab bahwa si bayi akan dibawa ke pasar untuk berbelanja (Simandjuntak 1993: 62--63).

Di pasar mereka membeli makanan antara lain *gaol* (pisang), *sagu-sagu* (lepat), dan *tuak*. Makanan dan minuman tersebut lalu dibagi-bagikan kepada para kerabat, *hula-hula*, para *raja*, dan para kenalan. Sambil memberikan makanan dan minuman, si ibu atau si nenek memberitahukan bahwa makanan dan minuman yang diberikan adalah pemberian si bayi. Para penerima secara spontan mengucapkan kata-kata pujian dan doa restu kepada si bayi. Demikian halnya jika bertemu dengan kerabat atau kenalan di perjalanan pulang dari pasar, mereka juga diberi makanan dan minuman berupa *tuak*, disertai pemberitahuan

² pada dasarnya *tambak* merupakan kuburan dari tanah, tetapi kuburan modern yang dibuat dari semen saat ini disebut juga sebagai *tambak*

yang sama. Maksud upacara *mangebang* adalah sebagai pengumuman kepada kerabat semarga, kenalan, maupun para *raja* tentang kelahiran si bayi. Makanan dan minuman yang diberikan merupakan lambang syahnya si bayi diterima sebagai warga masyarakat kecil (kerabatnya) maupun masyarakat luas (negerinya) (Simandjuntak 1993: 63).

Pemanfaatan tuak dalam suatu ritus keagamaan juga ditemukan di Bali. Dalam rangkain upacara *ngaben* (pembakaran jenazah) di Bali, berbagai sajian dihadirkan. Salah satu dari beragam sajian yang harus ada dalam upacara *ngaben* adalah sajian yang diletakkan di bagian timurlaut *sanggah*, yang diperuntukkan bagi Dewa Surya. Sesajian ini sebagian diletakkan di atas dan sebagian di bawah *sanggah*. Sajian di atas *sanggah* terdiri dari *lingga* yang berisi bermacam jenis bunga; *gebogan* yang terdiri dari bunga, buah-buahan, kue-kue yang diatur rapi dalam suatu bokor; dan lain-lain. Sedangkan sesajian yang diletakkan di bawah *sanggah* terdiri dari beragam makanan lengkap dengan lauk-pauknya, dan beragam minuman seperti *tuak*, *arak*, dan *brem* (Dhari 1993: 254).

Sesajian sebagaimana yang terdapat dalam upacara *ngaben* di Bali, ternyata juga hadir dalam upacara *lepasi* di Kepulauan Sangir Talaud, Sulawesi Utara. *Lepasi* adalah suatu ritus penghormatan kepada Kuasa Yang Tertinggi dalam kepercayaan tradisional Sangir Talaud, yang diadakan setahun sekali pada akhir bulan Januari. Sesajian yang dihaturkan dalam rangkaian upacara *lepasi* antara lain berupa: kemenyan dalam bentuk serbuk yang dibakar pada permulaan upacara, berfungsi sebagai alat untuk memanggil roh-roh leluhur dan dewi; sirih, pinang, rokok, dan *tuak* yang diletakkan dalam piring atau wadah lain, berfungsi sebagai undangan resmi untuk berdamai sekaligus sebagai permulaan bagi jalinan persahabatan baru antara *dotu*, *upung*, dan mahluk-mahluk halus lainnya (Sumarauw 1993: 219).

IV. Pemanfaatan alternatif tuak

Walaupun saat ini keberadaan tuak sebagai salah satu jenis minuman beralkohol, diharamkan pengkonsumsiannya oleh kaum muslim. Bukan hal yang mustahil di masa mendatang tuak akan memberi manfaat yang lebih besar dibanding kemudaratannya. Sebagaimana diketahui, saat ini dunia dihantui oleh krisis energi, yang disebabkan oleh makin menipisnya cadangan bahan bakar fosil seperti batu bara, minyak, dan gas bumi. Cadangan sumberdaya tak terbarui itu dari hari ke hari

makin menyusut ketersediaannya, dan bukan tidak mungkin suatu hari nanti akan benar-benar habis. Kondisi itu diperparah oleh kenyataan dampak langsung dari penggunaan bahan bakar migas terhadap iklim global yang kini menjadi topik utama di seluruh dunia.

Banyak sumber energi alternatif dicari dan dikembangkan, salah satunya adalah bahan bakar nonmigas yang terbuat dari bahan-bahan alami yang mudah didaur ulang oleh proses alami, wujudnya dapat berupa biogas, biodiesel, maupun etanol. Produk-produk tersebut telah teruji ramah lingkungan, namun hingga saat ini -khususnya di Indonesia- belum diproduksi secara massal. Tuak sebagai salah satu cairan yang mengandung alkohol, sebenarnya berpotensi untuk dikembangkan sebagai salah satu bahan baku etanol.

Sekarang tinggal menunggu kesungguhan pemerintah Indonesia dalam upayanya mengganti (bukan lagi alternatif) bahan bakar fosil seperti batu bara, minyak, dan gas bumi ke bahan bakar berbasis sumberdaya alam yang terbaharui. Banyak hasil alam Indonesia yang bisa digunakan untuk itu, selain buah jarak yang kini memang tengah dikembangkan oleh pemerintah Indonesia sebagai bahan alternatif pengganti bahan bakar minyak. Etanol yang dihasilkan dari pengolahan lebih lanjut tuak adalah salah satu pilihan logis yang layak untuk dikembangkan. Pemanfaatan tuak sebagai bahan baku etanol merupakan salah satu jalan mengikis pemanfaatan tuak yang cenderung negatif yakni sebagai minuman keras. Dalam hukum Islam, dikenal suatu benda yang awalnya adalah halal, kemudian menjadi haram, namun sekali lagi menjadi halal. Barang atau zat dimaksud adalah nira keluarga palem-paleman, awalnya adalah yang berwujud nira segar yang jelas halal, namun menjadi haram karena sifatnya berubah oleh fermentasi alami, bendanya adalah yang dikenal sebagai tuak; kembali menjadi halal karena sifat zatnya berubah lagi yakni yang disebut cuka. Tuak diharamkan pada dasarnya karena pemanfaatannya, bukan kandungan alkoholnya. Jika alkohol dimanfaatkan sebagai benda yang dikonsumsi, maka hukumnya menjadi haram. Namun, ketika alkohol dimanfaatkan untuk keperluan lain seperti untuk mensterilkan peralatan medis atau bahan bakar maka pemanfaatannya yang demikian adalah halal adanya.

Oleh sebab itu maka, perlu dikembangkan pemanfaatan tuak yang telah diolah lebih lanjut menjadi etanol sebagai salah satu sumber energi pengganti bahan bakar fosil. Pengembangan itu akan berdampak luas,

tidak saja bagi tercukupinya bahan baku energi namun juga akan mereduksi pemanfaatan tuak sebagai minuman keras yang kerap kali berdampak negatif dalam kehidupan masyarakat.

Kepustakaan

Anonim, 1898. *Ruhut Parsaoron di Habatahon*. Singapore: American Mission Press (AMP)

Dhari, Mas Aboe, 1993. "Upacara Ngaben di Bali" dalam Koentjaraningrat (ed.) *Ritus Peralihan di Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka hal. 241--270

Ikegami, Shigehiro, 1997. "Tuak in the Toba Batak Society: A Preliminary Report on the Socio-cultural Aspect of Palm Wine Consumption", dalam *Annual Report of the University of Shizuoka, Hamamatsu College No.11-3, Part 5*. Shizuoka: University of Shizuoka

Pigeaud, Theodore G. Th., 1960. *Java in The 14th Century a Study in Cultural History*. The Hague: Martinus Nijhoff

Poesponegoro, Marwati Djoened & Nugroho Notosusanto, 1993. *Sejarah Nasional Indonesia II*. Jakarta: Balai Pustaka

Sarkar, Himansu Bhusan, 1972. *Corpus of The Inscriptions of Java (Corpus Insriptionum Javanicarum) Up to 982 A.D. Vol. II*. Calcutta: Firma K.L. Mukhopadhyay

-----, 2001. "The Copper Plates of Kembang Arum of The Çaka Year 824" dalam *Glimpses of Early Indo-Indonesian Culture Collected Papers of Himansu Bhusan Sarkar*. New Delhi: Indira Gandhi National Centre for The Arts, hal. 172--187

Sastrapradja, Setijati, dkk., 1980. *Palem Indonesia*. Jakarta: LIPI-Balai Pustaka

Simandjuntak, B.A., 1993. "Upacara Kelahiran Pada Orang Batak Toba", dalam Koentjaraningrat (ed.) *Ritus Peralihan di Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka hal. 49--70

Soekiman, Djoko, 2000. *Kebudayaan Indis dan Gaya Hidup Masyarakat Pendukungnya di Jawa (Abad XVIII - Medio XX)*. Yogyakarta: Yayasan Bentang Budaya

- Sumadio, Bambang, 1990. *Sejarah Nasional Indonesia II*. Jakarta: Balai Pustaka
- Sumaraw, Elisabeth J., 1993. "Lepasi: Upacara Purifikasi dan Kesejahteraan Umum di Sangir Talaud" dalam Koentjaraningrat (ed.) *Ritus Peralihan di Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka, hal: 174--221
- Tantular, Mpu, t.t. *Kakawin Sutasoma*, terjemahan oleh Dwi Woro Retno Mastuti dan Hastho Bramantyo (2009). Jakarta: Komunitas Bambu

<http://et-ee.facebook.com/topic.php?uid=37793813115&topic=5787&post=18128>

SISTEM PANGAN PENDUKUNG BUDAYA HOABINH

Ketut Wiradnyana
Balai Arkeologi Medan

I. Pendahuluan

Sejak manusia lahir hingga akhir hayatnya, makanan merupakan kebutuhan manusia yang paling mendasar dalam menunjang kehidupannya. Makanan harus selalu tersedia setiap harinya, untuk itu diperlukan upaya untuk mendapatkannya. Berbagai upaya yang diusahakan diantaranya didapatkan secara langsung, artinya mereka memelihara binatang ataupun membudidayakan secara sederhana tumbuhan/kacang-kacangan/umbi-umbian untuk dikonsumsi sendiri atau mengambil sendiri bahan pangan dari lingkungan. Ada juga yang didapatkan dengan cara membeli atau menukar dengan bahan lainnya. Bahan pangan dimaksud kemudian diolah dengan berbagai cara sesuai dengan kebutuhannya. Perubahan cara pengolahan makanan tentunya sangat berkaitan dengan pengetahuan yang dimiliki. Semakin maju pengetahuan maka cara pengolahannya pun semakin berkembang, namun masih tetap berkaitan dengan upaya pengolahan dasarnya dengan cara membakar dan merebus.

Berbagai makanan yang tersedia, upaya mendapatkan dan pengolahannya sangat berkaitan dengan lingkungan dan juga budayanya. Kadangkala makanan berkaitan erat dengan religi, sosial masyarakat dan lainnya sehingga makanan dapat menjadi identitas orang atau kelompok orang. Dengan demikian, dari makanan dapat diduga tingkah laku masyarakatnya atau cara hidupnya.

Pangan merupakan bahan makanan yang habis jika dimanfaatkan, sehingga bahan pangan tersebut sulit nampak jika telah dikonsumsi. Pengonsumsi bahan pangan dari masa prasejarah tentu lebih sulit lagi diketahui, mengingat bekas-bekasnya sudah sangat lama dan cenderung sulit didapatkan. Berbagai ekskavasi yang telah dilakukan dalam penelitian arkeologis hanya sedikit yang masih mengindikasikan sisa dari aktivitas yang berkaitan dengan pangan. Permasalahan mendasar yang berkaitan dengan pangan pada masa prasejarah diantaranya: apa saja jenis bahan pangan yang telah ditemukan sisa-

sisanya, untuk kemudian diklasifikasi filumnya sebelum diinterpretasikan lingkungan hidup bahan pangan dimaksud. Permasalahan lainnya yaitu bagaimana cara mendapatkan, mengolah atau mengkonsumsi bahan pangan dimaksud. Keseluruhan proses yang berlangsung dari sejak mendapatkan hingga mengkonsumsi bahan pangan merupakan sebuah sistem yang telah dilakukan manusia dari masa prasejarah hingga kini.

A. Pendekatan konsep

Niklas Luhmann sebagai teoritis sistem, menganggap sistem sebagai *autopoietic* yaitu sistem memproduksi sendiri elemen-elemen dasarnya, mereka mengorganisasikan batas-batasnya sendiri dan berhubungan antara struktur internal, dan mereka *self-referential* serta tertutup (Ritzer & Goodman 2004: 244--245). Dalam sistem pangan dapat dikatakan bahwa elemen dasarnya adalah sumber makanan, jenis makanan, cara mendapatkan dan pengonsumsiannya. Sedangkan batas-batas antara struktur internal seperti dalam sumber makanan adalah lingkungan basah dan lingkungan kering atau dataran rendah dan dataran tinggi. Begitu juga dengan elemen jenis makanan, paling tidak terdapat struktur internal berupa flora dan fauna, sedangkan cara mendapatkannya dapat berupa mengumpulkan, berburu dan meramu. Untuk elemen pengonsumsiannya dapat dilakukan dengan cara alami (tanpa proses) dan melalui pemrosesan oleh manusia.

Berkaitan dengan proses sebuah makanan, Levi Strauss (1965) membagi hal tersebut menjadi tiga bagian yaitu makanan melalui proses pemasakan, melalui proses fermentasi dan makanan yang mentah. Lebih lanjut dikatakan bahwa secara umum makanan dapat dibedakan atas dua yaitu makanan yang kena proses dan yang bebas dari proses (Koentjaraningrat 1987: 212). Sehubungan dengan itu maka dapat dibedakan makanan pada masa prasejarah atas dua hal yaitu makanan yang diproses dan tidak diproses manusia. Makanan yang diproses manusia diantaranya makanan yang dikonsumsi namun sebelumnya melalui proses pembakaran misalnya, sedangkan makanan yang tidak diproses diantaranya makanan yang langsung dikonsumsi baik di tempat sumber makanan itu ditemukan atau di tempat lain dari sumber makanan itu ditemukan, tanpa pemrosesan lebih lanjut.

II. Sistem pangan dan elemennya

A. Lingkungan dan jenis makanan

Situs arkeologi dengan periodisasi prasejarah yang ditemukan di pesisir timur pulau Sumatera berada pada dataran rendah yang meliputi pesisir pantai dan pada dataran tinggi meliputi pegunungan di sekitar Bukit Barisan (Wiradnyana 2008: 71). Sisa ekofaktual yang ditemukan menunjukkan bahwa berbagai sisa fauna yang diantaranya hidup di air dan juga di daratan. Fauna dimaksud diindikasikan sebagai jenis makanan yang dikonsumsi manusia prasejarah.

Situs prasejarah yang diindikasikan sebagai hunian masa lalu tersebut, selalu dekat dengan sumber makanan. Dapat diduga bahwa hunian sangat berkaitan dengan sumber makanan dan juga lingkungan sumber makanan dimaksud. Hal tersebut dibuktikan dari keberadaan situs di pesisir yang cenderung menyisakan ekofaktual dengan dominasi fauna yang hidup di air. Terlebih dengan situs-situs arkeologis pada masa prasejarah, dulunya berada pada lokasi dekat dengan muara sungai, tinggalannya didominasi oleh ekofaktual dari fauna yang hidup di air atau sekitarnya. Sedangkan situs yang berada di pegunungan cenderung sisa ekofaktualnya didominasi oleh tulang binatang yang hidup di darat. Berdasarkan hal tersebut maka dapat diduga bahwa sumber dan jenis makanan manusia masa prasejarah berkaitan erat dengan lokasi huniannya. Hal tersebut terjadi kemungkinan berkaitan erat dengan asas - asas mentalitas manusia yang pada hakekatnya sama di mana-mana (Firt 1939, dalam Koentjaraningrat 1990: 174).

Dalam memenuhi kebutuhan pangan tidak selalu berlaku kaku. Artinya kelompok orang yang tinggal di pesisir hanya akan memenuhi kebutuhan pangannya dari fauna yang berada di pesisir saja akan tetapi juga diusahakan dari fauna yang berada di daratan. Hal itu ditunjukkan dari sisa tulang pada situs-situs pesisir yang tidak hanya menyisakan fauna air laut atau payau tetapi juga beberapa jenis hewan darat (Wiradnyana 2008: 69--77). Hal tersebut juga disebabkan oleh faktor iklim yang tidak selalu menyediakan bahan pangan sejenis setiap harinya. Artinya bahan pangan seperti moluska tidak selalu melimpah dilokasi setiap harinya, jadi kadangkala jumlah moluska cenderung berkurang (Bintarti 1986: 73--91). Untuk menyikapi kondisi tersebut

manusia masa prasejarah melakukan perburuan yang lebih intensif di sekitar hunian.

Adapun jenis makanan yang teridentifikasi dari situs-situs dataran rendah di pesisir timur Pulau Sumatera yaitu pada situs-situs bukit kerang yaitu dapat diklasifikasikan atas lima filum yaitu: filum *moluska*, filum *vertebrata*, filum *spermatophyta*, filum *Arthropoda* dan filum *Chordata*.

1. Filum moluska

a. Kelas *Pelecypoda*

| NO | SUKU | LINGKUNGAN | |
|----|---------------------|-----------------|---|
| | | MAKRO | MIKRO |
| 1 | <i>Arcidae</i> | Laut | Daerah pasang surut yang terdapat pasir, terumbu karang atau lumpur |
| 2 | <i>Arcticidae</i> | Laut | Daerah pasang surut yang terdapat pasir, terumbu karang atau lumpur |
| 3 | <i>Ostreidae</i> | Laut | Pantai atau rawa-rawa air payau |
| 4 | <i>Tellinidae</i> | Laut | Pantai berpasir atau karang koral |
| 5 | <i>Corbiculidae</i> | Laut, air tawar | Pantai berpasir atau berlumpur, sungai atau danau |
| 6 | <i>Tridacnidae</i> | Laut | Pantai berpasir atau terumbu karang |
| 7 | <i>Mactridae</i> | Laut | Tempat berpasir atau terumbu karang |
| 8 | <i>Vulsellidae</i> | Laut | Tempat berpasir, berlumpur atau terumbu karang |
| 9 | <i>Dreissenidae</i> | Air tawar | Sungai, danau |
| 10 | <i>Corbiculidae</i> | Air tawar | Sungai, danau |

(Wiradnyana 1998; 2005: 48–49)

b. Kelas *Gastropoda*

| NO | SUKU | LINGKUNGAN | |
|----|-------------------------|----------------|---|
| | | MAKRO | MIKRO |
| 1 | <i>Neritidae</i> | Laut | Pantai berpasir, berlumpur atau terumbu karang |
| 2 | <i>Siliquaridae</i> | Laut | Tempat berpasir, berlumpur atau terumbu karang |
| 3 | <i>Potaminidae</i> | Laut | Tempat berpasir atau berlumpur, air payau dan hutan mangrove |
| 4 | <i>Helicidae</i> | Laut | Pantai berpasir, berlumpur atau terumbu karang |
| 5 | <i>Tonnidae</i> | Laut | Pantai atau laut yang dangkal dan terumbu karang |
| 6 | <i>Thiaridae</i> | Air tawar | Sungai dan danau |
| 7 | <i>Capolidae</i> | Laut dan darat | Terumbu karang dan tumbuhan |
| 8 | <i>Melongenidae</i> | Laut | Laut yang dangkal |
| 9 | <i>Lymnaeidae</i> | Laut | Laut yang dangkal |
| 10 | <i>Volutidae</i> | Laut | Daerah pasang surut yang berpasir, berlumpur dan terumbu karang |
| 11 | <i>Conidae</i> | Laut | Daerah pasang surut yang berpasir, berlumpur dan terumbu karang |
| 12 | <i>Ellobiudae</i> | Laut | Daerah pinggir seperti hutan mangrove, muara yang berlumpur atau terumbu karang |
| 13 | <i>Naticidae</i> | Laut | Pantai berpasir |
| 14 | <i>Turritellidae</i> | Laut | Pantai berpasir atau pada pasir yang berlumpur |
| 15 | <i>Struthiolariidae</i> | Laut | Pantai berpasir atau pada pasir yang berlumpur |

(Wiradnyana 1998; 2005: 48--49)

2. Filum Vertebrata

Filum *vertebrata* yang ditemukan dari hasil penelitian di situs bukit kerang secara umum dapat dikatakan sebagai hewan *vertebrata* dari kelas *mamalia* yang hidup di darat. Selain itu ada beberapa yang hidup di air seperti dari kelas *reptilia* diantaranya bulus dan kelas *pisces* yaitu ikan. Adapun uraian dari filum *vertebrata* adalah sebagai berikut:

| KELAS | GRDO | SUKU (kelompok binatang) |
|-----------------|-----------------------|--|
| MAMALIA | <i>Artiodactyla</i> | <i>Bovidae</i> (kerbau/sapi) |
| | | <i>Cervidae</i> (rusa) |
| | | <i>Suidae</i> (babi) |
| | <i>Perissodactyla</i> | <i>Rhinocerotidae</i> (badak) |
| | | |
| | <i>Primata</i> | <i>Cercopithecidae</i> |
| | | <i>Macaca</i> (monyet) |
| | <i>Carnivora</i> | |
| | | (musang) |
| | REPTILIA | <i>Ophidia</i> |
| | | |
| <i>Squamoza</i> | | <i>Vanaridae</i> (biawak) |
| | | |
| <i>Chelonia</i> | | <i>Testudinidae</i> (bulus, kura-kura) |

(Wiradnyana 1998; 2009)

3. Filum Chordata

Teridentifikasi dari fragmen tulang dengan jumlah yang sangat terbatas. Namun keberadaan hewan ini diindikasikan sebagai bahan pangan yang didapatkan di sekitar tempat tinggal. Adapun klasifikasi hewan dimaksud:

| KELAS | ORDO | SUKU (kelompok binatang) |
|---------------|--------------------|-----------------------------|
| <i>Pisces</i> | <i>Malacopteri</i> | Chanidae (ikan) |

(Wiradnyana 1998; 2005: 48--49)

4. Filum *Arthropoda*

Filum ini merupakan salah satu hewan yang juga diindikasikan sebagai bahan pangan bagi kelompok orang pendukung budaya hoabinh. Hewan yang dianalisis dari spesies *Scilla serrata* ini ditemukan tidak terlalu banyak pada situs-situs bukit kerang. Adapun klasifikasi hewan dimaksud:

| KELAS | ORDO | SUKU (kelompok binatang) |
|------------------|-----------------|-----------------------------|
| <i>Crustacea</i> | <i>Decapoda</i> | (kepiting) |

(Wiradnyana 1998; 2005: 48--49)

5. Filum *Spermatophyta*

Hasil analisis yang dilakukan di Pusat Penelitian dan Pengembangan Arkeologi Nasional pada pollen yang telah dilakukan pada situs bukit kerang Pangkalan, Aceh Tamiang diantaranya yang memungkinkan menjadi bahan makanan manusia di situs dimaksud yaitu teridentifikasi sebagai:

| KELAS. | SUKU | NAMA KELOMPOK TUMBUHAN |
|----------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| <i>Dicotyledonae</i> | <i>Convolvulaceae</i> | Kangkung-kangkungan |
| | <i>Leguminosae/ Papilionaceae</i> | Polong-polongan/Kacang-kacangan |

tumbuhan *Convolvulaceae* merupakan jenis tumbuhan merambat/menjalar contohnya seperti kangkung darat (*Ipomoea batatas*, *Ipomoeae aquee*, *Ipomoea fistulosa* dan lain sebagainya). Suku *Leguminosae/Papilionaceae* disebut juga suku polong-polongan/kacang-kacangan yang merupakan tanaman penghasil komoditi yang berharga,

merupakan bahan pangan dengan nilai gizi yang tinggi karena banyak mengandung lemak dan vitamin-vitamin. Contoh tumbuhan dari famili ini adalah kacang tanah, kedelai, petai, jengkol, pohon asam jawa, flamboyan, kembang telang kecipir, acasia, alpukat dan lain-lain (Wiradnyana 2009: 24--27).

B. Cara mendapatkan bahan pangan

Upaya memenuhi kebutuhan pangan dapat dilakukan dengan berbagai cara. Adapun cara dimaksud diantaranya adalah dengan upaya mengumpulkan makanan, berburu atau dapat juga dengan cara membudidayakan. Adapun uraiannya adalah sebagai berikut:

1. Mengumpulkan Bahan Pangan

Maksudnya adalah seseorang atau sekelompok orang yang datang ke suatu tempat untuk mengambil bahan pangan, biasanya bahan pangan tersebut berada pada satu areal. Bahan pangan dimaksud dapat berupa tumbuhan, buah-buahan dan dapat juga dari berbagai jenis hewan seperti kerang-kerangan misalnya. Upaya untuk memenuhi kebutuhan pangan seperti itu telah diindikasikan dari sejak masa prasejarah. Hal tersebut diasumsikan dari melimpahnya sisa ekofak berupa cangkang kerang dan siput yang juga dikaitkan dengan sisa aktivitas yang berkaitan dengan pangan dan asumsi tempat tinggal pada masa itu yaitu di sekitar sumber makanan.

Kelompok perempuan mengumpulkan bahan makanan tersebut sebagai upaya pemenuhan kebutuhan pangan sehari-hari. Keberadaan perempuan sebagai pelaku dari aktivitas ini, tidak saja diasumsikan dari dominannya kerangka perempuan pada situs bukit kerang, yang menunjukkan bahwa perempuan tinggal dan meninggal di situs pemukiman. Selain itu juga dianalogikakan dari kebiasaan masyarakat pantai dalam upaya mengumpulkan bahan pangan seperti moluska adalah dilakukan oleh kelompok perempuan. Konsep pada masyarakat peladang yang juga melakukan perburuan, membagi pekerjaan jika menanam di ladang telah selesai maka kaum laki-laki mengerjakan pekerjaan lain (berburu dan mengumpulkan hasil hutan) sedang kaum perempuan dan anak-anak membersihkan ladang dari rumput-rumputan dan hewan pengganggu lainnya (Radam 2001: 146).

2. Berburu di lingkungan/Berburu di luar lingkungan

Upaya untuk memenuhi kebutuhan pangan dapat dilakukan dengan perburuan. Perburuan dapat dilakukan oleh kelompok muda dari kelompok orang pada masa prasejarah atau juga dapat dilakukan oleh kelompok tua. Hal tersebut diasumsikan bahwa kelompok tua melakukan perburuan di sekitar tempat tinggal sehingga binatang buruannya pun cenderung yang dekat dengan tempat tinggal. Kura-kura/bulus, ular, ikan, kepiting merupakan binatang yang menjadi objek perburuan utama selain binatang yang cenderung lebih jinak dan mudah untuk diburu.

Perburuan yang dilakukan oleh kelompok laki-laki muda cenderung dilakukan di luar lingkungan tempat tinggal kelompok. Binatang yang diburu tentunya yang memiliki ukuran besar dan cenderung lebih buas dan liar. Binatang buruan dimaksud dapat berupa babi, badak, kerbau, monyet dan rusa.

Perbedaan lokasi perburuan juga menjadikan jenis makanan yang dihasilkan dan sekaligus dikonsumsi akan berbeda. Berburu di sekitar lokasi hunian akan menghasilkan daging yang cenderung sedikit sedangkan berburu di luar lingkungan hunian akan menghasilkan bahan pangan yang lebih melimpah.

3. Membudidayakan

Seperti uraian di atas bahwa kelompok perempuan pengusung budaya hoabinh tinggal di lokasi hunian diantaranya dalam upaya memelihara anak dan juga menunggu kelompok laki-laki pulang membawa hasil buruan. Dalam perburuan yang dilakukan oleh kelompok laki-laki tidak selalu membawa hasil yang cepat, tentunya terkadang memerlukan waktu yang agak panjang untuk dapat membawa cukup bahan pangan ke kelompoknya. Tidak saja binatang yang diburu memiliki ukuran yang besar dan juga buas tentu dalam perburuan juga kerap mendapatkan musibah sehingga upaya untuk pulang ke kelompok akan semakin panjang waktunya. Dalam upaya menunggu kelompok laki-laki tersebut maka diindikasikan kelompok perempuan yang tinggal di perkampungan akan mengumpulkan bahan pangan yang ada di sekitar tempat tinggal. Selain itu dimungkinkan mereka juga mengumpulkan atau bahkan melakukan pembudidayaan sederhana yaitu dengan menanam jenis

kangkung-kangkungan ataupun kacang-kacangan seperti yang telah diketahui dari hasil analisa pollen yang terdapat di bukit kerang Pangkalan, Aceh Tamiang bahwa jenis makanan tersebut telah diketahui sejak 5.000 BP (Wiradnyana 2009: 24--37).

C. Teknik pengolahan/ pengkonsumsian

Teknik pengumpulan makanan dan pengkonsumsian diindikasikan dari kondisi ekofak yang ditemukan dari situs bukit kerang. Adapun kondisi ekofak dimaksud adalah pada umumnya masih utuh atau fragmentaris baik yang merupakan sisa pembakaran ataupun tidak. Dari hal tersebut dapat diasumsikan bahwa ada proses yang telah berlaku bagi sebuah bahan pangan dan ada juga yang tidak melalui proses pengolahan. Adapun rincian proses pengolahan/pengkonsumsian adalah sebagai berikut:

1. Tanpa Diproses

Data arkeologis menunjukkan bahwa sisa ekofaktual yang terhimpun dalam situs bukit kerang, tidak mengalami perubahan yang berarti, memang ada perubahan pada warna kulit moluska (*mantle*) tetapi perubahan dimaksud lebih dikarenakan oleh kondisi alami. Sedangkan perubahan akibat pembakaran yaitu cenderung berwarna agak kecoklatan sampai kehitaman dengan kondisi moluska yang keropos. Tidak berubahnya warna cangkang moluska tersebut mengindikasikan bahwa moluska itu tidak diproses sebelum dikonsumsi. Kalau kita bandingkan dengan perilaku masyarakat primitif maka hal tersebut sangat umum dilakukan bahwa berbagai macam moluska dikonsumsi tanpa melalui proses pemasakan. Pada masyarakat yang lebih maju juga ditemukan hal semacam itu seperti pengkonsumsian moluska yang hanya ditetesi air limau (*lemon*) saja untuk kemudian dikonsumsi.

Berbagai tulang hewan juga sebagian menunjukkan kondisi yang umumnya sama yaitu tidak menunjukkan bekas pembakaran. Hal tersebut memunculkan dugaan bahwa daging hewan juga dikonsumsi mentah.

2. Diproses

Bahan pangan yang diproses sebelum di konsumsi oleh manusia pada masa prasejarah di situs bukit kerang di pesisir timur Pulau Sumatera

adalah dengan cara dibakar. Proses pembakaran hingga menjadi makanan yang siap untuk dimakan tentunya ada yang dilakukan hingga masak dan ada yang dilakukan hanya setengah masak. Proses bahan makanan seperti tersebut diasumsikan dari keberadaan ekofak berupa fragmen tulang hewan ada yang dalam kondisi terbakar dan ada yang dalam kondisi setengah terbakar. Fragmen tulang dalam kondisi terbakar diasumsikan bahwa daging yang berada di sekitar tulang telah sampai masak sehingga sampai mempengaruhi warna tulang sedangkan yang sedikit berubah warna fragmen tulang yang ditemukan diindikasikan bahwa proses yang telah dilakukan tidak sepenuhnya masak.

Dalam melakukan proses pemasakan di lingkungan hunian diindikasikan hanya pada satu tempat saja. Hal ini diketahui dari kondisi arang sisa pembakaran yang ditemukan hanya pada satu areal yang tidak terlalu luas. areal tersebut dimungkinkan sebagai tempat memproses bahan makanan dan sekaligus sebagai tempat mengkonsumsi bahan pangan. Model mengelilingi api dalam pengolahan makanan juga ditemukan pada kelompok pemburu dan nelayan pada situs-situs bukit kerang di Denmark (Ryng 1981: 28). Selain itu keterbatasan lahan yang kering (lingkungan) juga menjadi salah satu faktor mengapa areal yang digunakan untuk aktivitas yang berkaitan dengan api cenderung hanya pada satu titik saja.



Bagan sistem pangan pendukung budaya hoabinh

III. Sistem pangan dan cara hidup pengusung hoabinhian

Bahan pangan yang dikonsumsi kelompok manusia masa prasejarah di pesisir pantai yang berbudaya hoabinh dapat dikatakan telah memiliki sistem dalam upaya melangsungkan hidupnya. Adapun sistem dimaksud menunjukkan bahwa sumber pangan didapatkan dari lingkungan tertentu, untuk itu mereka memilih tempat tinggal di sekitarnya. Keberadaan moluska yang melimpah di sekitar muara sungai merupakan salah satu pilihan untuk menjadikan areal dimaksud sebagai lokasi hunian. Selain itu juga lokasi-lokasi seperti genangan air dan juga danau merupakan kawasan yang ideal bagi melimpahnya bahan pangan seperti moluska dan juga hewan lainnya. Dengan demikian karakter dan jenis makanan yang menjadi bahan pangan manusia prasejarah (moluska) sangat berkaitan dengan lingkungan yang berada di dalam tanah atau pasir. Mendapatkan bahan pangan dimaksud tentu dilakukan dengan sebuah upaya. Apakah dengan cara mengambil begitu saja atautkah dengan cara mengorek tanah atau pasir sehingga barulah didapatkan bahan pangan dimaksud. Kondisi semacam itu dimasukkan dalam upaya pengumpulan bahan pangan. Artinya bahan pangan dimaksud sudah tersedia secara mengelompok dalam satu areal.

Upaya lainnya yang dilakukan dalam menyiapkan bahan pangan untuk dikonsumsi yaitu dengan cara berburu. Perburuan dapat dilakukan pada areal di sekitar tempat tinggal atau jauh di luar tempat tinggal. Hewan buruan yang dihasilkan akan tergantung dari dimana perburuan itu dilakukan. Teknik berburu dapat dilakukan dengan cara menjerat, yaitu memasang perangkap agar binatang terperangkap. Hal lainnya seperti mengejar untuk kemudian ditangkap karena kelelahan atau dilempar dengan kapak batu sehingga binatang itu lebih mudah ditangkap atau variasi antara menjebak dan menangkap yaitu dengan mengintai lokasi-lokasi yang disukai kelompok hewan buruan untuk minum misalnya. Untuk mengenal karakter hewan buruan dan juga lokasi yang ideal untuk berburu tentunya membutuhkan pengetahuan akan tingkahlaku hewan dan juga lingkungannya. Misalnya, lokasi yang dijadikan tempat hewan berkumpul itu diintai oleh kelompok pemburu untuk kemudian menjebak ke satu arah apakah itu gua atau jurang untuk kemudian dibunuh atau mati karena jatuh dari jurang. Binatang yang diburu biasanya jauh lebih besar dan buas dibandingkan dengan perburuan di sekitar tempat tinggal. Di Gua Cha, Malaysia pada lapisan hoabinh, babi

(*Sus scrofa*) dan babi berjenggot (*Sus barbatus*) adalah hewan yang paling banyak dibunuh selain jenis rusa, beruang, monyet dan kera, tikus, tupai, kelelawar serta badak dan kerbau (Bellwood 2000: 246). Variasi hewan yang diburu di situs hoabinh di pesisir timur Pulau Sumatera tidak jauh berbeda dengan di Gua Cha, Malaysia yang mengindikasikan persamaan kondisi lingkungan dan pengetahuan akan bahan pangan. Selain itu mereka juga gemar berburu binatang yang memiliki pola hidup berkelompok. Binatang yang hidup berkelompok cenderung mudah diketahui keberadaannya dan mudah untuk diburu.

Bahan pangan juga dapat dilakukan dengan upaya budi daya sederhana yaitu dengan menanam bahan pangan seperti sayur-sayuran atau kacang-kacangan di sekitar tempat tinggal. Upaya dimaksud dilakukan oleh kelompok perempuan dan laki-laki umumnya adalah pemburu dan penangkap ikan selain juga pengumpul makanan (Hall 1960: 6). Hal ini juga sesuai dengan apa yang diungkapkan oleh Bellwood (2000) bahwa sangat mungkin pemburu-pengumpul makanan seperti hoabinhian juga sesekali melindungi atau bahkan menanam sekedarnya umbi-umbian hutan dan pohon buah sebelum pertanian yang sistematis muncul (Bellwood 2000: 301). Lebih jauh Bellwood (2000) menyatakan bahwa hal lain yang menjadikan pertimbangan bahwa hunian di sekitar muara sungai yaitu tersedianya lokasi yang bersih dan subur yang merupakan tanah humus akibat pengikisan muka tanah oleh air yang kemudian dihanyutkan ke sungai. Tanah dimaksud dapat berupa delta kecil yang tidak memerlukan pembersihan lahan dan cenderung kering dibandingkan lokasi di sekitarnya. Lahan dimaksud merupakan tempat tinggal dan juga sekaligus dijadikan lokasi yang ideal bagi upaya pembudidayaan tanaman yang diperlukan untuk bahan pangan.

Ketersediaan bahan pangan dimaksud tentu memerlukan upaya untuk mendapatkannya. Upaya dimaksud dalam kaitannya menyiapkan bahan pangan yang selalu tersedia jika diperlukan. Bahan pangan yang tak terbaharui seperti moluska dan hewan buruan tentu memerlukan strategi untuk pemenuhannya. Upaya yang dilakukan diantaranya dengan mendatangi lokasi-lokasi yang menjadi tempat berkembangbiaknya hewan itu seperti moluska misalnya. Moluska tentunya didapatkan dengan cara mengambil hewan dimaksud baik yang berada di atas pasir atau tanah, menempel pada pohonan atau di dalam tanah. Sedangkan untuk binatang buruan akan diburu pada

daerah-daerah yang sering didatangi hewan dimaksud seperti tempat minum air atau menyeberang sungai dan lainnya.

Seperti apa yang diuraikan oleh Levi Strauss (1965) bahwa secara umum makanan dapat dibedakan atas makanan yang dikonsumsi melalui proses tertentu dan makanan yang dikonsumsi tanpa diproses. Artinya data ekofaktual yang ditemukan pada situs-situs bukit kerang memiliki kesamaan dengan apa yang diuraikan oleh Levi Strauss (1965) bahwa bahan pangan itu ada yang diproses dan ada yang tanpa proses sebelum dikonsumsi oleh manusia. Sedangkan dalam konteks pembagian makanan yang terbagi atas 3 yaitu dimasak, fermentasi, dan tanpa dimasak menunjukkan suatu pendekatan akan periode atau pembabakan masa yang jauh lebih maju melampaui masa prasejarah. Sehingga proses fermentasi itu telah dilakukan dalam kaitannya dengan pengetahuan yang lebih kompleks dari masa prasejarah di Indonesia.

IV. Penutup

Jenis bahan makanan yang dikonsumsi kelompok pengusung budaya hoabinh di pesisir timur pulau Sumatera dapat diklasifikasikan atas lima yaitu filum *moluska*, filum *vertebrata*, filum *spermatophyta*, filum *Arthropoda* dan filum *Chordata*. Jenis makanan dimaksud hidup di dataran rendah (cenderung basah) dan ada juga di dataran yang agak tinggi (cenderung kering).

Mereka mendapatkan berbagai jenis makanan tersebut baik dengan mengumpulkan makanan yang ada di sekitar tempat tinggalnya seperti berbagai jenis moluska. Mereka juga melakukan perburuan baik di sekitar tempat tinggalnya dan juga di luar lingkungan tempat tinggalnya selain memanfaatkan jenis tumbuhan atau juga membidudayakan berbagai jenis tanaman seperti umbi-umbian dan juga kacang-kacangan. Pengonsumsi bahan makanan dimaksud dilakukan dengan tiga cara yaitu dikonsumsi langsung (mentah), dibakar sebentar (setengah masak) dan dibakar (masak). Hal tersebut menunjukkan bahwa sistem yang terbangun berkaitan dengan pangan pada manusia prasejarah pengusung budaya hoabinh yaitu selain keterkaitan antara jenis moluska dengan lingkungan hidupnya juga berkaitan dengan tempat tinggal manusia dan cara mendapatkan serta mengolah bahan pangan untuk dijadikan makanan.

Secara konseptual bahwa teori Levi Strauss yang berkaitan dengan makanan, yang dikenal dengan Segitiga Kuliner tersebut tidak dapat diterapkan sepenuhnya dalam memahami kondisi sistem pangan pada masa prasejarah. Namun demikian apa yang diuraikan oleh Levi Staruss bahwa secara umum makanan dibedakan dua yaitu; ada yang diproses dan ada yang tidak diproses, merupakan gambaran yang sesuai dengan kondisi perilaku kelompok manusia pendukung budaya hoabinh di pesisir timur Pulau Sumatera. Artinya proses makanan dalam bentuk fermentasi sangat dimungkinkan dikenal setelah masa prasejarah.

Kepustakaan

- Bellwood, Peter, 2000. *Prasejarah Kepulauan Indo-Malaysia*. Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama
- Bintarti, D.D, 1986. "Lewoleba: Sebuah Situs Masa Prasejarah di Pulau Lembata", dalam *Pertemuan Ilmiah Arkeologi IV* (jilid II.a). Jakarta: Puslit Arkenas, hal. 73--91
- Hall, D.G.E, 1960. *A History of South-East Asia*. London: Macmillan & Co LTD
- Koentjaraningrat, 1987. *Sejarah Teori Antropologi I*. Jakarta: Universitas Indonesia, hal. 210--213
- Koentjaraningrat, 1990. *Sejarah Teori Antropologi II*. Jakarta: Universitas Indonesia, hal. 170--196
- Radam, Noerid Haloei, 2001. *Religi Orang Bukit*. Yogyakarta: Yayasan Semesta, hal. 144--157
- Ritzer, George & Goodman, D.J, 2004. "Teori Sistem" dalam *Teori Sosiologi Modern*. Jakarta: Kencana, hal. 237--263
- Rying, Bent, 1981. *Danish In The South And The North Vol I*, dalam Denmark Introduction-Prehistory. Copenhagen: The Royal Danish Ministry of Foreign Affairs Press and Cultural Relations Departement
- Wiradnyana, Ketut, 1998. "Ekskavasi Situs Bukit Kerang Pangkalan", dalam *Berkala Arkeologi Sangkhakala No.IV*. Medan: Balar Medan

-, 2005. "Keletakan Situs dan Karakteristik Moluska, Indikasi Strategi Adaptasi Pendukung Budaya Hoabinh di Pantai Timur Pulau Sumatera" dalam *Berkala Arkeologi Sangkhakala* No. 15. Medan: Balar Medan, hal. 44--53
-, 2008. "Strategi Adaptasi Pengusung Hoabinhian dalam pemenuhan Kebutuhan Pangan", dalam *Berkala Arkeologi Sangkhakala* Vol. XI, NO. 22. Medan: Balar Medan, hal. 69--77
-, 2009. *Laporan Penelitian Arkeologi, Ekskavasi Bukit Kerang Pangkalan, Kec. Kejuruan Muda, Kab. Aceh Tamiang, Prov. NAD*. Medan: Balar Medan (belum diterbitkan)

MEMASAK DAN REMPAH-REMPAH DALAM SEJARAH KUNA INDONESIA MENURUT SUMBER SEJARAH DAN ARKEOLOGI MARITIM

Lucas Partanda Koestoro
Balai Arkeologi Medan

1. Pengantar

Sejarah kuna Indonesia belum tersusun baik. Banyak bagian kosong yang hanya dapat ditulis dengan bantuan hipotesis yang harus direvisi bila ada penemuan data baru yang menentangnya. Bila kerap dikatakan bahwa sejarah kuna Indonesia meninggalkan banyak keterangan tertulis berupa prasasti dan naskah/karya sastra, itu belum memadai untuk menuliskan sejarah dengan lengkap. Namun di balik kenyataan itu banyak peninggalan sejarah kuna Indonesia berupa dokumen tidak tertulis dalam bentuk, antara lain, bangunan, arca, alat rumah tangga, atau alat keagamaan yang memperlihatkan kejayaan Indonesia melalui pusaka budayanya yang megah (Soekmono 1995).

Menyikapi hal tersebut, seyogyanya di Indonesia, arkeologi -sebagai pemasok bahan-bahan sejarah- lebih banyak lagi diberdayakan di bidang sejarah kuna. Seperti disampaikan oleh Grahame Clark (1960), sering terjadi bahwa kekosongan-kekosongan itulah yang lebih meningkatkan nilai dari bukti arkeologis dibanding dengan kekurangan-kekurangan yang ada dalam dokumen tertulis yang sampai pada kita saat ini. Arkeologi dapat memberikan bahan yang memang tidak mencukupi bagi penulisan tentang sejarah, namun setidaknya memadai untuk mengisi kekosongan bahan. Di Indonesia arkeologi jelas penting bagi historiografi, terutama menyangkut bidang sejarah kuna. Bagian sejarah Indonesia ini masih sangat tergantung pada penelitian-penelitian arkeologi. Oleh karena itu tidak mengherankan bila setiap penemuan baru arkeologi dapat menimbulkan perubahan dalam historiografi.

Bahwa selama ini arkeologi digambarkan dalam peran yang agak negatif, sebenarnya tidaklah demikian. Berkenaan dengan salah satu komponen kebudayaan yang terkait dengan teknologi, serta komoditas Nusantara yang demikian terkenal di dunia, rempah-rempah, misalnya,

arkeologi maritim bersama dengan ilmu sejarah memberi sumbangan yang positif terhadap historiografi Indonesia.

2. Pendahuluan

Kita dapat mengatakan bahwa peradaban dimulai sejak masa prasejarah, ketika manusia mulai menata hidupnya dalam suatu susunan masyarakat. Pembagian peran dan pekerjaan tertentu di antara sesamanya telah tampak saat mereka mulai membangun hunian setengah menetap, memenuhi kebutuhannya dengan meramu dan berburu; kemudian menetap, dan hidup dengan bercocok tanam serta beternak. Adapun pertemuan mereka dengan api berkenaan adanya gejala alam berupa petir yang menyambar. Api yang dimunculkan membakar dan sekaligus mampu membuat empuk daging hewan buruan dan umbi-umbian. Daging yang terbakar menjadi lebih mudah disobek dan dikunyah. Juga dengan umbi-umbian yang biasa mereka santap. Api selain memberi cahaya dan kehangatan, juga dapat digunakan untuk memasak. Kelak diketahui bahwa untuk memperoleh api mereka tidak harus menunggu kedatangan petir lagi karena dikuasainya teknik membuat api. Demikianlah kehidupan berlangsung semakin maju, dan kemajuan itu diikuti dengan mengembangkan kebudayaannya.

Mengacu pada proses hubungan manusia dengan alam dalam rangka pemenuhan kebutuhan hidupnya, kebudayaan mencakup juga unsur bahasa, sistem pengetahuan, perangkat kerja, religi, dan kesenian. Adapun memasak atau membuat/mengolah makanan (pangan) merupakan salah satu komponen kebudayaan yang terkait dengan teknologi di samping komponen lain seperti membuat pakaian (sandang), tempat tinggal (papan), senjata, alat transportasi, dan sebagainya. Sebagai salah satu unsur teknologi dalam kebudayaan, makanan adalah gejala kebudayaan itu sendiri, yang di dalamnya menyiratkan aspek pengetahuan, keyakinan, nilai, dan norma yang disebut sistem budaya.

Jejak yang ditinggalkan aktivitas manusia di masa lampau kelak digunakan sebagai petunjuk awal keberadaannya. Ini adalah sumber bagi pengungkapan pengenalan dan pemahaman tentang berbagai aktivitas kehidupan manusia dengan kebudayaannya. Secara umum kita membedakan sumber-sumber dimaksud menjadi: a. kelompok peninggalan artefaktual dan non-artefaktual serta monumental, yang

dapat berupa bangunan peribadatan, makam, senjata, perhiasan, fosil, peralatan transportasi, dan lainnya; b. kelompok peninggalan bertulisan, seperti prasasti/epitaf, naskah kuna, dokumen, dan lainnya; serta c. kelompok peninggalan tidak tertulis yang umumnya berupa adat-istiadat, keahlian dalam bidang tertentu (undagi, seni), folklore/dongeng, dan kepercayaan. Kitapun dapat memilahnya sebagai sumber dalam aktivitas arkeologis, historis, dan antropologis.

Indonesia dengan posisi geografisnya yang strategis telah memungkinkan penghuninya berhubungan dengan manusia dari berbagai tempat. Mereka juga bersentuhan, mengenal, dan mendapatkan, serta memilah pengaruh berbagai bentuk kebudayaan. Itu berlangsung sejak dahulu, sejak masa prasejarah. Indonesia yang terletak di pertengahan rute pelayaran dan perdagangan antara India dan Cina juga telah dikenal sejak dulu. Berhubungan dengan aktivitas itu disimpulkan bahwa awalnya sosialisasi Hindu-Buddha berlangsung di Pulau Jawa dan Pulau Sumatera, yang keduanya telah dinyatakan dalam catatan geografi Arab Kuno sejak abad-abad awal masehi. Kedatangan Islam juga berlangsung melalui jalur pelayaran dan perdagangan dengan bangsa-bangsa yang telah mengenal dan memeluk Islam. Selanjutnya berkenaan dengan bangsa Eropa, orang Portugis tampil pertama kali di Nusantara pada tahun 1509, diikuti aksi Antonio de Abreu, perwira pada armada Alfonso de Albuquerque, yang memperoleh Maluku, pulau penghasil rempah-rempah. Berikutnya adalah kakak-beradik Parmentier dari Dieppe, Perancis, yang pada tahun 1529 berlayar ke Sumatera dalam usaha mencari rempah-rempah. Selanjutnya orang Belanda datang ke Jawa pada tahun 1596, membangun Batavia pada tahun 1619, dan kelak mampu menggantikan kedudukan orang Portugis. Selanjutnya adalah eksistensi Kompeni (VOC) yang belakangan diikuti dengan pemerintahan Hindia Belanda.

Berkean dengan itu cukup banyak hasil penelitian yang mengenalkan beberapa produk alam Nusantara sebagai barang dagangan yang transaksinya berlangsung sejak dulu dan melibatkan banyak bangsa. Merujuk pada data sejarah dan arkeologi maritim, tulisan-tulisan dimaksud juga menunjuk pada pokok yang terkait dengan topik bahasan yang lebih luas, yaitu *economic exchanges*, sebagaimana dikemukakan oleh Michel Mollat (1980).

Penulisan kali ini akan menyampaikan hal berkenaan dengan bagian kecil aspek kehidupan keseharian manusia sejak dahulu hingga sekarang. Tulisan ini mengutarakan ikhwal memasak, dan rempah-rempah, dengan memanfaatkan informasi yang diperoleh melalui sumber sejarah maupun arkeologi maritim. Ini adalah sebuah kajian dengan memanfaatkan sumber yang ada yang merupakan aktivitas arkeologis dan historis. Adapun cara kerja/analisisnya bersifat kualitatif. Pertanyaan yang dikemukakan adalah kemampuan sumber sejarah dan arkeologi maritim bagi pengenalan dan pemahaman akan ikhwal memasak sebagai komponen kebudayaan yang terkait dengan teknologi, serta pengenalan dan pemahaman akan rempah sebagai komoditas dan perannya dalam kehidupan dahulu. Tujuannya adalah memperoleh informasi yang dapat digunakan bagi kepentingan lain yang lebih luas. Adapun pikiran dasar dari penulisan ini adalah sumber sejarah dan arkeologis memiliki potensi untuk mengungkapkan juga beberapa hal tentang memasak dan rempah serta perannya dalam kehidupan manusia di masa lampau. Diharapkan bahwa ini menjadi dorongan bagi setiap orang yang tertarik pada sejarah dan arkeologi untuk memulai penjelajahan dalam rangka menambang kekayaan yang terdapat dalam pusaka kebudayaannya sendiri.

3. Sekilas Indonesia kuna dan sumber sejarah serta obyek arkeologinya

Indonesia sebagai sebuah negara kepulauan yang terdiri atas belasan ribu pulau, setiap zaman dalam sejarahnya, memiliki hubungan erat dengan unsur-unsur maritim. Menilik pada kondisi geografis serta latarbelakang sejarahnya, dapat diduga potensinya akan tinggalan yang terkait dengan unsur-unsur maritim. Tinggalan dimaksud jelas merupakan data penting untuk dipelajari sebagai bahan pengungkapan berbagai aspek kehidupan masa lalu.

Melalui serangkaian aktivitas arkeologis yang tentunya juga melibatkan berbagai bidang ilmu lainnya, ilmu sejarah adalah yang terdekat, telah diperoleh banyak pengenalan akan keberadaan masyarakat Indonesia sejak dahulu hingga kini. Itu berkenaan tidak saja dengan kondisi sistem pemerintahannya, keagamaan, teknologi, melainkan juga dengan berbagai bentuk aktivitas lainnya. Dapat dikatakan bahwa sekarang tidak ada lagi keraguan menyatakan dikenalnya kembali, setidaknya garis besar, Indonesia dari masa-masa sebelum terbentuknya Republik

Indonesia di pertengahan abad ke-20. Namun kesadaran untuk mendapatkan informasi lain yang lebih jelas, baik itu sejarah kebudayaan, rekonstruksi cara hidup manusia masa lampau, maupun proses transformasi kebudayaannya mengharuskan dipertegasnya detail berbagai aspek kehidupan masyarakat Indonesia yang telah berlangsung selama kurun waktu yang cukup panjang.

Menyepakati bahwa Indonesia sejak dahulu diwarnai corak kemaritiman, memiliki makna perlunya penelitian yang lebih mendalam bagi pengungkapan berbagai aspek kehidupan yang berkaitan dengan sifat yang melekat padanya. Oleh karena itu tidak mengherankan bila banyak ahli berusaha mengejar dan menangkap fenomena serta data segar yang diharapkan mampu menjadi sarannya. Beruntung bumi Nusantara setia memunculkan kembali sisa aktivitas budayanya, sehingga kerap didengar berita penemuan sisa budaya fisik terkait. Selain di seputar Laut Cina Selatan, di wilayah Indonesia tercatat pula penemuan beberapa situs bangkai perahu yang merupakan obyek arkeologis, demikian pula halnya dengan keberadaan sumber sejarah berupa naskah dan obyek lain bertulisan.

Aktivitas kehidupan manusia di masa lampau meninggalkan jejak yang dapat digunakan sebagai petunjuk awal bagi pelacakannya. Ini adalah sumber pengungkapan pengenalan dan pemahaman tentang keberadaan manusia di masa lampau. Merekonstruksi peristiwa masa lalu berikut uraian sejarahnya – dalam pengertian penulisan mengenai kejadian yang berlangsung - seyogyanya memanfaatkan - secara benar - sumber informasi berupa bukti peninggalan peristiwa itu sendiri. Ujud sumber informasinya berupa dokumen tertulis ataupun sisa benda budaya. Oleh karena itu, dapat dibayangkan bahwa arkeologi memberikan kontribusi yang tidak kecil tentang apa yang sudah diketahui dari catatan sejarah. Untuk periode prasejarah yang jelas tidak ada catatannya, dan kadang-kadang dalam periode sejarah pun banyak kesenjangan yang besar tentang pengetahuan peristiwa didalamnya, disanalah arkeologi membantu melengkapi (Renfrew & Bahn 1991).

Melalui beberapa hipotesa yang dapat dikemukakan untuk menerangkan ekspansi penduduk berbahasa Austronesia di kepulauan Asia Tenggara, di Pasifik, dan sekitar Madagaskar, sebagian yang dikerjakan dalam navigasi sangat esensial. Melalui teori yang lebih tua, yang disimpulkan

oleh IC Glover (1979: 174), ekspansi kebudayaan kapak persegi, yang menandai awal neolitik, berlangsung dari utara Asia Tenggara di sekitar Semenanjung Malaya dan pulau-pulau di sekitarnya. Pada waktu bersamaan berkembang *rice culture*, pendomestikan kerbau dan babi, penggunaan pakaian kulit kayu, perahu bercadik, dan bahasa Austronesia.

Selanjutnya melalui penggunaan serempak data baru yang dilengkapi dengan *linguistic prehistoric* dan *dating* terbaru atas sisa-sisa arkeologis, Peter Bellwood (1985:120--121) sampai pada sebuah interpretasi baru yang berbeda tentang awal kebudayaan Austronesia. Disebutkan bahwa sekitar 4000 BC, atau sebelumnya, Taiwan telah dihuni manusia Austronesia. Sebagian dari mereka, sekitar 3000 BC beremigrasi ke Luzon melalui jalan laut, kemudian menyebar ke seluruh Philipina. Setelah itu, beberapa di antaranya pergi ke Maluku, lainnya ke Sulawesi dan sekitar barat Indonesia, serta Semenanjung Malaya melalui Pulau Palawan. Migrasi terakhir menempati kurun waktu antara 2000 -- 500 BC. Migrasi yang berlangsung hanya dapat dilakukan melalui jalan laut. Hipotesa itu diperkuat oleh penelitian FL Dunn dan DF Dunn (1984:267) yang mengestimasi bahwa sekitar 5000 tahun yang lalu navigasi sungguhan telah berlangsung di Laut Cina Selatan. Teknik pembentukan perahu telah berkembang cukup evoluf yang memungkinkan 'petualangan' di tengah laut. Mereka juga telah mengembangkan kemampuan sebagai nelayan dalam jarak yang cukup jauh dari tepi pantai.

Untuk periode yang lebih kuna dari sejarah navigasi di Asia Tenggara, belum ditemukan bukti arkeologis langsung, dalam bentuk situs bangkai perahu. Situs yang lebih kuna yang menghasilkan elemen pembentukan perahu prehistorik dijumpai di Semenanjung Malaya, di tepi Sungai Langat, dekat Kampung Jenderam Hilir, di negara bagian Selangor. Itu berkenaan dengan sebuah pengayuh, bersama-sama dengan peralatan neolitik yang memungkinkan *dating* dari sekitar enam abad BC (Batchelor 1977).

Ketiadaan sumber tertulis yang membuktikan keberadaan pelayaran di perairan kepulauan Indonesia pada masa lalu, disikapi para peneliti dengan memanfaatkan keberadaan nekara perunggu yang ditemukan di banyak tempat di Indonesia, bahkan hampir di seluruh Asia Tenggara. Artefak-artefak tersebut berasosiasi pada masa perunggu yang

sekaligus membuktikan keberadaan jaringan pelayaran dan perdagangan yang mempersatukan kepulauan dan daratan Asia (Glover 1979: 183). Adapun kehadiran tembikar India di situs Buni, Jawa Barat dan Sembiran, Bali, sebagaimana disampaikan IW Artika dan Peter Bellwood, menunjukkan bahwa sekitar awal abad pertama sudah ada hubungan dagang antara Indonesia dan India (Christie 1990; Artika & Bellwood 1990: 13). Ini merupakan bukti tidak langsung keberadaan jaringan pelayaran dan perdagangan di kepulauan Nusantara saat itu.

Informasi lebih tua atas perahu samudera di Asia Tenggara juga diperlihatkan oleh sumber Cina abad ke-3 dan ke-8. Disebutkan bahwa perahu saat itu berukuran panjang hingga 50 meter yang mampu memuat hingga 500 penumpang berikut barang bawannya. Elemen badan perahu saling dihubungkan dengan ikatan yang menggunakan serat tumbuh-tumbuhan (Manguin 1980). Sebuah buku Cina tentang tumbuh-tumbuhan di Asia Tenggara yang ditulis sekitar abad keempat, menyebutkan bahwa di suatu tempat, tali ijuk digunakan untuk menyatukan badan perahu wilayah tadi (Hui-Lin Li 1979: 90; Manguin 1985).

Di Indonesia, penyebutan pertama akan perahu dalam bahasa Melayu (kuna) dijumpai dalam prasasti Kedukan Bukit yang ditemukan di Palembang tahun 1920. Coedes menunjukkan penggunaan kata *samwau* untuk menggambarkan perahu dari armada perang kedatuan Sriwijaya pada akhir abad ketujuh (Coedes 1930: 29--80).

4. Memasak dan rempah dalam sumber sejarah dan arkeologi maritim

Aspek kehidupan yang menarik untuk diketahui menyangkut masyarakat Indonesia kuna, khususnya yang berkenaan dengan dunia dapur, memasak dan menyajikannya, maupun bahan-bahan yang digunakan dapat diketahui melalui sumber sejarah maupun obyek arkeologis. Kita dapat mengisi kekosongan pengenalan dan pemahaman akan hal-hal yang berkenaan dengan hajat hidup manusia ketika itu melalui sumber sejarah maupun obyek arkeologis.

Memasak atau sesuatu yang berhubungan dengan masakan/makanan, adalah hal yang dikerjakan sejak manusia mengenal cara pengolahan bahan mentah untuk dijadikan makanan. Dan sebagai aktivitas yang dikerjakan dalam hidupnya sepanjang waktu, olahan masakan

mempunyai ciri khas yang berbeda dari setiap waktu dan daerah atau suku. Seringkali jenis makanan khas daerah tertentu, atau juga waktu tertentu, berhubungan dengan filsafat, adat, dan budaya masyarakatnya. Menyangkut cara memasaknya, manusia sepanjang waktu dan tempat mengenal berbagai cara. Di daerah tertentu, serta waktu tertentu, berkenaan antara lain dengan upaya mengawetkannya, dikenal teknik mengasap, yakni cara memasak daging atau ikan dengan cara menggantung daging atau ikan di sebuah ruangan penuh asap dengan suhu panas tertentu sehingga matang. Demikian pula dengan pengasinan, yakni melumuri ikan, telur, daging, bahkan sayuran-sayuran dengan garam. Memasak juga dihubungkan dengan upaya mendapatkan jenis sajian yang memiliki rasa atau aroma tertentu. Selain pemenuhan nutrisi yang diperlukan, memasak juga dihubungkan dengan khasiat tertentu bagi kesehatan. Penggunaan rempah, yang terdiri dari begitu banyak jenis, adalah bagian yang tidak diabaikan dalam dunia dapur.

Masih berkenaan dengan ikhwal memasak, manusia juga berhubungan dengan berbagai bentuk alat saji makanan. Dikenal misalnya wadah yang mampu menampung sayur dengan jumlah atau ukuran porsi tertentu, misalnya mangkuk atau pinggan. Juga alat saji lain seperti piring, sendok, garpu, sumpit, bahkan juga pisau makan. Berbagai bentuk keramik juga menjadi sarana dalam pengolahan makanan dan menyajikannya. Di beberapa negeri di Asia, seperti di Cina, Jepang, dan Thailand, dunia keramiknya memiliki tradisi dan teknis yang khas. Guci, mangkuk, piring, atau lainnya yang terbuat dari bahan keramik, tidak hanya menampilkan keindahan seni dan kehandalan teknik pembuatannya melainkan juga mampu menyampaikan dimensi kehidupan masyarakat pada suatu masa, yang terus mengalami perubahan dari waktu ke waktu.

Sumber sejarah memberikan berbagai keterangan berkenaan dengan memasak dan rempah-rempah. WP Groeneveld (2009) menyampaikan beberapa hal terkait berdasarkan sumber sejarah yang berasal dari Cina. Sebagai catatan para petugas kerajaan Cina yang berlayar ke berbagai negeri, informasi yang diberikan sangat membantu pengenalan kebudayaan wilayah di sekitarnya sejak awal maupun pertengahan abad-abad Masehi.

Dalam Sejarah Lama Dinasti Tang (618--907) Buku 197 disebutkan bahwa Raja Ka-ling yang berada di sebelah timur Sumatera, di sebelah barat Bali, tinggal dalam rumah besar berlantai dua beratap kulit palem di kota bertembok balok-balok kayu. Mereka tidak menggunakan sendok atau sumpit ketika makan, melainkan memasukkan makanan ke mulut dengan jari-jari mereka. Bangsa yang memiliki aksara dan mengenal ilmu astronomi itu membuat arak dari bunga pohon kelapa. Bunga ini dipotong dan niranya dikumpulkan, diolah menjadi arak yang rasanya manis dan memabukkan (Groeneveldt 2009).

Kemudian dalam Sejarah Dinasti Song (960--1279) Buku 489 diberitakan bahwa Java menghasilkan beras, rami, dan kacang polong. Mereka juga membuat garam cara dengan mendidihkan air laut. Adapun ikan, kura-kura, unggas, kambing, serta sapi dan kerbau tersedia dalam jumlah melimpah. Mereka menyembelihnya untuk dimakan. Buah-buahan yang dihasilkan pepaya, kelapa, tebu, dan talas (*Arum aquaticum*). Disebutkan pula bahwa Java menghasilkan emas, perak, cula badak, gading, gaharu, kayu cendana, adas manis (anise), lada, pinang, belerang, dan kayu secang (*Caesalpinia sappan*). Mereka juga menenun sutera tipis, dan kain terbuat dari katun. Rumahnya indah berhiaskan genteng berwarna kuning dan hijau. Para pedagang Cina dijamu dalam bangunan. Java tidak menghasilkan teh tetapi mereka membuat tuak/arak dari kelapa dan pohon palem lainnya. Araknya wangi dan bagus (Groeneveldt 2009).

Sumber lainnya adalah Yingya Shenglan (Catatan Umum Pantai-Pantai Samudra) yang terbit pada tahun 1416 dan ditulis oleh Ma Huan, yang bersama Zheng He melakukan ekspedisi ke negeri-negeri asing pada tahun 1413. Diberitakan bahwa di *Moa-cia-pah-i* (ini adalah lafal orang Tionghoa Fujian/Hokkian Selatan untuk Majapahit) raja bermukim bersama ratusan keluarga penduduk. Mereka memanen padi dua kali setahun. Berasnya kecil dan putih. Mereka juga memiliki wijen dan kacang kedelai. Buah-buahan juga dilengkapi delima, biji teratai, manggis, semangka, langsung. Tanaman lain adalah terong dan sayuran lain. Pria dan wanita mengunyah pinang dengan daun sirih. Masih dalam sumber yang sama disampaikan bahwa di Ku-kang, yang dahulu dikenal sebagai San-bo-zhai atau Palembang, juga ada penduduknya yang berasal dari Guangdong, Zhangzhou, dan Quanzhou (dua terakhir di Provinsi Fujian). Penduduknya kaya, tanahnya subur (Groeneveldt 2009: 103) dan suka berjudi, antara lain dengan mengadu ayam

(Groeneveldt 2009: 105). Dalam berdagang mereka menerima koin tembaga Tiongkok dan kain katun (Groeneveldt 2009: 106).

Adapun dalam Xingcha Shenglan (Hsing-ch'a Sheng-lan) (Catatan Umum Perjalanan di Lautan), terbit tahun 1436 oleh Fei Xin yang berasal dari Hangzhou (Groeneveldt 2009: xx), disebutkan bahwa barang-barang yang diimpor oleh Palembang adalah mutiara gelas beraneka warna, peralatan makan berwarna hijau dan putih, kuali tembaga, kain katun dan kasa, kain sutera berwarna, guci tanah liat berukuran besar dan kecil, koin tembaga, dan sebagainya (Groeneveldt 2009: 106).

Berikutnya dalam Sejarah Dinasti Ming (1368--1643) Buku 323, berkenaan dengan ikhwal makanan, disebutkan bahwa penduduk Banjarmasin menggunakan daun tanaman sebagai piring. Disampaikan pula bahwa sejak berdagang dengan Tiongkok, mereka menggunakan peralatan tembikar. Mereka juga menyukai kuali keramik yang bagian luarnya dihiasi gambar naga (Groeneveldt 2009: 149).

Adapun Dong Xi Yang Kao (Telaah Samudra Timur dan Barat) (1618) Buku IV, Vol. 20, yang ditulis oleh Wang Qizong, superintendent pemasukan di Nanying, memceritakan bahwa kaum wanita di Banjarmasin menggunakan sampan kecil untuk mendekati kapal dan menjual makanan. Sarana pertukaran adalah mata uang berupa koin timah hitam (Groeneveldt 2009: xx).

Kemudian dalam Sejarah Dinasti Ming (1368--1643) Buku 325 disebutkan bahwa antara tahun 1573 dan 1619 penduduk Johor menjadikan jerami sebagai atap rumah dan balok-balok kayu sebagai benteng. Tanah di sana tidak menghasilkan beras sehingga penduduk membelinya dari tempat lain. Disebutkan pula bahwa kaum pria mencukur habis rambutnya, tidak mengenakan alas kaki, dan selalu membawa pedang di pinggang. Adapun kaum wanita menyanggul rambutnya. Raja menggunakan peralatan makan dari emas dan perak sedangkan penduduknya memakai peralatan makan gerabah. Mereka tidak menggunakan sendok atau sumpit. Mereka sering berpuasa dan pada saat berpuasa mereka tidak makan sampai melihat bintang di langit. Pada saat berkabung, kaum wanita memotong rambutnya. Jenazah semuanya dibakar (Groeneveldt 2009: 190--191).

Sumber informasi berupa bukti peninggalan peristiwa itu sendiri, selain sumber sejarah adalah obyek arkeologi. Sumber yang amat kaya dari bukti arkeologi mengenai peristiwa sejarah, antara lain diperoleh pada sisa bangkai perahu yang tetap 'terpelihara' dalam lingkungan dimana objek tersebut berada yang melalui kerja arkeologi maritim berhasil diliput (Renfrew & Bahn, 1991). Ini berkenaan antara lain melalui ekskavasi atas situs bangkai perahu di sebelah timur Quanzhou di wilayah Provinsi Fujian, Cina. Sisa sebuah bangkai perahu itu berukuran cukup besar dengan panjang sekitar 34,5 meter dan lebar diduga 11 meter, yang diperkirakan berasal dari abad ke-13. Muatannya adalah barang dagangan yang dibawa dari Asia Tenggara, berupa kayu gaharu, kayu cendana, kemenyan, lada, dan pinang sirih (Salmon & Lombard 1979; Green 1983).

Demikian pula dengan penemuan sisa bangkai perahu pada tahun 1993 di Kampung Kedung di dekat situs Leran, Gresik, Jawa Timur. Di dalam badan perahu yang dibangun dengan menggunakan teknologi pasak, artinya tanpa paku logam sepotongpun itu masih dijumpai sisa muatannya, antara lain kemiri dan keluak/pucung. Tempat ditemukannya bangkai perahu itu di bagian barat kampung, selama ini disebut Pangkalan, yang artinya tempat berlabuh atau menambatkan perahu (Puslit Arkenas 1994).

Penemuan lain berasal dari perairan Cirebon, Jawa Barat. Proses pengangkatan temuan dari situs bangkai perahu di kedalaman 57--60 meter ini dilakukan pada tahun 2004--2005. Itu berkenaan dengan sisa perahu sepanjang 26 meter dengan lebar 11 meter yang mampu membawa beban sekitar 300 ton (Utomo 2008). Mengacu pada himpunan keramiknya, diperkirakan berasal dari abad ke-10. Selain keramik yang demikian banyak, temuan yang cukup menarik adalah lumpang dan alu logam berukuran tinggi 6,5 cm dengan diameter 6 cm, dan panjang alu 8 cm. Melihat ukurannya, obyek ini tampak lebih cocok sebagai seperangkat *duplak* atau pelumat sirih. Demikian pula halnya dengan temuan berupa tungku berbahan tembikar berpasta kasar berwarna coklat (gbr. d). Obyek ini lazim digunakan di Asia Tenggara. Tungku tersebut berdenah seperti sol sepatu, separuh bagian atas berdinging, sedang bagian lainnya terbuka. Adapun bagian atas dinding memiliki tiga tonjolan yang merupakan tumpangan wadiah memasak. Ukurannya 20 x 40 x 20 cm³. Temuan lainnya yang juga menarik adalah pipisan batu (gbr. c & o). Bersama-sama dengan temuan lain seperti

sendok keramik (gbr. g), piring (gbr. m), mangkuk (gbr. e,f), juga botol (gbr. h, p), serta kendi (gbr. i, k), meupun cangkir (gbr. l, q), dan teko (gbr. b, r) semua mampu memperlihatkan bahwa berbagai peralatan yang diperlukan bagi tersedianya makanan, mulai dari memasak hingga penyajiannya, juga menjadi muatan perahu tersebut.

Gambaran mengenai jumlah objek arkeologi maritim yang dapat dimanfaatkan sebagai bukti peristiwa masa lalu akan menjadi semakin besar mengingat begitu banyak perahu samudera yang tenggelam pada abad-abad ketika *European fleets of sailing ships* membangun perdagangan dan kekuatan di Timur. Sampai saat ini baru ditemukan sekitar tigapuluhan bangkai perahu pada situs-situs yang tersebar di dua samudera dan pada pantai dari tiga benua. Padahal, catatan *Dutch East India Company* selama setengah abad saja - sejak 1603 hingga 1653 - menunjukkan hilangnya tidak kurang 100 dari 788 perahu yang berlayar ke atau dari Hindia Belanda. Angka itu termasuk 56 di negara kepulauan Indonesia, Cina, Jepang, India, dan di beberapa tempat lain di Timur (Muckelroy 1980).

Jumlahan tadi hanya berkenaan dengan perahu-perahu armada Belanda. Logikanya, jumlahan tadi akan bertambah bila dikumpulkan pula catatan armada bangsa-bangsa lain. Sebagaimana diketahui, selain Belanda, orang-orang Spanyol, Portugis, Inggris, Cina, serta bangsa/suku bangsa di seputar 'Laut Tengah Asia Tenggara' (Laut Cina Selatan), selama berabad-abad meramaikan lalu lintas pelayaran dan perdagangan Nusantara. Peristiwa-peristiwa yang mewarnai aktivitas masa itu, yang diakibatkan keganasan alam maupun keterbatasan teknologi pelayaran yang digunakan, tentu menambah angka bilangan perahu-perahu yang kelak menjadi obyek penelitian arkeologi maritim.

5. Rempah-rempah Sebagai Komoditi

Rempah-rempah sebagai komoditas Nusantara di bedakan atas bagian-bagian pohon, yakni bunga, buah dan biji, kayu dan kulit pohon, maupun akar dan rimpang, yang umumnya telah dikeringkan. Di bawah ini adalah sekilas tentang jenis-jenisnya.

a. Rempah-rempah yang berasal dari bunga atau kuncup bunga.

Cengkih (*Eugenia aromatica*) dikenal sebagai tanaman yang berasal dari Maluku. Tinggi pohon sekitar 20-30 meter, namun di Ternate ada yang

mencapai tinggi 37 meter. Hasil utama pohon ini adalah kuncup bunga yang belum mekar. Setelah dikeringkan kuncup bunga itu digunakan sebagai bumbu masakan dan minuman, bahkan dalam pengobatan dengan fungsi sebagai penghilang kembung, perangsang, maupun anti kejang. Minyak yang berasal dari daun pohon cengkik juga banyak dimanfaatkan dalam industri farmasi atau parfum.

Produk tanaman yang termasuk dalam suku Mytaceae ini telah dikenal sebagai rempah-rempah dan bahan pemeliharaan gigi sejak 220 SM. Adapun berdasarkan hasil ekskavasi atas kubur-kubur *merovingiennes* diketahui bahwa untuk pertama kalinya cengkik muncul di Eropa pada abad ke-6. Namun. Pada abad berikutnya, Eropa mengalami kesulitan untuk memperoleh produk eksotik itu karena rute darat karavan/kafilah pembawanya terputus akibat serangan orang Arab dan Turki (Delaveau 1987).

History of the Tang Dynasty (618-906) adalah sumber Cina yang pertama kali menyinggung keberadaan Maluku. Sumber tadi mengenalkannya melalui nama Mi-li-ku, dan itu dihubungkan dengan upaya menerangkan keletakkan pulau Bali. Nama ini tidak terdengar lagi hingga abad ke-16. ketika History of the Ming Dynasty menyebutkan tentang kepulauan penghasil cengkik itu serta kedatangan sejumlah besar saudagar Cina untuk berdagang ke sana (Groeneveldt 2009).

Hingga abad ke-18, agaknya hanya Maluku sebagai satu-satunya produsen cengkik. Penyebaran ke luar terjadi saat Perancis di bawah pemerintahan Louis XV dan Louis XVI mengenal periode ekspansi maritim. Ketika itu, pada tahun 1769, seorang Kapten Perancis menyelundupkan bibit cengkik dari Pulau Gabe dan Pulau Seram ke Reunion. Selanjutnya, dari Reunion cengkik tersebar ke Zanzibar, dan Madagaskar (Hadiwijaya 1983; Delaveau 1987).

b. Rempah-rempah berupa biji dan buah tanaman

Lada (*Piper nigrum*) adalah tanaman yang termasuk dalam suku *Piperaceae* yang aslinya berasal dari India, Semenanjung Malaya, dan Indocina, dan yang dipercaya telah meluas di Indonesia sejak satu abad sebelum masehi. Kandungan kavasins pada daging buahnya menimbulkan rasa pedas yang khas. Ada dua jenis lada, yakni lada hitam yang diperoleh melalui pengeringan buah belum masak bersamaan dengan kulitnya sehingga keriput dan berwarna hitam, dan lada

putih, yakni buah masak yang dibersihkan dari kulitnya sehingga hanya tinggal bijinya saja, lalu dikeringkan hingga berwarna putih.

Lada ternyata telah digunakan oleh orang Mesir untuk mengawetkan mumi, seperti yang terlihat menyolok pada mumi Ramses II (1275 SM--1220 SM) yang direstorasi di Louvre, Perancis. Biji lada dimasukkan ke dalam lubang hidungnya, sama seperti orang menggunakan kelereng berbahan plastik dalam bedah plastik. Pengrajin kulit juga memanfaatkan lada ketika menangani bulu binatang untuk menjamin konservasi yang baik karena lada yang keras dianggap mampu menghilangkan insek sekaligus berlaku sebagai anti bakteri (Delaveau 1987). Sumber Barat abad XVI menceritakan bahwa harga lada di Cina mencapai 4 kali lipat dari harga belinya di Malaka.

Usaha mendapatkan lada bagi konsumen Eropa dilakukan pula oleh Jean Parmentier dan Raoul Parmentier dari Dieppe, Perancis pada tahun 1529. Mereka singgah di Tiku, bandar di pantai barat Sumatra untuk mengisi perahunya dengan lada. Kedatangan orang Perancis itu selanjutnya diikuti antara lain oleh sebuah ekspedisi tiga perahu dari Honfleur di bawah pimpinan Augustin de Beaulieu. Di Batavia, sebuah perahunya dibakar dan sebuah lagi ditangkap bersama dengan muatannya. Beaulieu pulang hanya dengan sebuah perahu yang dipenuhi lada Sumatra dan mencapai Hevre pada tahun 1622 (Lombard 1986).

Seperti halnya Aceh yang perkembangan ekonominya berdasarkan produk emas dan lada, berbagai sumber menyebutkan bahwa Banten dikenal sebagai kerajaan bercorak maritim yang menitikberatkan kehidupannya pada perdagangan dan pelayaran. Hasil kegiatan arkeologi membuktikan bahwa salah satu cluster di Banten, ialah Pamarican, merupakan lokasi kegiatan dekat bandar untuk menyimpan dan mengolah rempah-rempah (khususnya lada) yang merupakan komoditi utama kerajaan Banten abad XVI--XIX (Ambary 1993).

Komoditas lain adalah kapulaga (*Amomum cardamomum*). Sumber Arab Kuno menyebutkan bahwa buah kapulaga yang harum adalah salah satu komoditi Nusantara yang dikeluarkan melalui bandar Kalah, yang diperkirakan adalah Kedah di semenanjung Malaya (TahirAl-Haddad 1957).

Demikian pula dengan pala (*Myristica fragrans*). Tanaman yang masuk dalam suku Myristicaceae ini berasal dari Pulau Banda. Tinggi pohonnya dapat mencapai 13-18 meter dengan diameter batang 45 cm. Bunga, daging buah dan salut biji (fuli) serta bijinya (yang berbau harum), digunakan sebagai bumbu masak dan obat. Pala adalah produk yang sangat luks dalam pandangan masyarakat Eropa abad XII, mengingat transportasinya yang begitu panjang, mulai dari Banda di Kepulauan Maluku, singgah di Malaka, digudangkan di Ormuz atau Aden, diangkut dengan kafilah ke Laut Tengah, dan kemudian didistribusikan melalui Konstantinopel, Genoa atau Venesia ke seluruh Eropa. Suatu hal yang pasti bahwa dalam setiap etape, harganya semakin meningkat. Sehingga di Inggris pada saat itu, untuk memperoleh setengah kilogram bunga pala orang harus membayar dengan nilai setaratisgagakorbiri-biri atau setengah hargalembu (Delaveau 1987).

Oleh karena itu tidak mengherankan bila orang Portugis amat berhasrat memperoleh buah emas dari Pulau Banda itu, namun orang Belanda dan Inggris berusaha menghalangi maksud mereka. Baru pada awal abad ke-16, armada yang dikirim oleh Alfonso de Albuquerque berhasil mencapai Pulau Banda. Di sana mereka memuat begitu banyak pala dan fuli, serta sedikit cengkih dengan harga yang demikian rendah. Dalam perkembangan selanjutnya Ternate dijadikan tempat menetap pertama yang sesungguhnya bagi orang Portugis di Maluku. Sedangkan untuk mencukupi kebutuhan pala dan fuli yang dihasilkan Pulau Banda, mereka menggantungkan diri pada pedagang regional yang membawa produk tersebut ke Ternate dan Tidore (Hanna 1983).

Berikutnya adalah kemiri (*Aleurites moluccana*), yang berasal dari Kepulauan Maluku. Tinggi pohonnya dapat mencapai sekitar 40 meter. Kegunaan tanaman bersuku *Euphorbiaceae* (jarak-jarakan) ini terdapat pada bijinya, yang bila telah diolah dapat dipakai sebagai bumbu (pada lebih dari 120 masakan Nusantara). Dahulu orang juga memanfaatkan bijinya untuk membuat lilin. Adapun minyak biji kemiri dikenal khasiatnya sebagai penumbuh rambut dan obat pencahar.

Selanjutnya keluak (*Pangium edule*), yang juga dikenal dengan nama pucung (Jawa) atau kepayang. Pohonnya dapat mencapai tinggi sekitar 40 meter. Biji tanaman ini banyak digunakan sebagai bumbu dapur, maupun bahan pembuat minyak pengganti minyak goreng.

Demikian pula dengan pinang sirih (*Areca catechu*) yang masuk dalam suku *Arecaceae* (*Palmae*). Asalnya diduga dari Filipina. Buahnya menghasilkan zat samak, dan bijinya merupakan bumbu pelengkap ketika orang 'makan sirih'. Menurut sumber Cina abad VI (*History of the Liang Dynasty*), Sumatra dikenal sebagai penghasil biji pinang sirih berkualitas prima dan yang paling baik dibanding tempat lain (Greoneveldt 2009). Dahulu orang banyak membutuhkan karena tersebarinya kebiasaan memakan sirih pada masyarakat di sekeliling Laut Cina Selatan dan Asia Selatan. Oleh karena itu tidak mengherankan bila salah satu barang muatan dalam perahu yang sisa bangkainya ditemukan di perairan Cirebon, dijumpai *duplak*, yakni alat pelumat pinang sirih berbahan logam.

c. Rempah-rempah berupa kulit tanaman.

Dua jenis yang terkenal adalah kayu manis (*Cinnamomum zeylanicum*), yang berasal dari Srilangka yang kemudian menyebar ke wilayah tropis lain. Kulit tumbuhan ini dikenal sebagai bumbu masak serta bahan obat-obatan yang telah berabad-abad diperdagangkan. Lemak pada bijinya digunakan dalam pembuatan lilin gereja. Lainnya adalah cassiavera (*Cinnamomum burmani*), jenis *Cinnamomum* yang lebih banyak ditanam di Indonesia. Asalnya memang dari Indonesia. Kulit batang dan kulit dahannya menghasilkan rempah-rempah dan minyak atsiri yang biasa digunakan sebagai bumbu masak dan minuman, serta pemberi aroma harum dan penyegar dalam ramuan obat-obatan. Berdasarkan informasi yang disampaikan Tome Pires, diketahui bahwa saudagar dari Koromandel yang datang ke Malaka juga membeli cassiavera (Cortesao 1944).

d. Rempah-rempah berupa akar-akaran dan rimpang/batang yang menjalar dibawah tanah

Jenis pertama adalah jahe (*Zingiber officinale*) yang biasa digunakan sebagai bumbu dan pewarna, pengawet makanan, serta bahan obat tradisional. Malaka pada masa kejayaannya, memasukkan banyak jahe dari Palembang untuk memenuhi permintaan para saudagar yang berdatangan dari tempat lain. Adapun sumber lain menyebutkan bahwa pada tahun 1778 Belanda mengirim produk yang disebut *candied ginger* ke Eropa sebanyak sekitar 5.000 kg. Permen jahe itu ternyata telah demikian dikenal di Eropa karena dianggap dapat menyembuhkan kembung atau flatulensi (Maryoto 2009: 56).

Kedua adalah kunyit (*Curcuma domestica*), yakni rimpang yang dikenal dari aroma yang khas karena minyak atsiri yang dikandungnya. Juga banyak digunakan sebagai bumbu, bahan pewarna, dan campuran obat-obatan tradisional. Menurut Algazwini dalam bukunya *Atsanul-bilad* (Tahir Al-Haddad 1957), perahu perahu Cina yang mengunjungi Basrah pada abad ke-9 juga memuat komoditi dan Jawa, antara lain kunyit, untuk dibawa ke negeri-negeri lain.

6. Rempah-rempah dan hubungan antar bangsa

Ternyata kebutuhan akan rempah-rempah yang demikian besar telah mengakibatkan perubahan jalannya sejarah dan sangat berpengaruh atas hubungan internasional. Dampaknya masih dapat dirasakan hingga kini. Hal ini memunculkan arti lain rempah-rempah sebagai komoditi yang menyebabkan bangsa Eropa mendatangi Nusantara untuk memperolehnya langsung dari tangan pertama. Rempah-rempah dimaksud adalah pala, cengkih, lada, kayu manis, dan beberapa lainnya. Pada saat itu perahu - yang memanfaatkan angin sebagai tenaga penggerak - amat berperan. Perahu telah memungkinkan berlangsungnya eksplorasi, kolonisasi, maupun perkembangan umum sebagian besar dunia (Polunin 1990).

Sejak awal Masehi, masyarakat Nusantara telah memiliki hubungan dagang dengan wilayah-wilayah lain. Ada rute dagang dari Tiongkok melalui kepulauan Nusantara ke India, Persia, Mesir, Eropa, dan sebaliknya. Saudagar Jawa dan Sumatera membawa barang yang dihasilkan di Maluku itu ke pusat perdagangan di kawasan Indonesia barat. Selanjutnya mereka atau pedagang-pedagang dari India, mengangkutnya ke India. Di sana telah menunggu saudagar-saudagar Asia Barat (orang Persia dan Arab, mula-mula juga orang Yunani dan Mesir), yang selanjutnya membawa rempah-rempah tadi, bersama barang lain ke pasaran Eropa. Rute dagang itu tampak bagaikan sebuah rantai yang terjalin dari beberapa mata rantai.

Penduduk Sumatra yang berada di ujung barat Nusantara telah melibatkan diri dalam perdagangan antara Cina dan India sejak abad ke-5 dan ke-6 (Selling 1981). Mulai abad ke-7, secara teratur pedagang Arab yang kebanyakan datang dari India berlayar ke Asia Tenggara. Perdagangan secara meluas tidak saja dilakukan di Nusantara, malahan mencapai Cina sebelah Selatan. Barang yang dicari meliputi lada, rempah-rempah lain, dan kayu harum (Hall 1968).

Gresik sejak lama juga merupakan sebuah mata rantai pelayaran dan perdagangan di kawasan Asia Tenggara. Di Loran masih tersimpan data pertanggalan yang dihubungkan dengan keberadaan komunitas Islam yang paling tua di Asia Tenggara, ialah nisan Fatimah binti Maimun yang berangka tahun 495 H (sekitar 1101 M). Lokasi sekitarnya mengandung sisa kehidupan sebuah bandar abad X--XIV (Situs Pasucinan), yang mampu menempatkannya sebagai alternatif dari lokasi Gresik awal. Temuan keramikya berkronologi abad X--XIV, dengan dominasi produk dinasti Song Yuan abad XII--XIII (Puslit Arkenas 1994).

Kedatangan orang Portugis di Nusantara bermula dengan penjelajahan pantai barat Afrika sejak abad ke-15. Keinginan untuk menemukan rute ke 'Hindia' sebagai cara mencari kekayaan melalui perdagangan adalah motivasi ekonomi yang menjadi pendorongnya. Di dalamnya mengandung maksud mengalihkan lalulintas perdagangan melalui rute baru. Diperhitungkan bahwa hal tersebut akan merugikan bangsa-bangsa yang sampai saat itu menguasai rantai perdagangan Asia-Eropa, di antaranya adalah bangsa Turki, yang ketika itu sedang menyerang kerajaan-kerajaan Eropa. Itu dapat dikategorikan sebagai alasan politis bangsa Portugis. Alasan lain yang mendorong penjelajahan itu adalah rasa tanggung jawab mereka atas penyiaran agama, pengabdian terhadap agama Kristen sehingga terlihat pula adanya alasan keagamaan di dalamnya.

Berkenaan dengan itu, maka pada permulaan abad ke-16 masuklah faktor baru dalam konstelasi kekuatan ekonomi, politik, dan religi di Nusantara, yakni ketika Malaka - pusat perdagangan utama antara Maluku dan India - direbut orang Portugis pada tahun 1511. Peristiwa tersebut diikuti dengan aktivitas armada perahu mereka di perairan antara Jawa dan Maluku. Puncaknya terjadi pada tahun 1522 ketika mereka mendirikan benteng di Temate. Ini merupakan kelanjutan dari kegiatan *os descobrimentos* (penjelajahan dan penemuan) dalam sejarah Portugal yang merupakan *seculo domo* (abad/zaman keemasan) pada lintasan sejarah bangsa itu. Dan tujuan jangka panjangnya cukup jelas, yakni menguasai perdagangan Asia-Eropa yang dapat dicapai melalui penguasaan atas lautan.

Orang Portugis jelas mencium peran Malaka sebagai bandar yang amat penting. Keletakannya yang strategis menjadi tumpuan hubungan

dagang regional dan internasional. Dari barat, berdatangan perahu perahu pedagang Pegu, Benggala, Srilangka (Serendib, menurut pelaut Arab) dan Goa. Mereka adalah perantara lalu lintas komoditi Barat dan Timur. Dari arah timur, kedatangan pedagang Siam, Cina, dan Jepang meramaikan perdagangan berbagai jenis barang dagangan yang dibawa dan yang diperlukan. Jung Cina datang ke Malaka membawa sutera, keramik, dan sebagainya. Sedangkan barang utama yang dibawa balik ke Cina berupa lada, gaharu, rempah, dan hasil hutan Nusantara. Disampaikan oleh Tome Pires bahwa satu kuintal lada yang dibeli dengan nilai 4 cruzados di Malaka, laku dijual dengan harga 15 atau 16 cruzados di Cina (Cortesao 1944). Dari selatan, perahu-perahu bermuatan rempah-rempah dan kayu harum, hasil bumi dan hasil hutan Sumatra, Jawa, dan Kepulauan Maluku mengisi gudang-gudang pedagang di Malaka. Kegiatan tersebut amat berpengaruh atas tumbuh-kembangnya bandar-bandar pesisir utara Pulau Jawa seperti Cirebon, Demak, Jepara, dan Tuban, selain memberi kesempatan diperolehnya pangsa pasar yang luas atas produk berupa cengkih (Maluku), pala (Banda), dan kayu gaharu (Lombok), maupun kayu cendana dari Timor.

Kedatangan Diogo Lopes de Sequiera pada tahun 1509 di Pedir menandai hubungan Sumatra dan Portugal, sebelum orang Portugis menguasai Malaka. Ia melanjutkan pelayaran ke Pasai, dan kemudian ke Malaka. Tujuannya menguasai kekayaan alam Pasai, yang antara lain menghasilkan kayu cendana, kamper, damar, lada, dan jahe. Namun akibat serangan Aceh pada tahun 1524, Portugis meninggalkan bentengnya di Pasai.

Rute perdagangan rempah-rempah berubah akibat penaklukan Goa dan Malaka oleh orang Portugis. Bila sebelumnya lada di bawa melalui Laut Merah, Kairo, Laut Tengah, dan masuk ke Eropa, setelah itu rute bergeser melalui Tanjung Harapan. Hal itu jelas menguntungkan pihak Portugal, dan sebaliknya merugikan orang-orang Venesia. Pedagang Muslim tidak lagi singgah di Malaka dan cenderung berdagang di bandar-bandar pesisir utara Jawa dan kawasan barat Nusantara, seperti Aceh di Sumatera. Oleh karena itu Aceh mampu menciptakan bandar alternatif bagi pedagang yang enggan menyinggahi Malaka. Sebagian ruas Selat Malaka berada di bawah kontrolnya sehingga mengganggu arus perdagangan orang Portugis di Nusantara. Aceh juga berkali-kali menyerang Malaka, bahkan menyerbu Patani, Johor, dan Perak (Tahir al-Haddad, 1957). Sumber Cina menyebutkan bahwa ketika itu Aceh

mengekspor kayu gaharu, cengkih, dupa, lada, kayu sapang, dan sebagainya (Groeneveldt 2009).

Kemudian bangsa Eropa lain ikut memburu rempah-rempah Nusantara. Mereka adalah orang Belanda, yang membentuk VOC pada tahun 1602. VOC adalah federasi dari enam badan dagang yang sejak tahun 1595 telah mengirimkan armada dagangnya ke bandar-bandar di Nusantara. Tempat-tempat penting yang menghasilkan rempah-rempah dikuasainya dengan cara yang lebih luas, berbeda dengan tempat-tempat yang hanya dijadikan titik persinggahan atau jual-beli saja. Walaupun perdagangan utamanya antara Batavia dan negeri Belanda, VOC tidak meninggalkan perdagangan dengan bandar lain di Asia Tenggara dan Asia Timur. Bila yang diangkut dari Batavia adalah rempah-rempah, maka yang dibawa dari Nederland berupa uang, barang-barang keperluan VOC, serta sedikit barang dagangan (Leirissa 1976).

Sumber sejarah memastikan bahwa upaya Belanda memonopoli rempah-rempah Nusantara berlangsung dengan susah payah. Diketahui bahwa saudagar Cina tetap aktif dalam perdagangan lada di sepanjang abad ke-17. Bahkan mereka mampu mencegah Belanda menguasai perdagangan lada di Kalimantan pada tahun 1730. Kondisi yang demikian menyebabkan rencana Belanda memonopoli pasar lada Eropa tidak begitu saja dapat diimplementasikan sehingga pada tahun 1736 English East India Company masih mampu mengimpor lada ke London, dalam jumlah yang sama banyaknya dengan yang diterima VOC di Batavia dari seluruh kepulauan Nusantara (Boxer 1973).

7. Sistem ekonomi dan pelayaran

Sistem ekonomi tentu terkait dengan aspek produksi, distribusi dan konsumsi. Komoditas berharga Nusantara merupakan monopoli alamiah yang layak dipasarkan justru pada tempat yang merupakan persilangan lalu-lintas laut yang menghubungkan benua Timur dan benua Barat. Kebutuhan akan rempah-rempah menimbulkan pelayaran perdagangan yang ramai ke dan dari Nusantara. Pangkalnya ada di Laut Merah, Teluk Parsi dan Jazirah Arab, dengan Kepulauan Maluku sebagai terminal akhir. Rute pelayaran perdagangan itu melewati Gujarat, Malabar, Koromandel, Bengala, Malaka, dan tempat lain di kawasan Nusantara dan Laut Cina Selatan. Dalam kaitannya dengan distribusi produk alam

Nusantara, kondisi demikian memunculkan perantara dalam perdagangan.

Lintas perdagangan laut antar bangsa yang menyinggahi pantai-pantai Kepulauan Nusantara, sejak dahulu merupakan sumber utama pendapatan bandar-bandar pesisir. Ini berlangsung pada tempat dan saat penduduknya dapat ikut serta dalam perdagangan itu dengan mempergunakan perahu mereka sendiri. Perdagangan laut yang menguntungkan itu, yang terjadi bahkan jauh sebelum abad ke- 15, ternyata berkaitan pula dengan penyebaran/sosialisasi Islam.

Ketika itu aristokrasi Nusantara yang memegang kekuasaan politik dan mendominasi perdagangan cenderung melakukan ekspansi politik kapitalistis yang tidak mendorong terciptanya kewiraswastaan. Terselenggaranya pelayaran dan perdagangan di bandar-bandar memunculkan jalur komunikasi terbuka yang membentuk mobilitas sosial yang horizontal dan vertikal. Situasi demikian menimbulkan faktor yang mengurangi kekuatan sistem feodal yang ada, dan di satu sisi berkurangnya keterikatan feodal mampu membentuk citra yang baik bagi pedagang dalam prestise sosial maupun politik. Oleh karena itu, Islam yang tidak mengenal perbedaan status manusia, yang pada awalnya dianut oleh para pedagang dan pelaut itu, menjadi mudah diterima oleh masyarakat di bandar-bandar.

Kedatangan bangsa Portugis menimbulkan persaingan dalam dunia perdagangan. Dampaknya terasa pula bagi kehidupan beragama, mengingat pengelompokan antar pedagang yang juga tidak memisahkan unsur keagamaan. Kedatangan Portugis dapat dikatakan ditolak oleh masyarakat bandar yang sudah Islam. Bahwa kemudian Portugis berseteru dengan Spanyol dan Belanda, hal itu lebih disebabkan perbuatan monopoli perdagangan.

Pada sistem perdagangan terbuka abad-abad setelah kedatangan bangsa Eropa, peran pedagang Nusantara dapat di katakan bersifat komplementer. Mereka hanya sebagai pelengkap saja. Sebaliknya dengan saudagar Cina yang perannya cukup menonjol, walaupun kemudian dapat dilumpuhkan oleh VOC.

Kemakmuran bandar-bandar Nusantara pada abad ke-16 bertumpu pada perdagangan. Penguasa di pedalaman memperoleh kesempatan menarik keuntungan dari lalu lintas barang perdagangan di pesisir.

Pelayaran dagang Portugis, yang merambah ke kawasan Nusantara sejak awal abad ke-16, telah merugikan kemakmuran bandar-bandar itu. Hilangnya armada perahu yang besar sebagai akibat usaha yang gagal mengusir Portugis dari Malaka, tentu sukar ditebus. Ditambah lagi dengan kericuhan politik dalam negeri di pertengahan abad ke-16, juga merupakan penyebab kemerosotan bandar-bandar tadi. Puncaknya terjadi pada abad ke-17, ketika pesisir Jawa kehilangan kemerdekaan karena dominasi ambisi Mataram dan kemudian cengkeraman kompeni Belanda.

Pada abad ke-17, negeri-negeri Eropa Utara, terutama Belanda dan Inggris, juga memasuki jalur lalu lintas yang sudah ada sebelumnya. Keberadaan kompeni-kompeni Hindia mereka, memberi arah baru kepada sebagian perdagangan maritim trans-Asia yang menguntungkan mereka, Sebaliknya, kegiatan mereka di Nusantara menyebabkan mundurnya secara cepat unsur-unsur jaringan tradisional yang pernah ada. Itu ditandai dengan susutnya perahu-perahu kepulauan bertonase besar pada abad ke-17. Jaringan tradisionalnya sendiri memang tidak berkurang kegiatannya, namun orang Arab dan Cina yang mendominasi kelangsungannya.

Selanjutnya ketika sistem ekonomi kapitalis pada akhir abad ke-19 diterapkan di Nusantara, kemungkinan-kemungkinan tradisional masa depan sejarah di kawasan Nusantara berubah secara drastis. Ketika itu bangsa Barat meraup bagian terbesar kegiatan maritimnya. Dengan makin meningkatnya teknologi, kegiatan-kegiatan ekonomi makin dikuantifikasi. Bila pada awalnya perekonomian Nusantara terutama berdasar pada ekspor produk primer, hasil bumi dan hasil alamnya, kelak diwaktu belakangan, pertambangan yang menjadi tulang punggung perekonomian Nusantara. Kita dapat mengatakan bahwa perkembangan dalam ekspor produk alam Nusantara ialah peralihan dari perdagangan barang luks (rempah-rempah), ke bahan mentah industri yang bervolume besar. Hal itu, antara lain merupakan dampak berlangsungnya revolusi industri di Inggris pada abad XVIII--XIX, yang diperluas dengan dibukanya Terusan Suez pada abad XIX. Ironisnya, bila pada awalnya masyarakat Nusantara mampu meraih keuntungan dari kondisi yang demikian, semua itu akhirnya lebih banyak dikantongi bangsa Belanda yang beberapa saat kemudian menguasai sebagian besar wilayah Nusantara.

8. Penutup

Walaupun banyak peninggalan yang layak dijadikan obyek kajian, disadari bahwa belum banyak sumbangan yang dapat diberikan mengingat bilangan kegiatan arkeologi maritim sendiri masih jauh tertinggal dibandingkan dengan aktivitas arkeologi lainnya. Namun, tetap harus diakui bahwa arkeologi maritim telah memberikan sumbangan untuk mengerti sejarah dan arkeologi Asia Tenggara. Hasil kegiatannya, antara lain mampu menyodorkan beberapa bukti baru tentang perkembangan/sejarah pembangunan perahu maupun mekanisme hubungan dagang regional (Manguin & Nurhadi 1987; Manguin 1989; Green 1990; Koestoro 1995).

Disadari bahwa masih banyak bagian kosong dari sejarah kuna Indonesia. Sebaliknya cukup banyak peninggalan yang merupakan obyek arkeologis yang mampu memperlihatkan keberadaan masyarakat Indonesia di masa lampau. Menyikapi hal itu maka harus diberdayakan keberadaan berbagai sumber sejarah dan arkeologi yang dimiliki. Menambang kembali sumber-sumber tertulis sebagai bahan kajian sejarah, membantu upaya pengenalan lebih lanjut akan sejarah kuna Indonesia.

Kekosongan-kekosongan yang masih ada perlu diisi dengan kajian-kajian arkeologis yang memanfaatkan peninggalan arkeologi. Untuk itu memang perlu dilakukan upaya meningkatkan nilai dari bukti arkeologi dibanding dengan kekurangan-kekurangan yang ada dalam dokumen tertulis yang sampai pada kita saat ini. Harus diakui bahwa arkeologi tidak dapat memberikan sepenuhnya bahan yang mencukupi bagi penulisan tentang sejarah, namun setidaknya memadai untuk mengisi kekosongan akan bahan penulisan.

Sekilas dengan tulisan di atas, dengan memanfaatkan sumber sejarah dan arkeologis, jelas tampak bahwa di Indonesia arkeologi penting bagi historiografi. Ada bagian-bagian sejarah Indonesia yang masih sangat tergantung pada penelitian-penelitian arkeologi. Oleh karena itu tidak mengherankan bila setiap penemuan arkeologi baru dapat menimbulkan perubahan dalam historiografi.

Sudah saatnya arkeologi digambarkan dalam peran yang cukup positif. Berkenaan dengan salah satu komponen kebudayaan yang terkait dengan teknologi, serta komoditas Nusantara yang demikian terkenal di

dunia, rempah-rempah, misalnya, arkeologi maritim bersama dengan ilmu sejarah memberi sumbangan yang positif terhadap historiografi Indonesia. Dan secara keseluruhan ini menyatakan bahwa sumber sejarah dan arkeologi memiliki potensi bagi pengenalan dan pemahaman aktivitas manusia masa lampau. Bagi penulisan sejarah kuna Indonesia, itupun memperlihatkan besarnya potensi sumber sejarah dan arkeologi bagi pengisian kekosongan yang ada. Khusus berkenaan dengan penulisan ini, kita lebih mengetahui bahwa rempah-rempah yang menjadi komoditas andalan Nusantara masa lalu, yang upaya pencarian dan perdagangannya telah merubah perjalanan dunia, dapat lebih dipahami. Begitupun dengan aspek kecil – namun demikian besar pengaruhnya atas kehidupan - kehidupan manusia, berkenaan dengan alat memasak, pengenalan tentang cara menghidangkan, dan sebagainya, ternyata harus dilakukan dengan menambang informasi melalui peninggalan peristiwa sejarah itu sendiri dalam bentuk sumber sejarah dan arkeologi maritim. Dan harus disepakati, bahwa kerja dengan memanfaatkan kedua jenis sumber itu menghasilkan informasi yang berguna bagi kepentingan lain yang lebih luas. Ini juga sekaligus menjadi dorongan bagi siapapun yang tertarik maupun memiliki minat menggeluti sejarah dan arkeologi untuk memulai penjelajahan dalam rangka menambang kekayaan yang terdapat dalam pusaka kebudayaannya sendiri. Demikianlah.

Kepustakaan

- Ambary, Hasan Muarif, 1993. "Sifat Situs Kota Banten Lama", dalam Naniek H Wibisono (ed.), *Banten Pelabuhan Keramik Jepang*. Jakarta: Puslit Arkenas, hal. 169--172
- Artika, I Wayan & P Bellwood, 1990. *The Beginning of Indian contact with Bali*. Makalah pada the 14th IPPA Congress, Yogyakarta & CJ Buys
- Batchelor, BC, 1977. "Post Hoabinhian Coastal Settlement Indicated by finds in Stanniferous Langat River Alluvium near Dengkil, Selangor, Peninsular Malaysia", *Federation Museums Journal*, 22, hal, 1--55
- Bellwood, Peter, 1985. *Prehistory of the Indo-Malaysian Archipelago*. Sydney, London: Academic Press

- Booth, B., tt. "A Handlist of Maritime Radiocarbon Dates", *IJNA*, 13(3), hal. 189--204
- Boxer, Charles Ralph, 1967. "Francisco Vieira de Fibueriredo. A Portuguese Merchant-Adventurer in South East Asia. 1624-1667", dalam : *VKI* 52
- , 1973. *The Dutch Seaborne Empire 1600-1800*. Middlesex: Penguin Books.
- Christie, J Wisseman, 1990. "Trade and State formation in the Malay Peninsula and Sumatra 300 BC - AD 700", dalam: J Kathirithamby-Wells & J Villiers (ed.), *The Southeast Asian Port and Polity*. Singapura: Singapore University Press, hal. 39--60
- Coedes, G., 1930. "Les inscriptions malaises de Crivijaya", *Bulletin de l'Ecole Francalse d'Extreme-Orient*, 30, hal. 29--80
- Corteseo, Armando, 1944. *The Suma Oriental of Tome Pires*. London: Hakluyt Society.
- Delaveau, Pierre, 1987. *Les Epices*. Paris: Albin Michel
- Dunn, FL & DF Dunn, 1984. "Maritime Adaptations and Exploitation of Marine Resource in Sundaic Southeast Asian Prehistory", dalam: *Prehistoric Indonesia: A Reader*. Pieter Van De Velde (Ed.). Dordrecht, Cinnaminson: Foris Publications, hal. 243--272
- Evans, IHN., 1927 "Notes on the Remains of an Old Boat from Pontian, Pahang", *FMJ*, 12(4), hal. 93--96
- Gibson-Hill CA, 1952 "Further Notes on the Old Boat found at Pontian, in Southern Pahang", *Journal of the Malaysian Branch of the Royal Asiatic Society*, 25(1), hal. 110--133
- Glover, IC., 1979 "The Late Prehistoric Period in Indonesia", dalam: RB Smith & W Watson (eds), *Early South East Asia: Essays In Archaeology, History and Historical Geography*. New York, Kuala Lumpur: Oxford University Press, hal 167--184
- Green, Jeremy, 1983. "The Song Dynasty Shipwreck at Quanzhou, Fujian Province, People's Republik of China", dalam

- International Journal of Nautical Archaeology*, 12 (3), hal. 253--261
- , 1990. "Maritime archaeology in Southeast and East Asia", dalam *Antiquity*, Vol. 64. Nomor 243. Cambridge :Antiquity Publication Ltd., hal. 347--363
- Green, J, R Harper & S Prishanchittara, 1981. *The Excavation of the Ko Kradat Wrecks ite: Thailand 1979-1980*. Fremantle: Department of Maritime Archaeology, Western Australian Museum
- Green, J, R Harper & Vidya Intakosi, 1987. *The Ko Si Chang Three Shipwreck Excavation: 1986*. Albert Park: The Australian' Institute for Maritime Archaeology (Special Publication No. 4), hai. 39--79
- Groeneveld, WP,2009. *Nusantara Dalam Catatan Tionghoa*, diterjemahkan oleh Gatot Triwira. Jakarta: Komunitas Bambu
- Hadiwijaya, Toyib, 1983. *Cengkeh Data Dan Petunjuk Ke Arah Swasembada*. Jakarta: Gunung Agung
- Hall, DGE, 1968. *A History of South East Asia*. London: Macmillan
- Hui-Lin Li, 1979. *Nan-fang ts-ao-mu chuang. A Fourth Century Flora of Southeast Asia*. Hongkong: The Chinese University Press
- Koestoro, Lucas Partanda, 1995. "Penempatan Situs-Situs Bangkai Perahu Indonesia Dalam Sejarah Teknik Pembangunan Perahu di Asia Tenggara", dalam ; Hariani Santiko dkk. (ed.), *Kirana: Persembahan unfuk Prof. Dr. Haryati Soebadio*. Jakarta: PT Intermedia, hal. 203--216
- ,1996. "Hasil Bumi Dan Hasil Hutan. Komoditi Dalam Sejarah Dan Arkeologi Maritim Nusantara", makalah dalam *Pertemuan Ilmiah Arkeologi VI* di Cipanas
- Leirissassa, RZ, 1976. "Dokumen-dokumen dari VOC dari abad ke XVIII", dalam *Bulletin YAPERNA* Nomor 17 Tahun III. Jakarta : Yayasan Perpustakaan Nasional, hal. 44--53
- Lombard, Denys, 1986. *Kerajaan Aceh* (diterjemahkan oleh Winarsih Arifin). Jakarta; Balai Pustaka

-
- Manguin, PY, 1980. "The Southeast Asian ship: an historical approach", dalam *Journal of Southeast Asian Studies*, 2-Z, hal: 253--269
- , 1983. "Duniayang ramai: Laut Cina dengan jaringan-jaringannya", dalam *Citra Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Sinar Harapan. hal. 83--96
- , 1985a. "Sewn-plank Craft of Southeast Asia. A preliminary Survey", dalam: S McGrail & E Kentley (Eds.), *Sewn Planked Boats*. Oxford: National Maritime Museum
- , 1985b. "Relationship and Cross-influence between Sout East Asian and Chinese Shipbuilding Traditions", dalam; *Final Report, SPAFA Workshop on Shipping and Trade Networks in Southeast Asia*. Bangkok: SPAFA, hal. 197--212
- , 1989. "The trading ships of Insular Southeast Asia: new evidence from Indonesian archaeological sites", dalam *Pertemuan Ilmiah Arkeologi V*, Yogyakarta, Vol. I. Jakarta; Ikatan Ahli Arkeologi Indonesia, hal. 200--220
- Manguin, Pierre-Yves & Nurhadi, 1987. "Perahu Karam di situs Bukit Jakas, Propinsi Riau. Sebuah laporan sementara", dalam: *10 Tahun Kerjasama Pusat Penelitian Arkeologi Nasional dan Ecole Francois d'Extrime-Orient*. Jakarta: Pusat Penelitian Arkeologi Nasional, hal. 43--64
- Maryoto, Andreas, 2009. *Jejak Pangan. Sejarah, Silang Budaya, Dan Masa Depan*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas
- Mollat, Michel, 1980, "*Historical contacts of Africa and Madagascar with South and South-East Asia: the role of Indian Ocean*", dalam: *Historical relations across the Indian Ocean*. Paris : Unesco, hal. 45--60
- Muckelroy, Keith (ed.). *Archaeology Underwater*. New York, London : McGraw-Hill Book Company
- Polunin, Nicholas, 1990. *Pengantar Geografi Tumbuhan dan Beberapa Ilmu Serumpun* (diterjemahkan oleh Gembong Tjitrosoepomo). Yogyakarta: GadjahMada University Press
- Renfrew, Colin & Paul Bahn, 1991. *Archaeology Theories, Methods, And Practise*. London: Thames dan Hudson

- Salmon, Claudine & Denys Lombard, 1979. "Un vaisseau du XIII^{eme} s. retrouve avec sa cargaison dans la rade de "Zaitun", dalam : *Archipel* 18. Paris: Association Archipel, hal 57--67
- Selling, Eleanor, 1981. *The Evolution of Trading States in Southeast Asia Before the 17th Century*. Disertasi pada Columbia University
- Situmorang, TD & A Teeuw. 1958. *Sedjarah Melaju Menurut Terbitan Abdullah Ibn Abdulkadir Munsji*. Djakarta: Djambatan
- Tahir Al-Haddad, Sayed Alwi bin, 1957. *Sedjarah Perkembangan Islam Di Timur Djauh* (diterjemahkan oleh Dzija Shahab). Djakarta : Almaktab Addaimi
- Tim Peneliti Puslit Arkenas, 1994. *Laporan Penelitian Arkeologi Bidang Arkeotogi Islam Di Situs Pasucian, Kecamatan Manyar Kabupaten Gresik Propinsi Jawa Timur*. Jakarta: Proyek Penelitian Purbakala (belum diterbitkan)
- Tjitrosoepomo, Gembong, 1991. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Utomo, Bambang Budi (ed.), 2008. *Kapal Karam Abad Ke-10 Di Laut Jawa Utara Cirebon*. Jakarta: PANNAS BMKT



Keterangan:

- a. Artefak logam, berasal dari Situs Karang Heluputan, temuan abad 18-19
- b. Teko tanah liat Cina abad 18-19, berasal dari Situs Teluk Sumpat, Riau
- c. Pipisan dan Ganduk abad 10-13, berasal dari Situs Pulau Buaya, Riau
- d. Tungku tembikar abad 10-13, berasal dari Situs Pulau Buaya, Riau
- e. Mangkuk Cina abad 18-19, berasal dari Situs Karang Heluputan, Riau
- f. Mangkuk Cina abad 18-19, berasal dari Situs Teluk Sumpat, Riau
- g. Sendok kaca abad 18-19, berasal dari Situs Teluk Sumpat, Riau
- h. Botol kaca abad 10, berasal dari Situs Intan, Kepulauan Seribu
- i. Kendi Cina abad 10, berasal dari Situs Intan, Kepulauan Seribu
- j. Wadah tembikar abad 10, berasal dari Situs Intan, Kepulauan Seribu
- k. Teko Cina abad 10, berasal dari Situs Intan Kepulauan Seribu
- l. Cangkir berkaki Cina abad 7-10, berasal dari Situs Batu Hitam Belitung
- m. Mangkuk Cina abad 7-10, berasal dari Situs Batu Hitam Belitung
- n. Tungku, abad 18-19, berasal dari Situs Karang Heluputan, Riau
- o. Pipisan abad 7-10, berasal dari Situs Batu Hitam Belitung
- p. Botol Eropa abad 18-19, berasal dari Situs Karang Heluputan Riau
- q. Cangkir Cina abad 7-10, berasal dari Situs Batu Hitam Belitung
- r. Teko Cina abad 13-14, berasal Teluk Sumpat Riau

Sumber: "Katalog Peninggalan Bawah Air di Indonesia", 2007 digambar kembali oleh Andri Restiyadi.

KELELAWAR, JENIS MAKANAN MANUSIA PRASEJARAH YANG MENJADI BAGIAN DARI KULINER NUSANTARA

Nenggih Susilowati
Balai Arkeologi Medan

1. Pengantar

Kelelawar merupakan jenis hewan mamalia yang mencari makan di malam hari dan hidup berkelompok. Jenis makanannya antara lain serangga, serbuk sari, buah-buahan, hewan-hewan kecil seperti kadal, katak, dan sejenis tikus tanah, bahkan ada yang menghisap darah binatang ternak. Di siang hari hewan ini tidur bergelantung terbalik (kepala menghadap ke bawah) pada langit-langit gua atau pada pepohonan. Secara umum kelelawar dibagi menjadi dua kelompok utama yaitu diberi nama *Megachiroptera* dan *Microchiroptera*. Kelelawar yang dikenal dengan sebutan Kalong (*Pteropodidae*) memiliki bentangan sayap 2 m dan berat mencapai 1,5 Kg dimasukkan ke dalam kelompok *Megachiroptera*, sedangkan kelelawar yang memiliki bentangan sayap 30 cm dengan berat 15 gr termasuk dalam kelompok *Microchiroptera* (<http://www.e-smartschool.com>).

Di Indonesia diketahui terdapat 200 spesies kelelawar, beberapa di antaranya hidup dalam gua-gua di Pulau Sumatera yaitu *Vespertilionidae*, *Rhinolophidae*, *Hipposideridae*, *Nycteridae*, dan *Megadermatidae*. Kelelawar *Megadermatidae* adalah kelelawar yang memakan serangga, kadal, katak, dan sejenis tikus tanah (Whitten dkk. 2000: 317--318). Di berbagai daerah di Nusantara kelelawar dikenal dengan beragam nama seperti *paniki*, *niki*, *law* (masyarakat Minahasa dan masyarakat kawasan timur Indonesia); *lalay*, *kalong* (masyarakat Sunda); *kampret*, *lowo*, *codot* (masyarakat Jawa); *hawa*, *prok*, *cecadu*, *kusing*, *tayo*,



Eonycteris spelaea
(sumber: Whitten dkk. 2000)

paing, kekek, juris, bangamat (masyarakat Dayak); *haluang* (masyarakat Batak); dan masyarakat Nias menyebutnya *Luzuluzu*.

Pada masa prasejarah ketika manusia masih menghuni gua atau ceruk, mengkonsumsi kelelawar adalah biasa karena hewan itu mudah diperoleh di sekitar huniannya. Manusia pada masa itu memanfaatkan alam secara langsung, berbagai jenis flora dan fauna dimanfaatkan sebagai bahan makanannya, sehingga alam sekitar merupakan gudang makanan mereka. Namun ketika manusia sudah mendirikan perkampungan dengan kehidupan menetap, terjadi perubahan pada perolehan bahan makanan yang dikonsumsi. Kehidupan yang tergantung pada alam kemudian berubah menjadi mengolah alam melalui pembudidayaan tanaman maupun hewan. Manusia kemudian cenderung mengkonsumsi jenis-jenis tanaman atau hewan yang dibudidayakan itu, walaupun pada sebagian orang secara individu atau kelompok, masih memanfaatkan alam secara langsung untuk memperoleh bahan makanannya. Salah satunya adalah hewan kelelawar yang umumnya diperoleh langsung dari alam (gua-gua atau pepohonan), karena jenis hewan ini tidak lazim untuk dibudidayakan.

Kini kelelawar bukan jenis hewan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Nusantara, namun di beberapa daerah sebagian masyarakatnya mengkonsumsi jenis hewan ini. Alasan pengkonsumsian beragam, ada yang digunakan sebagai lauk pauk biasa, atau sebagai obat. Umumnya masyarakat di Nusantara yang telah menganut agama menghindari pengkonsumsian daging kelelawar, karena selain tidak biasa mengkonsumsi, juga karena dilarang dalam ajaran agama yang mereka anut (seperti Islam dan Nasrani)¹. Sebagian masyarakat juga menganggap tabu mengkonsumsi jenis hewan ini.

¹ Agama Islam misalnya, melarang dikonsumsinya daging itu. Imam Syhabuddin asy-Syafi'i (w. 808 H) dalam kitabnya *at-Tibyan li Maa Yuhallal wa Yuharram min al-Hayawan* hal. 87, mengatakan bahwa kelelawar menurut pendapat yang masyhur dalam mazhab Syafi'i adalah haram. Imam Nawawi dalam *Al-Majmu' Syarah Muhadzdzab* 9/22, juga menegaskan haramnya kelelawar menurut mazhab Syafi'i. Dalilnya adalah hadits bahwa Nabi SAW melarang membunuh kelelawar ("**nahaa rasulullah 'an qatli al-khathaathiiif**") (HR. Abu Dawud). Imam Syhabuddin menjelaskan hadits tersebut dengan berkata, "Apa yang dilarang untuk dibunuh, berarti tidak boleh dimakan". ("**wa maa nuhiya 'an qatlihi laa yu'kalu**") (Imam Syhabuddin, *at-Tibyan li Maa Yuhallal wa Yuharram min al-Hayawan*, hal. 87) (<http://fauzanalbanjari.blog.com>). Demikian juga dalam agama Nasrani, seperti yang disebutkan dalam Alkitab (Imamat 11:19); "*Inilah yang harus kamu jijikkan dari*

Berkaitan dengan hal itu rumusan permasalahannya, mengapa kelelawar yang dikenal sebagai makanan manusia prasejarah bisa menjadi bagian dari kuliner masyarakat sekarang, yang kini sebagian telah menganut agama itu. Bagaimana jenis makanan ini bisa tetap bertahan, dan bagaimana bentuk kulinernya.

2. Landasan pemikiran

Daging kelelawar walaupun tidak sepopuler daging hewan lainnya pada kenyataannya tetap menjadi bagian dari kuliner Nusantara. Secara teoritis dapat dikatakan bahwa tidak semua bahan makanan yang secara ilmu gizi dapat dimakan, adalah makanan yang dikonsumsi semua suku bangsa, bangsa, atau pemeluk agama yang berlainan. Suatu bahan makanan layak dikonsumsi sebagai makanan atau bukan makanan sangat ditentukan oleh kebudayaan kolektif masing-masing (Danandjaya 2002: 182). Agar suatu makanan dapat dikonsumsi terlebih dahulu harus mendapat persetujuan dan pengesahan dari kebudayaannya. Hal ini sesuai dengan pendapat George M. Foster dan Barbara Gallatin Anderson (1978:265, dalam Danandjaya 2002: 182) yang mengatakan bahwa kebudayaan adalah yang menentukan suatu itu merupakan makanan atau bukan. Demikian halnya dengan daging kelelawar.

Pada beberapa suku bangsa, daging kelelawar biasa disajikan dan dikonsumsi sebagai lauk pauk seperti halnya kuliner lainnya, antara lain masyarakat Minahasa (Sulawesi utara) dan masyarakat Dayak (Kalimantan). Dapat diterimanya suatu makanan secara umum oleh suatu masyarakat suku bangsa tertentu ditunjukkan dengan kemudahan perolehannya sebagai bahan makanan, dan sering disajikan dalam kehidupan sehari-hari sebagai makanan. Di Menado, Sulawesi Utara misalnya, jenis hewan ini mudah diperoleh di pasar tradisionalnya, dan umum dikonsumsi oleh masyarakat Minahasa. Akan tetapi pada suku bangsa lain seperti Jawa, walaupun diperbolehkan tetap dibatasi pengkonsumsianya, karena difungsikan sebagai obat. Umumnya pada

burung-burung, janganlah dimakan, karena semuanya itu adalah kejjikan: burung rajawali, ering janggut dan elang laut; elang merah dan elang hitam menurut jenisnya; setiap burung gagak menurut jenisnya; burung unta, burung hantu, camar dan elang sikap menurut jenisnya; burung pungguk, burung dendang air dan burung hantu besar; burung hantu putih, burung undan, burung ering; burung ganggung, bangau menurut jenisnya, merakai dan kelelawar"
(<http://www.carm.org/languages/indonesian>).

masyarakat Jawa mereka mencari kelelawar dan memasaknya sendiri. Walaupun ada yang menjualnya di warung makanan, bisa dipastikan jumlahnya hanya sedikit.

Secara umum dapat dikatakan bahwa makanan sangat penting bagi makhluk hidup, termasuk bagi manusia. Makanan merupakan bidang interaksi antara manusia dan lingkungannya, dari lingkunganlah makanan diperoleh. Lingkungan mempengaruhi gizi, ciri-ciri ragawi dan kesehatan, juga kebudayaan. Demikian juga kebalikannya (Jacob 1989: 5). Berkaitan dengan hal itu untuk memecahkan permasalahan di atas, digunakan data-data arkeologis hasil ekskavasi dan data lingkungan berkaitan dengan kelelawar sebagai makanan pada masa prasejarah, terutama yang terdapat di Provinsi Sumatera Utara. Kemudian membandingkan dengan data etnografi tentang kuliner kelelawar dari berbagai daerah di Nusantara. Di dalam penulisan artikel ini menggunakan alur penalaran induktif.

3. Kelelawar, ekofak dan lingkungannya

Pada beberapa situs gua/ceruk yang pernah menjadi hunian manusia pada masa prasejarah, juga menjadi habitat bagi beberapa jenis kelelawar, terutama pada bagian gua yang gelap dan lembab. Bahkan beberapa situs gua masih menjadi habitat bagi sebagian jenis kelelawar hingga kini. Kelelawar yang hidup di masa lalu pernah dijadikan sebagai bahan makanan bagi manusia prasejarah penghuni gua itu, sehingga sisa-sisa tulangnya bersama sisa makanan lain, serta peralatan yang digunakan saat itu, kini ditemukan melalui ekskavasi di situs tersebut. Misalnya kelelawar yang hidup di kompleks Gua Tögi Ndrawa, Desa Lölöwönu Niko'otanö, Kecamatan Gunung Sitoli, Kabupaten Nias dan di Gua Kampret, Desa Bukit Lawang, Kecamatan Bahorok, Kabupaten Langkat.

Gua Tögi Ndrawa terletak pada ketinggian ± 175 meter dpl, merupakan kompleks gua yang terdiri dari dua buah gua dan tiga buah ceruk. Gua-gua dan ceruk-ceruk itu berjajar selatan-utara. Bagian mulut kedua buah gua itu menghadap ke arah tenggara, sedangkan bagian mulut ketiga buah ceruk menghadap ke timur (Wiradnyana dkk. 2002). Dua buah gua itu mengapi tiga buah ceruk yang terdapat di sana. Bagian yang dihuni oleh manusia adalah ceruk-ceruk dangkal yang terang terletak di bagian tengah (diketahui melalui keberadaan artefak, ekofak, dan lain - lain sisa aktivitas manusia di ceruk-ceruk itu). Kemudian

bagian yang dihuni oleh kelelawar adalah gua yang terdapat di utara, terutama di bagian dalamnya yang gelap dan lembab. Hingga kini jenis hewan itu masih ditemukan di bagian tersebut. Bukti-bukti dikonsumsinya kelelawar dari waktu - ke waktu adalah temuan ekofak di ceruk tersebut berupa fragmen tulang kelelawar hampir di setiap spit kotak ekskavasi, yang terakumulasi dengan fragmen cangkang moluska, fragmen tulang dan gigi vertebrata lain, peralatan (berbahan batu, tulang, cangkang moluska, tembikar) serta perhiasan (berbahan moluska dan sapit kepiting). Sebagian fragmen tulang dan fragmen cangkang moluska ditemukan tanda-tanda bekas terbakar (berwarna kecoklatan). Data tersebut diperoleh melalui ekskavasi yang dilakukan pada ceruk-ceruk itu dengan membuka Kotak A1 Sektor II dan Kotak C4 Sektor III.

Keberadaan kelelawar (Famili *Chiropteridae*) diketahui melalui temuan fragmen tulang hewan tersebut yang terdiri dari tulang paha (*femur*), tulang pangkal lengan (*humerus*), tulang pengumpil (*radius*), tulang kering (*tibia*), tulang rusuk, tulang jari-jari tangan, rahang atas, rahang bawah, dan kuku. Fragmen tulang kelelawar itu sebagian ditemukan berwarna coklat muda, sebagian berwarna coklat tua dan kehitaman. Warna coklat tua dan kehitaman pada tulang merupakan tanda bekas terbakar. Fragmen tulang kelelawar dengan tanda bekas terbakar ditemukan bersama-sama dengan fragmen tulang vertebrata lain dan fragmen cangkang moluska dengan indikasi yang sama. Hal ini menggambarkan manusia pada masa itu telah melakukan proses memasak sebelum mengkonsumsi. Adapun jumlah rincian temuannya sebagai berikut:

| Kotak | Spit | Jumlah satuan (bh) | Keterangan |
|-----------|------|--------------------|----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| A1 | 3 | 2 | fragmen tulang |
| | 4 | 2 | fragmen tulang |
| | 9 | 2 | fragmen tulang |
| | 15 | 50 | fragmen tulang |
| | 16 | 13 | fragmen tulang |
| C4 | 1 | 39 | fragmen tulang |
| | 2 | 1546 | fragmen tulang |
| | | 13 | fragmen rahang bawah |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|--------------------|------|----------------------|
| | | 1 | fragmen rahang atas |
| | 3 | 17 | fragmen tulang |
| | | 29 | fragmen rahang bawah |
| | | 1 | fragmen rahang atas |
| | 4 | 184 | fragmen tulang |
| | | 10 | fragmen rahang |
| | 5 | 1012 | fragmen tulang |
| | | 18 | fragmen rahang bawah |
| | | 1 | fragmen rahang atas |
| | 6 | 1277 | fragmen tulang |
| | 7 | 358 | fragmen tulang |
| | 8 | 50 | fragmen tulang |
| | 9 | 4 | fragmen rahang |
| | | 95 | fragmen tulang |
| | 10 | 16 | fragmen tulang |
| | 11 | 160 | fragmen tulang |
| | | 5 | fragmen rahang |
| | 12 | 40 | fragmen rahang |
| | | 1 | kuku |
| | | 371 | fragmen tulang |
| | 13 | 1 | kuku |
| | 14 | 130 | fragmen tulang |
| | 15 | 304 | fragmen tulang |
| | 16 | 230 | fragmen tulang |
| | 7-11 (runtuhan) | 19 | fragmen tulang |
| | 11 (runtuhan) | 23 | fragmen tulang |

(Sumber: Wiradnyana dkk. 2002)

Data lain diperoleh dari hasil ekskavasi di Gua Kampret, Desa Bukit Lawang, Kecamatan Bahorok, Kabupaten Langkat. Gua itu terletak pada lereng pegunungan Bukit Barisan pada ketinggian 180 m dpl. Lingkungan sekitarnya berupa hutan yang masuk dalam kawasan Taman Nasional Gunung Leuser. Tidak jauh dari situs berjarak sekitar

100 meter terdapat aliran sungai Bahorok. Mulut gua menghadap ke timur dan intensitas penyinaran hanya pada bagian depan gua. Adapun kedalaman gua sekitar 1 km (Tim Penelitian 1998).

Di Kotak B2, spit (9) & (10), layer 4 ditemukan fragmen tulang kelelawar (Famili *Chiropteridae*) berjumlah 33 buah, diantaranya yang teridentifikasi adalah bagian *humerus* (tulang pangkal lengan) (Tim Penelitian 1998:12). Temuan yang sekonteks adalah fragmen tanduk (?), sedangkan pada layer yang sama di Kotak B5 terdapat fragmen tulang ayam hutan dan fragmen cangkang kerang (*gastropoda*). Adapun temuan lain di dua kotak itu adalah fragmen tulang mamalia, *plastron* bulus, fragmen tembikar, hematit, dan alat batu (batu pukul, serpih, kapak batu/*Sumatralith*) (Tim Penelitian 1998). Keberadaan fragmen tulang kelelawar di Gua Kampret menggambarkan daging kelelawar juga dimanfaatkan sebagai makanan manusia penghuni gua itu. Sedikitnya ekofak maupun peralatan batu yang ditemukan di Gua Kampret diperkirakan gua itu merupakan tempat singgah para pemburu di masa itu. Temuan artefak maupun ekofak terdapat pada bagian yang mendekati mulut gua. Berkaitan dengan temuan tersebut dapat dikatakan bagian yang dihuni manusia adalah bagian yang mendekati mulut gua yang kondisinya terang dan kering, sedangkan bagian yang dihuni kelelawar adalah bagian dalam gua yang kondisinya gelap dan lembab. Hingga kini kelelawar atau *kampret* masih dijumpai pada bagian itu.

Gua Tögi Ndrawa, Nias dan Gua Kampret, Langkat merupakan gua-gua yang dihuni oleh manusia dengan budaya mesolitik hingga neolitik awal. Temuan alat batu *Sumatralith* serta fragmen tembikar pada bagian yang mendekati permukaan tanah di Gua Kampret menggambarkan adanya dua budaya itu. Demikian juga dengan berbagai temuan di Gua Tögi Ndrawa menjelaskan adanya budaya tersebut. Berbagai temuan itu dikuatkan dengan hasil analisis pertanggalan dengan metode radiometri pada sampel berupa cangkang moluska hasil ekskavasi di Gua Tögi Ndrawa, menunjukkan bahwa aktivitas di gua itu berlangsung sekitar 12.170 ± 400 B.P. sampai dengan 850 ± 90 B.P. (Wiradnyana 2007: 51). Ditemukannya fragmen tulang kelelawar diantara temuan yang lain, menggambarkan bahwa daging kelelawar dikonsumsi bersama dengan jenis hewan lain oleh manusia yang hidup menetap atau sementara di situs-situs itu.

Pemanfaatan kelelawar sebagai salah satu makanan penghuni gua juga ditemui di situs gua prasejarah lain. Di Liang Toge, Flores misalnya, jenis hewan-hewan kecil banyak dimakan seperti kelelawar, tikus biasa, tikus raksasa, monyet, landak, dan juga babi (Jacob 1989: 16). Demikian juga di Leang Tuwo Mane'e di Pulau Karakellang, Kepulauan Talaud yang dihuni sekitar 4000 SM -- 2000 SM ditemukan alat batu (bilah dan serpih dari batu rijang), lapisan kerang dan fragmen tulang yang merupakan sisa-sisa makanan manusia penghuninya. Adapun jenis fauna yang diidentifikasi melalui fragmen tulang dan cangkang tersebut, antara lain 94 jenis kerang, babi, tikus besar, kelelawar, dan jenis marsupial kuskus (Bellwood 2000: 285). Kelelawar juga merupakan salah satu jenis hewan yang dikonsumsi manusia penghuni Gua Braholo, Jawa Tengah yang hidup pada masa Plestosen akhir. Fragmen tulangnya ditemukan pada layer yang sama (layer 5) dengan fragmen tulang hewan lainnya seperti *Bovidae*, *Cervidae*, *Boaidae*, *Carnivora*, *Cercophitacidae*, *Rhinocerotidae*, dan lain-lain (Mahareni 2002: 135--136). Di situs-situs gua di luar Nusantara seperti Gua Cha, Malaysia, dan empat gua di Timor Timur juga menunjukkan bahwa kelelawar merupakan salah satu makanan penghuni guanya, melalui fragmen tulang kelelawar yang ditemukan bersama fragmen tulang hewan lain, dan peralatan batunya (Bellwood 2000: 246, 276--277).

Menarik bahwa pada bagian gua yang gelap dan lembab di situs Gua Tögi Ndrawa, Nias dan Gua Kampret, Langkat hingga kini masih menjadi habitat kelelawar. Habitat kelelawar selain di gua-gua, juga di alam terbuka atau pepohonan. Gua-gua yang gelap, lembab, dengan temperatur rendah serta sirkulasi udara yang kurang menjadi habitat yang baik untuk kelelawar. Beberapa jenis makhluk hidup lain yang terdapat di dalam gua antara lain bakteri, jamur, serangga, burung layang-layang, dan ular. Di dalam gua juga terjadi rantai makanan di antara fauna dan organisme yang hidup di dalamnya. Di bagian luar gua hidup berbagai flora dan fauna yang sebagian menjadi bahan makanan bagi makhluk yang hidup di dalam gua, seperti burung layang-layang dan kelelawar. Burung layang-layang biasanya memangsa serangga, sedangkan kelelawar lebih bervariasi antara lain serangga, serbuk sari, nektar, buah-buahan, hewan-hewan kecil seperti kadal, katak, dan sejenis tikus tanah. Di antara makhluk yang hidup di dalam gua maupun di luar gua terdapat keterkaitan satu sama lain dan terjadi rantai makanan (Whitten dkk. 2000: 313--335). Rantai makanan yang terjalin di dalam maupun di luar gua, serta ekosistem yang

terpelihara kelestariannya, menyebabkan beberapa jenis kelelawar masih berkembang biak di habitatnya sejak masa prasejarah hingga kini.

4. Kelelawar dalam kuliner Nusantara

Melalui ekofak berupa fragmen tulang kelelawar yang ditemukan di ceruk/gua seperti tersebut di atas, diketahui bahwa pada masa prasejarah ketika manusia masih hidup dengan cara berburu dan mengumpulkan makanan, manusia juga mengonsumsi kelelawar. Saat itu kelelawar selain dikonsumsi dalam keadaan mentah juga telah dimasak dengan cara dibakar. Hal ini dibuktikan oleh keberadaan fragmen tulang kelelawar terbakar diantara fragmen tulang vertebrata lain dan fragmen cangkang moluska yang terbakar. Membakar atau memanfaatkan api secara langsung untuk memasak merupakan teknik yang digunakan pada masa itu. Keberadaan temuan arang juga menguatkan adanya pemanfaatan api oleh manusia penghuni ceruk/gua tersebut. Teknologi pembuatan tembikar belum dikenal pada budaya mesolitik, sehingga satu-satunya cara untuk memasak adalah dengan membakar daging hewan yang akan dikonsumsi.

Selanjutnya pada budaya neolitik awal ketika manusia masih hidup di dalam ceruk/gua tetapi telah mengenal teknologi pembuatan tembikar, teknik memasak yang dilakukan tidak hanya dengan membakar daging hewan yang akan dikonsumsi, tetapi kemungkinan juga memasak dengan cara merebus daging hewan dalam wadah tembikar itu. Analogi ini berdasarkan temuan fragmen tembikar yang terdapat pada spit (1) yang mendekati permukaan tanah, sekonteks dengan temuan fragmen tulang vertebrata (di antaranya kelelawar) dan fragmen cangkang moluska.

Proses memasak pada masa prasejarah sedikit berbeda dengan manusia masa kini yang telah mengenal beragam bumbu-bumbu dapur, daging kelelawar tidak hanya dibakar atau direbus, tetapi telah dibumbui sesuai dengan selera manusia kini. Proses awalnya biasanya masih sama, yaitu dengan cara dibakar terlebih dahulu untuk menghilangkan bulu-bulunya, kemudian baru dicampur bumbu yang dikehendaki. Sebagian masyarakat bahkan memasak kelelawar dengan bulunya sekaligus seperti yang dilakukan masyarakat Dayak Maanyan, tetapi masyarakat Dayak Ngaju memasaknya dengan menguliti kelelawar terlebih dahulu, selanjutnya dicampur dengan bumbu-bumbu.

Bumbu-bumbu khas Nusantara yang digunakan untuk memasak daging kelelawar cukup beragam. Masyarakat Minahasa misalnya, memasaknya dengan bumbu rendang, atau bumbu kuah santan (Dharmastuti 2008). Masyarakat Dayak Maanyan lebih suka memasak dengan mempertahankan rasa dan aroma asli dari kelelawar/kalong sehingga hanya menggunakan bumbu-bumbu sederhana seperti serai, daun *asam pikauk* (dapat diganti dengan asam Jawa), dan bawang merah. Setelah dicampur dengan bumbu tersebut kelelawar/kalong dimasak tanpa sayur, atau dengan sayur berupa hati batang pisang (*siwak*) atau sulur keladi (*lantar* keladi). Sementara masyarakat Dayak Ngaju menggunakan bumbu yang banyak untuk menghilangkan baunya seperti bumbu opor dan kari (<http://tumpuknatat.wordpress.com>). Sebagian masyarakat Jawa memasak kelelawar dengan cara menggorengnya, setelah dibakar untuk menghilangkan bulu-bulunya. Menggoreng adalah suatu proses memasak dengan cara menambahkan bumbu (seperti bawang putih, ketumbar, garam, dan kadang ditambahkan kunyit atau merica) pada daging, kemudian dimasukkan ke dalam minyak panas.

Proses yang sedikit berbeda juga dikenal oleh sebagian masyarakat Jawa dalam memasak kelelawar. Hewan itu dimasak dalam tiga tahapan, pertama membakar dengan arang untuk menghilangkan bulu – bulunya dan mematangkan dagingnya. Selanjutnya dicuci dan direbus selama 30 menit, dan tahap ketiga dicampur bumbu dan digoreng selama 10 menit (<http://www.smallcrab.com>). Memasak kelelawar dengan cara membakar atau menggoreng juga dikenal oleh sebagian masyarakat Batak. Jenis-jenis kuliner di atas umumnya dimanfaatkan sebagai lauk-pauk (meskipun sebagian masyarakat Batak memanfaatkannya sebagai teman minum tuak), selain itu dimaksudkan untuk menyembuhkan penyakit tertentu.

Menurut masyarakat Pacitan (Jawa Timur) memasak kelelawar dengan cara menggorengnya dapat mengurangi khasiat kelelawar sebagai obat. Masyarakat tersebut biasanya memasak dengan membakar kemudian langsung dikonsumsi, bahkan ada yang dikeringkan dulu sehingga menjadi bubuk kemudian dikonsumsi. Jenis kelelawar yang digunakan adalah jenis *musuk* (badannya lebih kecil dan tipis, sebesar ibu jari) sebagai obat penyakit asma (<http://www.resep.web.id/obat>). Selain itu sebagian masyarakat mempercayai daging kelelawar/codot dapat menyembuhkan penyakit lain seperti, gatal - gatal atau alergi pada kulit

hingga menjaga stamina bagi pria atau wanita (<http://www.smallcrab.com>).

Uraian di atas menggambarkan bahwa daging kelelawar menjadi bagian dari kuliner masa kini dan masih dikonsumsi oleh sebagian masyarakat di Nusantara. Kelelawar yang dikonsumsi umumnya adalah jenis kelelawar pemakan buah, serbuk sari, dan nektar, sedangkan jenis pemakan serangga atau hewan kecil lain kurang disukai karena bau dagingnya anyir. Secara umum daging kelelawar mengandung protein hewani seperti halnya jenis binatang lain sehingga dagingnya enak dikonsumsi sebagai lauk pauk. Bahkan ada yang menyebutkan dagingnya se enak daging sapi atau daging burung.

Selain itu diperkirakan pada daging kelelawar juga mengandung senyawa *kitotefin* seperti halnya daging kelinci, yang jika dicampur dengan senyawa lain seperti lemak omega tiga dan sembilan, dapat menyembuhkan penyakit asma. Menurut hasil penelitian mahasiswa dari Universitas Brawijaya, secara teknis daging penghasil senyawa *kitotefin* ini berfungsi untuk menstabilkan membran sel *mastosit*. Asma, yang terjadi lantaran alergi bisa dicegah dengan adanya daging bersenyawa *kitotefin* itu di dalam tubuh. Sebab daging tersebut merangsang terbentuknya antibodi pada tubuh (<http://www.resep.web.id/obat>).

Dapat dikatakan masih bertahannya kelelawar sebagai bagian dalam kuliner masyarakat sekarang disebabkan jenis hewan ini masih dapat dijumpai di habitatnya hingga kini. Dahulu ketika manusia hidup di gua/ceruk pemanfaatan kelelawar sebagai bahan makanan saat itu, disebabkan hewan tersebut mudah didapat di sekitarnya. Seperti halnya moluska (Kelas *Gastropoda* dan *Pelecypoda*), ikan (Kelas *Pisces*), kepiting (*Scilla serrata*), dan hewan-hewan kecil lain. Hal ini berbeda dengan hewan-hewan besar yang harus diperoleh dengan cara berburu di tempat yang agak jauh dari tempat huniannya, seperti rusa (*Cervidae*), babi (*Suidae*), dan kerbau/sapi (*Bovidae*). Hingga sekarang sebagian situs-situs gua yang pernah dihuni oleh manusia pemakan kelelawar, juga masih menjadi habitat kelelawar terutama pada bagian yang gelap dan lembab. Ketersediaan jenis-jenis kelelawar di habitatnya turut menjadi penyebab hewan itu bisa diperoleh dengan mudah di suatu daerah, dan dikonsumsi oleh sebagian masyarakatnya.

Tidak populernya kelelawar sebagai bahan makanan yang dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat di Nusantara pada masa kini,

disebabkan ada faktor-faktor tertentu sehingga sebagian besar masyarakat mengeluarkannya dari daftar makanan yang cocok untuk dikonsumsi. Danandjaya (2002: 182) menyebutkan ada faktor-faktor tertentu sebagai hambatan kebudayaan terutama berbentuk larangan agama, takhyul mengenai kesehatan, dan kejadian-kejadian dalam sejarah dan lain-lain, yang mengeluarkan bahan-bahan bergizi tertentu dari daftar makanan suatu masyarakat kolektif. Dalam hal ini faktor larangan agama banyak menyebabkan kelelawar tidak umum dikonsumsi oleh masyarakat Nusantara. Adapun pemanfaatannya sebagai obat oleh sebagian masyarakat Jawa (yang umumnya beragama Islam) merujuk pada hukum² yang membolehkan pengonsumsiannya dalam jumlah terbatas.

5. Ragam fungsi kelelawar dalam kehidupan manusia kini

Kelelawar adalah jenis hewan yang bermanfaat dalam kehidupan manusia dari masa prasejarah hingga masa kini. Beragam manfaat dapat diperoleh dari keberadaan hewan itu, tidak hanya dagingnya yang mengandung protein hewani sehingga dapat dikonsumsi manusia, tetapi kelelawar dapat dipandang sebagai sumberdaya alam yang menguntungkan bagi lingkungan hidup atau memiliki fungsi ekologis. Kelelawar yang hidup di gua, kotorannya (*guano*) merupakan bagian dari rantai makanan bagi fauna maupun organisme yang hidup di dalam gua. *Guano* dalam keadaan kering atau basah yang menumpuk di lantai gua diuraikan oleh bakteri, jamur, dan hewan parasit. Bakteri, jamur, dan parasit itu kemudian menjadi bahan makanan bagi serangga yang hidup di dalam gua sehingga terjadi rantai makanan (Whitten dkk. 2000: 324).

² Sedangkan jika digunakan untuk obat maka perlu dipahami bahwa ada perbedaan pendapat (*khilafiyah*) di kalangan ulama mengenai hukum berobat (*at-tadaawijal-mudaawah*) dengan benda najis dan haram. Termasuk dalam hal ini berobat dengan benda haram (kelelawar dan yang lainnya). Mengenai hukum berobat (*at-tadaawijal-mudaawah*) dengan benda haram, ada ulama yang mengharamkannya, seperti Ibnu Qayyim Al-Jauziyyah. Ada yang membolehkan seperti ulama Hanafiyah. Ada yang membolehkan dalam keadaan darurat, seperti Yusuf Al-Qaradhawi. Ada pula yang memakruhkannya, seperti Syaikh Taqiyuddin An-Nabhani. Pendapat yang rajih (kuat) menurut pemahaman kami, adalah yang memakruhkannya. (<http://fauzanalbanjari.blog.com>).

Kemudian bagi kelelawar yang bergelantungan di pepohonan, tumpukan kotorannya berfungsi sebagai pupuk yang menyuburkan pepohonan di sekitarnya. Kebiasaan makan hewan tersebut dengan mengkonsumsi jenis flora dan fauna tertentu juga membantu terselenggaranya kehidupan di lingkungan alam sekitarnya. Asmalia (2008) menyebutkan bahwa kelelawar pemakan buah (*fruit-eating bats*) mendukung pemencaran biji, kelelawar penyerbuk (*pollinator bats*) 'berjasa' dalam proses penyerbukan pada beberapa jenis pohon komersial, seperti durian, dan kelelawar pemangsa serangga (*insectivorous bats*) berperan dalam mengendalikan populasi hama. Secara tidak langsung keberadaan kelelawar menguntungkan manusia, mengingat adanya keterkaitan antara manusia dengan lingkungannya.

Kini kelelawar merupakan jenis hewan yang dikenal dalam kegiatan pertanian dan perkebunan. Kotoran (*guano*) serta kebiasaan makan kelelawar dimanfaatkan secara langsung dalam kegiatan tersebut. Manfaat *guano* sebagai pupuk menyebabkan orang kini mencari kotoran itu untuk diperjualbelikan kepada para petani, sehingga memiliki nilai ekonomis. Fungsi lain dari *guano* kini makin bertambah, seperti yang diungkapkan oleh Ibnu Maryanto bahwa kotoran kelelawar (*guano*) juga bisa bermanfaat sebagai bahan baku serbuk mesiu (Malik 2007). Di masa kini kelelawar pemangsa serangga akhirnya dimanfaatkan dalam kegiatan perkebunan. Seperti informasi yang diperoleh dari Ibnu Maryanto (Peneliti dari Pusat Penelitian Biologi LIPI), yang telah memanfaatkan kelelawar *Thoopous SP* untuk pembasmi hama penggerek daun tebu di perkebunan tebu daerah Gunung Madu, Lampung (Malik 2007).

6. Kesimpulan

Sejak masa prasejarah hingga kini kelelawar berkembangbiak di habitatnya, seperti yang dijumpai di beberapa situs gua prasejarah. Habitat kelelawar di gua-gua yang jauh dari permukiman, atau di sekitar kawasan hutan yang dilindungi, menyebabkan jenis hewan ini masih dapat dijumpai hingga kini.

Kelelawar memang tidak sepopuler jenis makanan prasejarah lain seperti moluska yang masih dikonsumsi oleh banyak orang hingga kini. Hewan ini tidak banyak dikonsumsi karena sebagian masyarakat menyadari, bahwa kelelawar memiliki fungsi ekologis yang lebih tinggi dibandingkan sebagai makanan. Keberadaan kelelawar dipandang

menguntungkan bagi lingkungan hidup yang menjadi tempat tinggal manusia, sehingga beberapa peneliti menganggap sebagai salah satu jenis hewan langka yang harus dilindungi. Di sisi lain hewan ini juga bermanfaat dalam menunjang kegiatan pertanian dan perkebunan. Bahkan kotoran kelelawar (*guano*) kini memiliki nilai ekonomis karena manfaatnya dalam kegiatan pertanian.

Selanjutnya larangan agama dalam pengkonsumsian juga memperkecil pemanfaatan jenis hewan itu sebagai makanan. Satu sisi pembatasan pengkonsumsian juga dapat menghindari kepunahan kelelawar di habitatnya. Namun demikian di sisi lain berkembangnya beragam kuliner yang menggunakan bahan kelelawar di Nusantara, merupakan gambaran ragam budaya masyarakatnya. Gambaran tentang proses memasak kelelawar sebagai makanan pada masa prasejarah diketahui melalui analogi terhadap berbagai temuan yang didapatkan dari kegiatan ekskavasi. Kemudian melalui perbandingan dengan kuliner Nusantara diketahui adanya perkembangan dalam proses memasak dan penambahan bahan-bahan lain seperti bumbu-bumbu dan sayuran, sebagai akibat dari perkembangan budayanya.

Kepustakaan

- Asmalia, Esti, 2008. "*Hipposideros cervinus*, si Kudanil Terbang", <http://tanahterakhir.blogspot.com/2008/10>, diakses tanggal 18-11-2009, pukul 15:20
- Bellwood, Peter, 2000. *Prasejarah Kepulauan Indo – Malaysia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Danandjaja, James, 2002. *Folklor Indonesia, Ilmu gosip, dongeng, dan lain-lain*. Jakarta: Pustaka Utama Grafiti
- Dharmastuti, Hestiana, 2008. "Kelelawar Kuah Santan dan Tikus Rica-Rica", <http://www.detiknews.com/index.php/detik.read/tahun/2008/bulan/01/tgl/31>, diakses tanggal 18-11-2009, pukul 15:20
- Jacob, T., 1989. "Evolusi Makanan Manusia dari Paleonutrisi dan Paleoekonomi Menuju Gizi Futuristik", dalam *Pertemuan Ilmiah Arkeologi V*. Jakarta: Ikatan Ahli Arkeologi Indonesia

- Mahareni, Etik, 2002. "Late Pleistocene Vertebrates in Gunung Sewu", dalam *Gunung Sewu in Prehistoric Times*, editor Truman Simanjuntak. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Malik, Abdul 2007. "Kelelawar Bisa Digunakan Membantu Pertanian", <http://news.okezone.com/index.php/ReadStory/2007/12/12/1>, diakses tanggal 18-11-2009, pukul 15:20
- Tim penelitian, 1998. *Laporan Penelitian Arkeologi. Ekskavasi Situs Gua Kampret Tahap II Desa Bukit Lawang, Kecamatan Bahorok, Kabupaten Langkat, Sumatera Utara*. Medan: Balai Arkeologi Medan (tidak diterbitkan)
- Whitten, Tony, Sengli J. Damanik, Janzanul Anwar, & Nazaruddin Hisyam, 2000. *The Ecology of Sumatra, in The Ecology of Indonesia Series*, Volume I. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.
- Wiradnyana, Ketut, 2007. "Rentang Budaya Prasejarah Nias: Dating dan Wilayah Budaya", dalam *Berkala Arkeologi Sangkhakala* Vol. X No. 20. Medan: Balai Arkeologi Medan, hal. 47--56
- Wiradnyana, Ketut, Nengguh Susilowati, & Lucas P. Koestoro, 2002. "Gua Togi Ndrawa, Hunian Mesolitik di Pulau Nias", dalam *Berita Penelitian Arkeologi* No. 08. Medan: Balai Arkeologi Medan
- <http://fauzanalbanjari.blog.com/hukum%20makan%20kelelawar>, diakses tanggal 18-11-2009, pukul 15:20
- <http://tumpuknatat.wordpress.com/2009/08/25/seri-kuliner-dayak-maanyan-paing>, diakses tanggal 08-12-2009, pukul 15:28
- <http://www.carm.org/languages/indonesian/apakah-kelelawar-itu-burung>, diakses tanggal 18-11-2009, pukul 15:20
- <http://www.e-smartschool.com/PNU/004/PNU0040002.asp>, diakses tanggal 18-11-2009, pukul 15:28
- <http://www.resep.web.id/obat/pengobatan-menggunakan-kelelawar.htm>, diakses tanggal 18-11-2009, pukul 15:20
- <http://www.smallcrab.com/jengkol/46-jengkol/245-khasiat-daging-kelelawar>, diakses tanggal 08-12-2009, pukul 15:28

PERALATAN MEMASAK DAN MENYAJIKAN, SERTA JENIS MAKANAN DI BENTENG LODEWIJK, GRESIK

Novida Abbas
Balai Arkeologi Yogyakarta

1. Benteng Lodewijk

Benteng Lodewijk yang terletak di Pulo Mengare, Kelurahan Tanjung Widoro, Kecamatan Bungah, Gresik, Jawa Timur, merupakan sebuah benteng yang didirikan oleh Gubernur Jenderal Herman Willem Daendels pada tahun 1808. Benteng ini terletak sekitar 200 m di sebelah utara muara sungai Cemara, tepat di tepi Selat Madura bagian ujung barat. Lingkungan di sekitarnya berupa tambak-tambak bandeng milik penduduk setempat. Benteng yang berdenah empat persegi panjang ini berukuran cukup besar, yaitu sekitar 300 m x 200 m. Saat ini sebagian sisi timur benteng telah runtuh akibat abrasi air laut. Sumber Belanda maupun Inggris menyebutkan bahwa dahulu benteng ini menampung 800 prajurit di dalamnya dan dipersenjatai dengan 102 pucuk meriam (Louw 1894; Thorn 1993). Sementara masa guna benteng itu sendiri adalah sekitar setengah abad, yaitu sejak didirikannya pada tahun 1808 hingga ketika benteng tersebut ditinggalkan oleh Belanda pada tahun 1857, karena mereka memindahkan basis pertahanannya ke Surabaya (Faber 1931).

Benteng pada umumnya selalu dikaitkan dengan perang, meskipun sebagai tinggalan fisik, benteng bukanlah semata-mata suatu fenomena yang murni bersifat



Foto 1. Foto udara Benteng Lodewijk.
Sumber: Google Earth

militer. Benteng juga dapat dikategorikan sebagai permukiman, karena dihuni oleh sekelompok pasukan dalam suatu kurun waktu tertentu yang biasanya cukup panjang, baik di masa perang maupun di masa damai. Sebagai sebuah tempat bermukim, tentunya penghuni benteng pada masa guna benteng tersebut melakukan berbagai aktivitas keseharian mereka di dalam maupun di sekitar benteng. Hal ini akan tercermin dari berbagai artefak yang ditinggalkan --ditunjang pula dengan data sejarah -- yang dapat memberikan gambaran mengenai gaya hidup di dalam benteng pada masanya.

Benteng Lodewijk di Gresik telah diteliti oleh Balai Arkeologi Yogyakarta sejak tahun 2006 hingga tahun 2009, baik melalui survei maupun ekskavasi di bagian dalam dan di sekitar benteng (Abbas 2006; 2007; 2008; 2009). Selain menemukan data berupa sisa bangunan, dari serangkaian penelitian tersebut telah dihasilkan pula sejumlah besar artefak dan ekofak yang dapat memberikan gambaran mengenai aktivitas yang pernah berlangsung di benteng tersebut pada masa gunanya. Dalam tulisan ini akan dibicarakan mengenai temuan-temuan dari benteng Lodewijk berupa peralatan yang digunakan untuk memasak dan menyajikan makanan, serta jenis makanan yang kemungkinan dikonsumsi oleh para penghuni benteng. Untuk melengkapi gambaran tentang jenis makanan maupun alat saji yang pernah terdapat di benteng ini, akan dikemukakan pula beberapa contoh mengenai berbagai hidangan yang lazim disajikan di sekitar abad XIX di beberapa kalangan di Jawa.

2. Jenis makanan dan berbagai peralatannya

Sisa makanan yang ditemukan di benteng Lodewijk utamanya berupa fragmen tulang binatang. Fragmen tulang binatang ini ditemukan dalam jumlah yang cukup besar, meliputi sekitar 16 % dari jumlah temuan secara keseluruhan.¹ Dari seluruh temuan fragmen tulang binatang tersebut, 80 % di antaranya berupa fragmen tulang *Bovidae*, sementara 20 % sisanya adalah fragmen tulang *Aves*. Familia *Bovidae* mencakup di antaranya jenis hewan ternak sapi dan kerbau, sementara temuan fragmen tulang *Aves* (unggas) yang ditemukan di benteng ini seluruhnya berupa tulang ayam.

¹ Yang dimaksud dengan jumlah temuan secara keseluruhan adalah jumlah temuan yang diperoleh sebagai hasil ekskavasi selama 4 tahun penelitian.



Foto 2. Sampel temuan fragmen tulang *Bovidae* (Dok.: Balar Yk.)

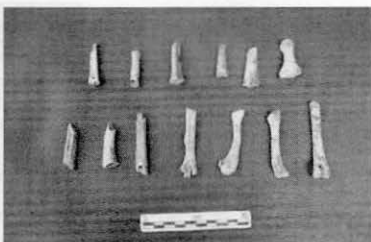


Foto 3. Sampel temuan fragmen tulang *Aves* (Dok.: Balar Yk.)

Temuan lain dari benteng Lodewijk ini berupa sejumlah sisa peralatan memasak dan menyajikan makanan. Berbagai peralatan tersebut dibuat dari tembikar, keramik, maupun kaca. Peralatan berbahan tembikar yang ditemukan adalah fragmen-fragmen pegangan kuili, kendi, dan tempayan, yang seluruhnya merupakan wadah tembikar polos, tanpa hiasan. Kuili umumnya digunakan untuk memasak, sementara kendi dan tempayan biasanya digunakan untuk menyimpan air. Wadah-wadah tersebut memiliki variasi warna permukaan coklat kemerahan dan coklat kehitaman.



Foto 4. Fragmen pegangan kuili
Dok.: Balar Yk.

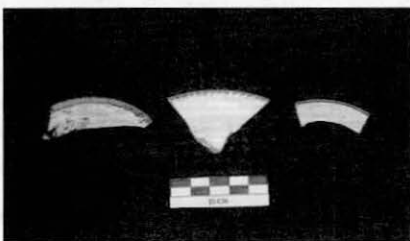


Foto 5. Fragmen tepian piring porselin Belanda
(Dok.: Balar Yk)

Temuan keramik sebagian besar berupa keramik Eropa dan sisanya adalah keramik Cina dari masa dinasti Qing (abad XVIII-XIX) dan sejumlah kecil dari dinasti Ming (abad XVI-XVII). Sebagian besar berbahan porselin (*porcelain*) dan sebagian kecil berbahan batuan (*stoneware*). Peralatan berbahan keramik ini menunjukkan adanya 5 jenis wadah, yaitu piring, mangkuk, teko, cangkir, botol, dan sendok. Sendok keramik temuan di benteng ini berupa sendok yang dikenal juga dengan istilah sendok bebek.



Foto 6. Temuan botol stoneware
(Dok.: Balar Yk)

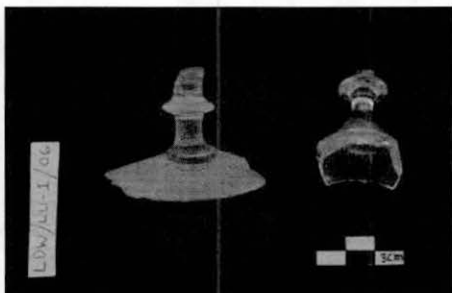


Foto 7. Temuan fragmen gelas berkaki
(Dok.: Balar Yk.)

Temuan berbahan kaca terdiri atas botol, gelas, dan stoples. Temuan terbanyak berupa botol dengan berbagai variasi, baik yang berleher pendek maupun panjang, berdasar bulat, lonjong, serta persegi. Fragmen botol terdiri atas 3 warna, yaitu hijau, coklat, dan putih transparan. Botol-botol tersebut berbentuk silinder dan ada juga yang berbentuk persegi. Sementara itu temuan berupa gelas berwarna putih transparan. Fragmen gelas yang ditemukan merupakan gelas berkaki maupun tanpa kaki. Selain itu terdapat pula fragmen tutup stoples yang berwarna putih dan hijau transparan.

3. Menu makan pada berbagai kalangan di abad XVIII-XIX

Dari catatan Belanda cukup banyak yang dapat diketahui mengenai menu makan pada berbagai kalangan di masa lalu. Faber (1931) menceritakan beberapa contoh mengenai menu makan di abad XVIII-XIX. Di antaranya adalah sebuah pesta di tempat kediaman bupati Surabaya di awal abad XVII, di mana disebutkan bahwa perjamuan makan dimulai dengan disajikannya secangkir teh disertai dengan manisan dan kue-kue. Berbagai jenis kue tersebut disajikan di atas semacam nampan besar yang terbuat dari perak. Teko tempat teh maupun tempat manisan juga terbuat dari perak. Selanjutnya hidangan utama dikeluarkan, yang terdiri atas daging sapi panggang, daging rusa

panggang, serta nasi yang berwarna putih dan berbau harum. Keseluruhan hidangan utama disajikan dalam sekitar 70 sampai 80 piring besar dan disediakan pula pinggan-pinggan kecil untuk para tamu meletakkan makanan yang mereka pilih. Sebagai hidangan penutup disediakan beraneka ragam buah-buahan, seperti jeruk manis, jambu, pisang, mangga, semangka, sirsat, asam, cempedak, maupun durian, serta minuman anggur.

Dari catatan Belanda diketahui pula bahwa bagi para serdadu jatah makan, atau yang lebih dikenal dengan istilah ransum, disediakan dengan menu yang "sederhana" (Faber 1931). Pada pagi hari disediakan roti kering yang keras bersama kopi encer. Biasanya para serdadu memakan roti keras tersebut dengan cara mencelupkannya ke dalam kopi encer. Makan siang disediakan pada sekitar jam 10 pagi, dengan menu semangkuk sup berisi sepotong daging (biasanya daging rusa atau sapi) ditambah dengan sepiring nasi dan sambal. Menu makan siang ini dianggap yang paling "enak" oleh para serdadu di antara 3 kali jatah makan yang disediakan untuk mereka. Selanjutnya jatah makan terakhir dikeluarkan pada sore hari sekitar jam 15.00, yang dikenal dengan istilah *souper*, terdiri atas sepiring nasi dengan lauk sepotong perkedel yang keras, teri, dan sambal. Teri kerap kali diganti dengan ikan asin yang dimasak dengan minyak kelapa. Dengan menu seperti di atas, disebutkan pula bahwa para serdadu sering menghabiskan gajinya untuk jajan makanan maupun buah-buahan yang lebih enak bagi mereka.

4. Kesimpulan

Dari temuan ekskavasi di Benteng Lodewijk antara lain dapat diketahui gambaran tentang akitvitas di dalam benteng tersebut pada masa gunanya, dalam hal ini aktivitas yang dimaksud berkaitan dengan kegiatan keseharian mereka yang berupa makan dan minum. Dari banyaknya temuan tulang bijatang di benteng ini, yang berupa tulang *Bovidae* dan tulang *Aves*, diduga bahwa kedua jenis binatang tersebut merupakan salah satu jenis makanan yang disediakan di benteng tersebut. Tidak tertutup kemungkinan bahwa terdapat jenis makanan lain yang disediakan, seperti yang dapat dilihat pada beberapa catatan Belanda mengenai jatah makanan para serdadu di masa lalu.

Selain itu diketahui pula bahwa peralatan yang digunakan untuk menyiapkan makanan atau memasak, maupun peralatan menyajikan makanan di benteng ini dibuat dari berbagai bahan, seperti tembikar, keramik, dan kaca. Peralatan berbahan tembikar, dilihat dari jenis wadahnya, menunjukkan bahwa peralatan tersebut digunakan untuk keperluan memasak, seperti kuah, maupun menyimpan, seperti kendi dan tempayan, yang biasanya digunakan sebagai wadah penyimpan air, baik air untuk diminum maupun air untuk keperluan lain. Wadah-wadah berbahan keramik tampaknya digunakan sebagai alat saji makanan maupun minuman yang dihidangkan, seperti piring, sendok, mangkuk, teko, dan botol. Botol keramik berbahan batuan (*stoneware*) umumnya merupakan botol air *Seltzer* (semacam soda yang juga terkenal dengan sebutan *air Belanda*) yang banyak dijumpai di masa itu. Sementara itu wadah-wadah berbahan kaca menunjukkan kegunaan untuk menyajikan minuman, berupa gelas berkaki maupun tanpa kaki, serta sebagai tempat menyimpan sekaligus menyajikan makanan maupun minuman, yaitu stoples dan botol. Botol-botol berbahan kaca ini di antaranya ada yang merupakan botol minuman keras (bisa berupa anggur/*wine*, jenever, maupun brendi/*brandy*), yang juga merupakan minuman yang lazim didapatkan di masa itu.

Sementara dari perbandingan antara dua contoh di atas memperlihatkan perbedaan yang cukup menyolok antara menu makan kalangan pejabat dan para serdadu. Menu makan di kalangan atas lengkap dari hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan utama, sampai hidangan penutup (*dessert*), dan terdiri atas beraneka ragam hidangan, sementara para serdadu hanya memperoleh ransum tiga kali sehari yang ala kadarnya atau sangat sederhana.

Kepustakaan

Abbas, Novida, 2006. *LPA Penelitian Benteng Lodewijk Tahap I*. Yogyakarta: Departemen Kebudayaan dan Pariwisata, Balai Arkeologi Yogyakarta (tidak diterbitkan)

-----, 2007. "Aktivitas Kehidupan Masa Lalu di Dalam Benteng Lodewijk", dalam *Berita Penelitian Arkeologi* No. 22. Yogyakarta: Departemen Kebudayaan dan Pariwisata, Badan Pengembangan Sumberdaya Kebudayaan dan Pariwisata,

Pusat Penelitian dan Pengembangan Arkeologi Nasional, Balai Arkeologi Yogyakarta, hal. 76 -- 85

-----, 2008. *LPA Penelitian Benteng Lodewijk Tahap III*. Yogyakarta: Departemen Kebudayaan dan Pariwisata, Badan Pengembangan Sumberdaya Kebudayaan dan Pariwisata, Balai Arkeologi Yogyakarta (tidak diterbitkan)

-----, 2009. *LPA Penelitian Benteng Lodewijk Tahap IV*. Yogyakarta: Departemen Kebudayaan dan Pariwisata, Badan Pengembangan Sumberdaya Kebudayaan dan Pariwisata, Balai Arkeologi Yogyakarta (tidak diterbitkan)

Faber, G.H. von., 1931. *Oud Soerabaia*. Gemeente Soerabaia

Louw, P.J.F., 1894. *De Java-Oorlog van 1825-1830*. Vol. I. Batavia/'s-Gravenhage: Landsdrukkerij/M. Nijhoff

Thorn, William, Reprinted in 1993. *The Conquest of Java*. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.

POHON BALAKA (*PHYLLANTHUS EMBLICA*), PERCANDIAN, DAN KITAB AYURVEDA DI PADANGLAWAS, SUMATERA UTARA

Rita Margaretha Setianingsih
Akademi Pariwisata Medan

1. Pengantar

Di kawasan Padanglawas di wilayah Kabupaten Padang Lawas dan Kabupaten Padang Lawas Utara, Sumatera Utara dijumpai banyak sisa reruntuhan percandian. Adalah hal yang menarik perhatian bahwa di sekitar lokasi percandian itu selalu dijumpai keberadaan pohon balaka (*Phyllanthus emblica*). Dapat dikatakan bahwa apabila ada candi, mesti dijumpai pohon tersebut, namun tidak sebaliknya.

Buah pohon tersebut, yang sudah cukup masak, biasa dimakan begitu saja. Awalnya memang terasa demikian kecut, bahkan pahit, tapi lama kelamaan manis dan menyegarkan. Ini memang jenis buah yang rasanya cocok untuk menemani orang yang beraktivitas di siang hari pada cuaca yang cukup terik di daerah tersebut. Adapun kulit batang pohonnya biasa digunakan sebagai salah satu bahan masakan masyarakat di bagian selatan Danau Toba. Masakan dimaksud adalah yang disebut *holat*.

Menyangkut jenis pohon tersebut, keberadaannya mengingatkan kita pada beberapa hal terkait sebagaimana tercantum dalam kitab Ayurveda, kitab yang dikenal baik oleh masyarakat berkebudayaan Hindu-Buddha. Kitab tersebut, kata Ayurveda berasal dari gabungan kata *āyus* yang artinya hidup dan kata *veda* yang berarti ilmu, dapat diartikan sebagai kitab tentang Ilmu Kehidupan. Isi Ayurveda memang mencakup tentang pengukuran hidup yang sehat, melalui terapi yang berhubungan dengan fisik, mental, sosial, dan keselarasan spiritual.

Dalam kesempatan ini akan disampaikan beberapa hal berkenaan dengan keberadaan pohon tersebut, selain sebagai salah satu bahan dalam masakan setempat, serta catatan yang tertera dalam Kitab Ayurveda menyangkut jenis pohon dimaksud, khususnya yang berkenaan dengan kandungannya yang berkhasiat bagi kesehatan. Dan

terkait pula dengan upaya menemukan jawab atas pertanyaan, kenapa pohon balaka tertanam di sekitar percandian.

2. Pendahuluan

Masuk dalam wilayah Kabupaten Padanglawas (beribukota Sibuhuan) dan Padanglawas Utara (beribukota Gunungtua) (keduanya merupakan pemekaran dari Kabupaten Tapanuli Selatan) di Provinsi Sumatera Utara, Padanglawas merupakan daerah yang terletak di kaki dan dikelilingi pegunungan Bukit Barisan, sehingga daerah tersebut seolah-olah merupakan danau kering yang tepiannya merupakan rangkaian perbukitan. Di dataran rendah yang panas dan kering ini mengalir tiga sungai besar, masing-masing adalah Sungai Barumon yang berhulu di bagian barat; kemudian Sungai Batang Pane yang berhulu di bagian utara, dan Sungai Sirumambe. Ketiganya bersatu di daerah Binanga dan selanjutnya mengalir sebagai Sungai Barumon ke arah timurlaut untuk kemudian bermuara ke Selat Malaka di pesisir timur Pulau Sumatera.

Di dataran rendah Padanglawas angin berhembus dengan kecepatan tinggi, merupakan *angin fohn* (angin panas jatuh), dan terjadi pada waktu tekanan atmosfer di sebelah timur Bukit Barisan rendah, sedangkan di sebelah barat Bukit Barisan tekanannya tinggi. Akibatnya terjadi aliran udara dengan kecepatan yang tinggi dari barat menuju ke timur pegunungan Bukit Barisan. Daerah yang dipengaruhi *angin fohn* dekat Padanglawas dulunya ditumbuhi hutan kerangas (*kerangas* berasal dari kata dalam bahasa Iban di Serawak, Kalimantan Utara) yang miskin akan jenis vegetasi dan fauna. Hutan kerangas adalah lahan yang telah dihutankan, dan bila dibuka hutan ini tidak dapat ditanami padi.

Hutan kerangas biasanya tumbuh di atas tanah yang berasal dari bahan-bahan silika yang jarang, miskin akan basa, mempunyai struktur yang kasar dan mudah kering. Padang-padang terbuka permukaan tanahnya ditutupi lapisan pasir putih setebal 0,5 -- 5 centimeter dan bagian bawahnya berwarna gelap. Hutan kerangas juga merupakan suatu tipe hutan dengan pohon-pohon yang berukuran '*pole'* (pancang) yang tumbuh di atas pasir putih. Jenis-jenis pohon yang terdapat pada tipe hutan ini antara lain: *Dacrydium*, *Eugenia*, *Lithocarpus conocarpus*, *Castanopsis*, *Hopea*, *Schima*, dan *Don Malaleuca*. Lantai hutan banyak

tertutup lumut dan sangat jarang dijumpai pohon-pohon berukuran besar. Pada umumnya keliling batang pohon tidak lebih dari 2 meter dengan tajuk tidak lebih dari 20 meter.

Pasir pantai yang terdapat di daerah hutan kerangas dekat Padanglawas memberikan indikasi mengenai perubahan garis pantai pesisir di bagian timur Sumatera, yang kemungkinan terjadi pada kurun geologi, dan bukan pada kurun sejarah. Pada muara-muara Sungai Besitang, Barumon, Rokan, Siak, Kampar, Sungai Indragiri, dan juga di daerah Musi dan Banyuasin, terjadi perubahan garis pantai karena pengendapan lumpur, yang merupakan ciri khas dari perluasan pantai.

Berkenaan dengan vegetasi, di kawasan Padanglawas keberadaan pohon *balaka* (*Phyllanthus emblica*) cukup menonjol dan dapat mencapai ketinggian hingga 5 meter. Penduduk setempat banyak memanfaatkan kulit kayu dan buahnya yang cukup masam dan pahit (*kelat*) sebagai bumbu masakan tradisional Padanglawas yang disebut *holat*. Di sana juga tumbuh cukup banyak pohon kelapa (*Cocos nucifera*) (*mapa* atau *harambir* dalam bahasa tempatan/Batak Mandailing), serta pohon kelapa sawit (*Elaeis guineensis*), yang dapat disebut sebagai tanaman budidaya yang baru dan sedang populer di sana. Pada dataran rendah ini persawahan juga cukup luas, mengingat adanya sungai-sungai yang menjadi sumber air yang diperlukan. Tebing sungai umumnya dipenuhi berbagai jenis pohon bambu atau *ibus* (*Bambusa*, *Schizostachyum*, maupun *Gigantochloa*), pohon aren/*bagot* (*Arenga pinnata*), dan pohon pinang (*Areca catechu*). Juga pohon kuini (*Mangifera odorata*), serta banyak jenis pohon pisang (*Musa*).

Selain terdapat pohon-pohon yang memang sengaja dibudidayakan penduduk sejak awal abad ke-20, seperti karet (*Hevea brassiliensis*), kopi (*Coffea spp*) dan kelapa, di daerah itu orang juga banyak menanam pohon kapuk (*Ceiba pentandra*). Adapun pohon lain yang banyak dijumpai di sana adalah jenis tanaman keras seperti yang biasa disebut pohon *jior*, *hapadan*, *simaminian*, *haloban*, *simamapuan*, *palangas*, *goti*, *mayang*, dan pohon *lambou*.

Adapun berkenaan dengan fauna-nya, di daerah itu kerbau dan sapi merupakan ternak yang hampir selalu dimiliki oleh setiap keluarga. Sementara itu kehidupan binatang liar tampak lebih menonjol di

kawasan yang berupa dataran berbukit, yakni babi hutan (*Sus scrofa*) yang dalam pandangan penduduk adalah hama tanaman, kancil (*Tragulus javanicus*), rusa (*Cervus equunus*), monyet, lutung (*Pythecus pyrrahus*), kalong (*Pterocarpus edulis*), beruang, dan berjenis biawak (*Varanus*). Secara umum dapat dikatakan bahwa populasi hewan-hewan liar itu cenderung menurun akibat aktivitas manusia, terutama berkenaan dengan eksploitasi lahan yang sebelumnya merupakan habitat fauna tersebut.

Penduduk kawasan ini adalah orang Batak dari subetnis Angkola dan Mandailing, yang bila ditinjau dari sudut adat maupun bahasa dapat disebut sebagai penduduk daerah kebudayaan Padanglawas. Pada umumnya mereka memeluk agama Islam. Perkampungan yang mereka tinggali banyak dipenuhi dengan rumah kayu berkolong. Adapun mesjid menjadi kelengkapan permukimannya. Di beberapa tempat terdapat pesantren, termasuk pesantren khusus bagi mereka yang berusia lanjut (Koestoro et al,2001:7).

Bahwa di lingkungan mereka banyak dijumpai sisa peninggalan masa lampau yang berwujud bangunan, mereka menyebutnya *biaro*, pengenalan masyarakatnya akan obyek dimaksud tidak lebih dari sekedar ujud fisiknya saja. Melalui cerita tutur yang diperolehnya, masyarakat menyadari bahwa mereka tidak memiliki hubungan genealogis dengan kelompok pembangun dan pengguna peninggalan-peninggalan tersebut. Begitu pula dengan keberadaan pohon balaka di sekitar reruntuhan candi. Tidak dijumpai cerita tentang keberadaannya, atau keterkaitan antara tanaman tersebut dengan percandian yang dahulu pernah dibangun.

Pohon balaka yang banyak dijumpai di dekat candi, entah karena dahulu sengaja ditanam, saat ini dirasakan memiliki manfaat bagi masyarakat sekitar. Selain menjadi hijauan bagi lingkungan yang lebih kerap gersang itu, masyarakat sekitar memiliki satu jenis masakan yang demikian dikenal, disebut *holat*, yang salah satu bahannya adalah kulit dan buah pohon tersebut. Dan berkenaan dengan keberadaannya yang cenderung di sekitar peninggalan dari masa pengaruh kebudayaan Hindu-Buddha, keberadaan buah balaka mengingatkan kita akan warisan masa lalu yang berupa naskah atau kitab Ayurveda. Adapun

dalam kitab Ayurveda itu tertera tentang buah balaka yang ternyata sangat berkhasiat bagi kesehatan.

3. Padanglawas dan tinggalan budayanya

Di Padanglawas dijumpai banyak tinggalan budaya masa klasik (Hindu-Budha) Indonesia. Tinggalan tersebut berupa arca, baik utuh maupun fragmen, berada dalam konteks bangunan maupun lepas; berupa prasasti, baik utuh maupun sudah rusak; dan ada pula yang berupa bangunan atau reruntuhan bangunan. Sebagian deskripsi tinggalan tersebut sudah termuat dalam *Oudheidkundige Verslag (OV)* dan Laporan Dinas Purbakala. Di samping itu ada pula yang dibuat perorangan, seperti FM Schnitger dalam bukunya mengenai kepurbakalaan di Sumatera (1936,1937,1939); Satyawati Suleiman (1976, 1983,1985,1999); maupun Rumbi Mulia (1980).

Peninggalan arkeologi di Padanglawas menempati lembah Sungai Barumun, Batang Pane, Sirumambe dan sungai-sungai lain yang luas arealnya sekitar 1.500 kilometer persegi. Di areal tersebut terdapat biaro/sisa bangunan yang terbuat dari bata dan beberapa fragmen arca yang ditemukan mulai dari hulu di tepian Batang Pane, yaitu Gunung Tua, Sitopayan, Hayuara, Haloban, Rondaman, dan Bara;; di tepian sungai Sirumambe, yaitu Pulo, Bahal I, Bahal 11, Bahal III, Batu Gana, Sisoldop, Padang Bujur, Naga Saribu dan Mangaledang; dan di tepian sungai Barumun (Batang Sihapas), yaitu Pordak Dolok, Si Sangkilon, si Joreng Belangah (Tandihat I), Tandihat II, dan si Pamutung (Schnitger,1937:Plate XXI). Memang tidak di setiap lokasi tersebut dijumpai reruntuhan bangunan, karena di beberapa situs ditemukan obyek artefaktual berupa prasasti, arca, dan *stambha* (tiang batu).

Berdasarkan unsur-unsur pertanggalan yang diperoleh dari prasasti yang ditemukan di kawasan Padanglawas, hingga saat ini dapat diduga bahwa situs Padanglawas berasal dari antara abad ke-12 sampai abad ke-14. Peninggalannya merupakan bangunan yang pada bagian puncaknya diakhiri dengan bentuk *stupa*, yang menunjukkan sifat keagamaan Buddha beraliran *vajrayana*, yakni sebuah aliran keagamaan Buddha yang memiliki sifat-sifat keraksasaan.

Pada bagian dataran rendah, yang berketinggian sekitar 100 meter hingga 130 meter dari permukaan air laut diketahui keberadaan situs-situs biaro atau candi Nagasaribu, Makam Jamal I Taon, Padang Bujur, Batu Gana, Tor Na Tambang/Mangaledang, dan Biaro Sangkilon. Kemudian pada bagian dataran berbukit yang berketinggian antara 160 -- 240 meter dari permukaan laut, situs-situs antara lain adalah situs Lobu Dolok, Aek Tolong Huta Jae, Si Soldop, dan situs Makam Jiret Mertuah (Pageran Bira).

Mengacu pada peta topografi terbitan Bakosurtanal skala 1 : 50.000, terlihat bahwa ketinggian situs-situs di sepanjang DAS Sirumambe adalah 90 meter, 100, 114, 130, 162, 190, dan 240 meter di atas permukaan laut. Adapun tempat dengan ketinggian kurang dari 200 meter di atas permukaan laut termasuk dalam golongan *low land*, sementara yang terletak di antara 200 --1500 meter dari permukaan laut termasuk golongan *middle land*, sedangkan yang berada pada ketinggian lebih dari 1500 meter di atas permukaan laut masuk dalam kategori *high land*. Mengingat hal tersebut, maka dapat diketahui bahwa situs-situs di DAS Sirumambe mayoritas termasuk dalam kategori *low land*, dan hanya satu yang termasuk kategori situs *midlle land*, yaitu situs Si Soldop.

Sebagian besar dari reruntuhan bersejarah itu masih memerlukan penanganan lebih yang memadai. Artinya, hingga saat ini baru sebagian kecil dari sekitar 30-an reruntuhan candi yang telah mendapatkan penanganan yang diperlukan. Setidaknya sudah empat buah percdandian yang dipugar. Lainnya, walaupun sudah tercatat namun belum lagi sempat diteliti lebih lanjut. Bahwa ada permintaan untuk diwujudkan restorasi/pemugaran atas biaro-biaro tadi, dengan harapan dapat dimanfaatkan bagi aktivitas kepariwisataan maupun kepentingan lain yang lebih luas, kenyataannya hal itu belum sepenuhnya dapat dilakukan.

Sementara itu pembangunan berjalan juga bagi upaya pemenuhan kesejahteraan masyarakat. Hal ini memperkuat keinginan untuk segera dilakukan upaya-upaya pelestarian atas percdandian di kawasan Padanglawas yang merupakan sumber daya budaya, serta sumber budaya alam lingkungannya. Bila dibandingkan dengan pembangunannya dahulu, dapat diketahui bahwa kawasan tersebut

pada periode masuknya pengaruh kebudayaan Hindu-Buddha ke tanah Sumatera masih memiliki hutan primer dengan jumlah penduduk yang sangat terbatas. Kelak dengan berkembangnya kebudayaan di sana, manusia di Kawasan Padanglawas membutuhkan daerah hutan untuk dikonversi. Kebutuhan lahan yang tidak sedikit tentu berdampak pada jumlah dan komposisi flora dan fauna yang ada didalamnya. Berbagai aktivitas pembangunan di kawasan ini sekarang tentu perlu memperhatikan berbagai dampak yang ditimbulkan, yang tentunya juga berpengaruh besar atas keseimbangan alam lingkungannya. Termasuk juga dengan bidang lahan di seputar/sekitar permandian yang di permukaannya masih tertanam pohon balaka. Sebagian besar bidang lahan yang mengandung sisa runtuh bangunan masa lalu memang telah diamankan, walaupun masih sebatas pagar kawat berduri namun dianggap mampu mengamankan obyek arkeologis di dalamnya, sementara lingkungan di sekitarnya telah ditambah bagi penanaman jenis tanaman keras yang dianggap menguntungkan dari segi ekonomi. Perlahan, pohon balaka juga berkurang populasinya.

4. Kitab Ayurveda

Ada baiknya kita kenali sebagian dari naskah-naskah suci yang demikian erat terkait dengan kepercayaan dan kebudayaan Hindu-Buddha. Pertama adalah Ayurveda, yakni upaveda dari Rgveda. Susastra Ayurveda ini merupakan ajaran bentuk pengobatan alternatif yang biasa dilakukan di India. Kata Ayurveda berasal dari gabungan kata *āyus* 'hidup' dan *veda* 'ilmu', sehingga kata Ayurveda memiliki arti Ilmu Kehidupan. Ayurveda memang mencakup ikhwal pengukuran hidup yang sehat, dengan terapi yang berhubungan dengan fisik, mental, sosial, dan keselarasan spiritual.

Ayurveda pertama kali dipaparkan oleh Agnivesha melalui bukunya *Agnivesh Tantra*. Naskah ini kemudian diperbaiki oleh Charaka dengan judul *Charaka Samhitā*. Berkenaan dengan itu, dikenal pula teks lain, yakni *Sushruta Samhitā*. Teks-teks tersebut dipercaya ditulis pada awal tahun Masehi, dan didasarkan pendekatan holistik dikatakan masuk pada awal kebudayaan Vedis. Dalam kepercayaan Hindu, awal dari Ayurveda ini dianggap sebagai wahyu dari Dewa Brahma.

Berikutnya adalah **Weda** (Sanskerta: *Vid*, 'ilmu pengetahuan'), yakni kitab suci dalam agama Hindu. Kerap disebutkan bahwa *Weda* merupakan kumpulan sastra-sastra kuna dari zaman India Kuna yang jumlahnya sangat banyak dan luas. Dalam ajaran Hindu, *Weda* termasuk dalam golongan *sruti* (yang secara harfiah berarti 'yang didengar'), karena umat Hindu percaya bahwa isi *Weda* merupakan kumpulan wahyu dari *Brahman* (Tuhan). *Weda* diyakini sebagai sastra tertua dalam peradaban manusia yang masih ada hingga saat ini. Pada masa awal turunnya wahyu, *Weda* diturunkan/diajarkan dengan sistem lisan — pengajaran dari mulut ke mulut, mengingat saat itu tulisan belum lagi ditemukan — dari guru ke siswa. Setelah tulisan ditemukan, para Resi menuangkan ajaran-ajaran *Weda* ke dalam bentuk tulisan. *Weda* bersifat *apaurusheya*, karena berasal dari wahyu, tidak dikarang oleh manusia, dan abadi. Maharesi Byasa, menyusun kembali *Weda* dan membagi *Weda* menjadi empat bagian utama, yaitu: *Regweda*, *Yajurveda*, *Samaweda* dan *Atharwaweda*. Semua itu disusun pada masa awal Kaliyuga.

Upaweda merupakan turunan dari *Weda* yang merupakan jurusan ilmu yang lebih spesifik dalam aplikasi kehidupan. Upaweda digolongkan dalam beberapa jurusan, antara lain: *ayurveda* - Ilmu pengobatan dan *dhanurveda* - Seni bela diri dan persenjataan. Ayurveda dan Dhanurveda memiliki beberapa kesamaan dalam kegiatan prakteknya. Keduanya bekerja dengan memanfaatkan *marma*, energi *prana* yang mengalir di dalam tubuh. Ayurveda berfungsi mengobati badan jasmani, sedangkan *dhanurveda* memanfaatkan energi *prana* sebagai pelindung tubuh. Konsep ini juga dikenal dalam ilmu pengetahuan di Cina, dalam akupuntur dan seni beladiri-nya.

Dalam Ayurveda disebutkan bahwa *phyllanthus emblica* dikenal juga dengan nama *amalaka* (Sanskerta), *aavala* (Marathi), *amla* (Hindi), *amlaki* (আমলকী - Bengali language), *nellikka* (നെല്ലിക്ക) (Malayalam), *nellikkai* (Tamil) dan *usirikai* (Telegu), *amala* (Nepal), *ma kham pom* (Thailand) dan *mak kham bom* (Laos). Nama lain dari berbagai bahasa dikenal dengan *olay* (Punjabi), *heikru* (Manipuri), *nelli* (Sinhala), *amlakhi* (Asam), *usirikai* di Telugu, juga dikenal sebagai *aonla*, *aola*, *ammalaki*, *dharty*, *aamvala*, *aawallaa*, *emblic*, *Emblic myrobalan*, *Malacca tree*, *nillika*, dan *nellikya*, sedangkan di Arab dikenal dengan *haliilaj* or *ihliilaj*. Adapun di kawasan Padanglawas dikenal dengan

nama *balaka*, di Sumatera disebut malaka (Melayu), dan dalam bahasa Minangkabau disebut juga balaka. Sementara itu orang di Jawa menyebutnya dengan malaka (Sunda), kemloko (Jawa), dan malakah (Madura).

Dalam kitab Ayurveda terdapat lima elemen besar, yaitu tanah, air, api, udara, dan gas yang semuanya membentuk dunia, termasuk tubuh manusia. Dalam tubuh manusia dikandung, asam lambung (*rasa dhatu*), darah (*rakta dhatu*), daging (*mamsa dhatu*), lemak (*medha dhatu*), tulang (*asthi dhatu*), sumsum (*majja dhatu*), dan jaringan reproduksi wanita (*sukra dhatu*), yang sekaligus juga merupakan tujuh elemen utama. Dalam kitab Ayurveda juga ditekankan adanya tiga buah energi dalam tubuh, yakni *vata* (udara), *pitta* (empedu), dan *kapha* (lendir).

Masih menurut Ayurveda, buah *amla* mempunyai rasa asam (*amla*), astringent (*kashaya*), dengan rasa lainnya (*anurasas*) manis (*madhura*), pahit (*tikta*) dan pedas (*katu*). Di dalam sifatnya (*gunas*), buah *amla* dikenal sebagai api (*laghu*) and rasa haus (*ruksha*), yang memberikan dampak bagi pencernaan (*vipaka*), dan dengan rasa manisnya (*madhura*) memberikan energi (*virya*) untuk mendinginkan tubuh (*shita*).

Buah *amla* atau *balaka* ini fungsinya adalah membuat keseimbangan *vata* (udara) dan *kapha* (lendir) di dalam rasa asam tersebut. Itu semua memungkinkan umur panjang sebagai hasil peremajaan (*rasayana*), juga meningkatkan pencernaan (*dipanapachana*), menyembuhkan sembelit (*anuloma*), menurunkan panas tubuh (*jvaraghna*), membersihkan darah (*raktaprasadana*), menurunkan batuk (*kasahara*), meredakan asma (*svasahara*), menguatkan jantung (*hrdaya*), mencerlangkan mata (*chakshushya*), merangsang pertumbuhan rambut (*romasanjana*), mengenakan tubuh (*jivaniya*), meningkatkan kepandaian (*medhya*).

Di samping itu, dalam *dragyuna* disebut juga adanya rasa yang terdapat pada buah *amla* atau *balaka*, yaitu :

- *rasa*: yaitu *rasa amla* (asam), *tikta* (pahit) dan *kashaya* (astringent), juga ada manis *madhura*, *katu* (pedas)
- *Vipaka*: *madhura* (manis)

-
- *Virya: shita* (mendinginkan tubuh)
 - *Karma: dipanapachana, anuloma, jvaraghna, raktaprasadana, kasahara, svasahara, hrdaya, chakshushya, romasanjana, jivaniya, medhya, rasayana, tridoshaghna*
 - *Prabhava: amalaki* memberikan keberuntungan, cinta, dan panjang umur jika memakannya.

Demikianlah buah *amalaki* ini dianggap sebagai salah satu jenis buah yang paling ampuh dan bergizi. Charaka Samhita adalah yang mengatakan bahwa *amalaki* merupakan yang terbaik di antara *rejuvenative herbal*. Dikatakan bahwa semua bagian tanamannya dapat digunakan untuk berbagai obat herbal ayurveda, termasuk buah, biji, daun, akar, kulit dan bunga.

Di dalam seni kuliner, buah balaka ini diasamkan dengan garam, minyak dan bumbu-bumbu. Kerap juga buah ini dimakan mentah, atau dimasak untuk berbagai macam masakan. Di Andhra Pradesh, buah *amla* atau balaka ini digunakan untuk masakan yang bernama '*dal*' juga *amle ka murabbah*. Selain itu di India Utara buah *amla* digunakan juga untuk manisan, yang dimakan setelah orang selesai menyantap makanan utama (*main menu*).

5. Masakan *Holat*

Dapat disebutkan bahwa pohon *amalaki* atau balaka adalah tanaman asli dari India, Pakistan, Bangladesh, Sri Lanka, Malaysia, Selatan Cina. Semua bagian dari tanaman dapat digunakan untuk berbagai obat herbal ayurveda, termasuk buah, biji, daun, akar, kulit dan bunga. Adapun di kawasan Padanglawas, masyarakat menggunakan kulit tanaman tersebut dalam memasak *holat*. Untuk mengenalnya lebih lanjut, di bawah ini adalah resep masakan tersebut.

Bahan-bahan yang dibutuhkan :

1. Batang balaka pada bagian yang berkulit tebal
2. Potongan ikan mas panggang
3. garam secukupnya
4. Jeruk nipis secukupnya
5. Jahe
6. Bawang merah

7. Beras kampung
8. Cabai rawit

Cara pembuatan:

1. Serut kulit balaka setelah membuang bagian paling luar (kulit ari). Sebaiknya, serutan itu tak sampai kandas ke bagian batang.
2. Iris jahe dan bawang, lalu campurkan kulit balaka yang sudah diserut.
3. Gonseng beras kampung dalam belanga kosong. Setelah cukup rapuh, ditumbuk halus. Lalu saring sebelum dicampur dengan serutan balaka.
4. Taburkan garam secukupnya, lantas tuangkan air mendidih dalam adonan tadi (jangan direbus di atas api).
5. Aduklah adonan dengan merata. Setelah adonan tercampur sempurna, masukkan potongan ikan mas panggang.
6. Setelah dingin, barulah jeruk nipis diperas dalam tiap porsinya. Cabai rawit yang sudah ditumbuk, gunakan sesuai selera. Kalau perlu, pakai juga kecap encer khas Tapanuli Selatan.

Demikianlah salah satu bentuk pemanfaatan kulit pohon balaka. Adapun kulit pohon tersebut ternyata memiliki khasiat yang cukup besar bagi kesehatan manusia. Melalui beberapa sumber yang ada, dapat diketahui bahwa beberapa macam penyakit dapat disembuhkan setelah memakannya. Di bawah ini adalah catatan tentang kandungan berkhasiat yang dimilikinya.

1. Sumber vitamin C dalam buah *amalaki* terikat dengan tanin yang melindunginya dari kehancuran oleh panas atau cahaya.
2. Meningkatkan penyerapan makanan dan asimilasi makanan. Orang yang memakainya itu memperhatikan bahwa mereka menikmati rasa makanan dengan lebih baik, dan dapat meningkatkan semua pencernaan tiga belas api (*agni*). Selain itu, zat yang dikandungnya bekerja lebih lambat dan lembut dibandingkan dengan jahe atau herbal meningkatkan pencernaan, sehingga dapat diambil oleh orang-orang dengan banyak Pitta tanpa takut membuat kelebihan asam lambung. Selain itu, meningkatkan asimilasi dari besi untuk darah sehat.

3. Memakannya memungkinkan keseimbangan asam lambung, karena meningkatkan pencernaan tetapi tidak menyebabkan panas tubuh.
4. Membantu memurnikan *rasa dhātu* (nutrisi cairan) dan *rakta dhātu* (darah), sehingga mendukung fungsi hati. Ini juga memperkuat hati, membantu dalam menghilangkan racun dari tubuh, dan membantu menurunkan kolesterol.
5. Memelihara otak dan fungsi mental, ini adalah *medhya* - pengasuhan untuk pikiran dan meningkatkan koordinasi antar *dhi* (akuisisi), *dhriti* (retensi), dan *smrti* (ingat). Ini membantu mempertajam kecerdasan dan fungsi mental. Ini mendukung dan memperkuat sistem saraf indra.
6. Mendukung jantung (*hridaya*), yang berarti memelihara jantung, darah dan sirkulasi. Ini mendukung sistem kardiovaskular. Di sisi lain, kadang-kadang bertindak sebagai pemacu jantung.
7. Memperkuat paru-paru (*kapha dosha*), dan seluruh saluran pernapasan. Ini juga pacifies *shleshaka kapha*, yang antara lain mengatur keseimbangan uap air di paru-paru.
8. Mengatur eliminasi, menenangkan *apana vata*, sehingga membantu dengan penurunan aliran energi dalam tubuh. Mereka menjaga fungsi eliminasi teratur dan kemudahan sembelit.
9. Meningkatkan kesuburan, dengan menyeimbangkan *apana vata* dan melalui pembinaan semua *dhatu*s (jaringan tubuh), juga menyimpan menstruasi teratur dan sehat, membantu mengatasi kesulitan dalam hamil, meningkatkan semua jaringan tujuh (*dhatu*s), termasuk jaringan reproduksi. Memelihara tanaman ini induk telur dan sperma, dan memiliki sifat yang disebut *garbhasthapana*, yang berarti meningkatkan kesuburan dan kemungkinan pembuahan. Hal ini terutama pengasuhan bagi perempuan, memperkuat rahim dan mendukung kesehatan reproduksi.
10. Membantu sistem saluran kemih, karena meningkatkan semua tiga belas *agnis* (pencernaan kebakaran) dan mendukung *apana vata*,
11. Baik untuk kulit, karena memperkuat pencernaan, membantu detoksifikasi hati dan kaya akan vitamin C dan mineral lainnya, sangat baik bagi kulit. Melembabkan kulit, membersihkan racun jaringan, dan mendukung kekebalan kulit terhadap infeksi bakteri.
12. Membuat rambut sehat, meningkatkan penyerapan kalsium, sehingga menciptakan tulang sehat, gigi, kuku dan rambut. Hal ini juga membantu mempertahankan warna rambut muda dan

- menghambat prematur mulai memutih, dan mendukung kekuatan folikel rambut, sehingga ada kurang menipis dengan usia.
13. Bertindak sebagai pendingin tubuh, baik untuk semua *doshas* dan musim, itu sangat efektif terutama di musim panas untuk mendinginkan *pitta dosha*.
 14. Memperkuat mata (*chakshushya* - *chakshu* berarti "mata" dan *ayushya* berarti "rasayana" sehingga secara harfiah merupakan "rasayana untuk mata").

6. Buah balaka dan Dewa Dhanvantari



dhanvantari, deva dalam Ayurveda

Menurut kepercayaan dalam agama Hindu, **Dhanvantari** (Sanskerta: दधन्वन्तरि) *Dhanvantari*) adalah seorang awatara Wisnu. Tokoh ini muncul dalam kitab *Weda* dan *Purana* dan dikenal sebagai tabib para dewa, serta ahli pengobatan menurut kitab *Ayurveda*. Dalam tradisi Hindu, pemujaan terhadap Dewa Dhanvantari dilakukan untuk memperoleh berkat kesehatan bagi diri sendiri maupun bagi orang lain. Dalam susastra Hindu, seperti *Purana*, dikatakan bahwa tokoh

muncul dari lautan susu saat para dewa dan asura mencari air/tirta amerta (<http://id.wikipeida.org>).

Mitologi Hindu lainnya menyebutkan bahwa Dewa Dhanwantari adalah tabib/dokter India pertama dan sekaligus salah seorang dokter bedah pertama di dunia. Disebutkan pula bahwa tokoh itu melakukan penyembuhan secara alami dengan sempurna dan dipercaya sebagai penemu obat antiseptik dan obat pencegahan berbahan garam yang digunakannya saat menyembuhkan penyakit seseorang.

Di dalam kitab *Vaikhānasāgama*, Dewa *dhanvantari* merupakan *avatara* dari Dewa Wisnu. Tokoh ini digambarkan sebagai sebuah arca yang tampan dengan membawa beberapa atribut, yang dalam tangannya memegang bejana yang berisi *amṛita*, merupakan suguhan makanan bagi dewa-dewa. Cerita *amṛita* ini dapat diketahui melalui cerita pengadukan *samudra manthana*, untuk mendapatkan air *amṛita* yang memungkinkan orang yang meminumnya akan panjang umur dan hidup kekal.

Adalah wajar mengkaitkan air *amṛita* dan Dewa Wisnu dengan pohon balaka dan Dewi Laksmi. Tokoh Dewi Laksmi sebagai isteri Dewa Wisnu digambarkan dengan atribut *amla* atau balaka. Hal ini tentunya sesuai dengan anggapan bahwa pohon balaka adalah sejenis pohon suci yang disembah sebagai Ibu Bumi di India, sehingga juga berarti bahwa Dewi Laksmi dianggap sebagai ibu bumi.

7. Penutup

Demikianlah sekilas tentang keberadaan pohon balaka di kawasan percampuran Padanglawas. Kita dapat menghubungkan keberadaannya dengan keterperpengaruhannya daerah tersebut pada awalnya dengan kelompok masyarakat yang berkebudayaan Hindu-Buddha. Hal-hal khusus terkait dengan kegunaan pohon balaka juga diperoleh informasinya melalui kitab Ayurveda yang merupakan salah satu kitab suci bagi penganut agama Hindu-Buddha.

Hal-hal itu pula yang menyebabkan kita dapat mengerti kenapa di sekitar lokasi percampuran itu selalu dijumpai keberadaan pohon balaka (*Phyllanthus emblica*). Begitu pula dengan kenyataan di kawasan

tersebut, bahwa apabila ada candi, mesti dijumpai pohon tersebut, namun tidak sebaliknya. Kandungan isi kitab Ayurveda, yang secara harafiah adalah Ilmu Kehidupan, memang mencakup tentang pengukuran hidup yang sehat, melalui terapi yang berhubungan dengan fisik, mental, sosial, dan keselarasan spiritual. Dan di dalamnya kita dapat mengetahui tentang pohon balaka. Dan tentunya bukan hal yang mengherankan pula bila kelak masyarakat di kawasan Padanglawas juga memanfaatkannya dalam kehidupan sehari-hari, hingga kini. Mereka tentu mengenal khasiatnya bagi kesehatan. Bahwa dahulu, mungkin, penanamannya dikaitkan adanya kepercayaan kepada penguasa bumi yang digambarkan dengan pohon balaka, kelak orang tetap mempertahankan keberadaannya lebih karena alasan praktis. Sebagai simbol dari penguasa bumi, penanaman atau penempatan pohon balaka juga tidak terlalu jauh dari lokasi-lokasi pemujaan kepada para dewa.

Kepustakaan

- Koestoro, Lucas Partanda et al, 2001. *Biaro Bahal, Selayang Pandang*. Medan: MAPARASU
- Macdonell, AA, 1929. *A Practical Sanskrit Dictionary. With Transliteration, Accentuation, and Etymological Analysis Throughout*. London: Oxford University Press
- Mishra, Rama Kant, 2010. "The Amazing Amla Berry", <http://translate.googleusercontent.com>., diakses tanggal 12 Februari 2010
- Rao, TA Gopinatha, 1971. *Elements of Hindu Iconography*. Varanasi, India: Indological Book House
- Rumbi Mulia. 1980. *The Ancient Kingdom of Pannai and the Ruins of Padang Lawas*, dalam Bulletin of The Research Centre of Archaeology of Indonesia No. 14. Jakarta: Pusat Penelitian Arkeologi Nasional
- , 1976. Survei Sumatra Utara. *Berita Penelitian Arkeologi* No. 4. Jakarta : Proyek Penelitian Purbakala

Schnitger, FM, 1936. *Oudheidkundige Vondstern in Padang Lawas*.
Leiden: EJ Brill

-----, 1937. "The Archaeology of Hindoo Sumatra", dalam
Internationales Archiv Fur Ethnographie. Leiden: EJ Brill

-----, 1939. *Forgotten Kingdoms in Sumatra*. Leiden: EJ Brill

Suleiman, Satyawati, 1976. *Monumen Indonesia Purba*. Jakarta: Pusat
Penelitian Arkeologi Nasional

-----, 1983. "Survei Sumatera Utara", dalam *Berita Penelitian
Arkeologi* No. 4. Jakarta: Pusat Penelitian Arkeologi Nasional

-----, 1985. "Peninggalan-Peninggalan Purbakala di
Padanglawas", dalam *Amerta* No. 2. Jakarta: Pusat Penelitian
Arkeologi Nasional, hal. 23--37

<http://id.wikipeida.org/wiki/Dhanwantari#column-one#column-one>,
diakses tanggal 12 Februari 2010

Glosarium

- Arkeologi : Ilmu tentang kehidupan dan kebudayaan masa lampau berdasarkan tinggalan materialnya, seperti bangunan candi, bangunan masjid, bangunan benteng, bukit kerang, arca, alat batu, alat tulang, dan lain-lain.
- Artefak : benda alam yang diubah oleh tangan manusia, baik sebagian (seperti kapak perimbas, serpih bilah, alat tulang) maupun seluruhnya (keramik, manik-manik) yang menunjukkan kecakapan kerja manusia sejak masa lampau.
- Arthropoda* : Filum hewan tanpa tulang punggung yang memiliki badan beruas-ruas, seperti kepiting, udang dan lainnya.
- Bandar : Tempat berlabuh dan berdagang; Kota pelabuhan/perdagangan.
- Bukit Kerang : *Kjökkenmöddinger* (bahasa Denmark), tumpukan kulit kerang dan siput yang merupakan sisa makanan manusia/ sampah dapur pada masa prasejarah.
- Chordata* : Filum yang terdiri dari vertebrata dan invertebrata, terdiri atas 3 sub filum, yaitu: Urochordata, Cephalochordata dan Craniata.
- Dehidrasi : proses membuang molekul air dari senyawa atau reaksi kimia.
- Dendeng : daging sayatan yang dirempahi dan dikeringkan.
- Ekofak : Unsur alam hayati yang secara tidak sengaja termodifikasi oleh manusia dalam rangka memenuhi kebutuhan hidupnya.
- Ekologi : Ilmu tentang hubungan timbal balik antara makhluk hidup dan kondisi alam sekitarnya (lingkungan).
- Ekologis : Bersifat ekologi, berkenaan dengan hubungan timbal balik antara makhluk hidup dan lingkungannya.
- Ekskavasi : Salah satu teknik pengumpulan data dalam ilmu arkeologi yaitu dengan cara menggali tanah secara sistematis; penggalian secara sistematis yang dilakukan di tempat yang mengandung benda purbakala.
- Enzim : Molekul protein yang kompleks yang dihasilkan oleh sel hidup dan bekerja sebagai katalisator dalam berbagai proses kimia di dalam tubuh makhluk hidup.
- Etanol : Secara kimia disebut juga etil alkohol (C_2H_5OH) yang merupakan cairan hasil fermentasi nira atau bahan lain yang sifatnya menyerupai bensin.
- Etologi : Cabang ilmu hewan tentang perilaku dan cara hidup

- Famili* : Pengelompokan makhluk hidup yang mempunyai sifat atau ciri-ciri yang bersamaan.
- Filum* : Golongan besar dalam klasifikasi hewan dan tumbuhan yang mempunyai sifat dasar tertentu yang terbagi lagi dalam sub filum, kelas, ordo, famili, genus dan spesies.
- Fragmen : Bagian atau pecahan sesuatu, seperti fragmen keramik, fragmen tulang, fragmen gerabah, dan lain-lain.
- Gastronomi : Ilmu yang mengkaji hubungan antara budaya dan makanan; Seni menghadirkan makanan yang lezat-lezat.
- Gastropoda* : Salah satu filum Moluska, yang umumnya memiliki cangkang tunggal seperti siput, bekicot dan lainnya.
- Gizi : Zat makanan pokok yang diperlukan bagi pertumbuhan dan kesehatan badan.
- Globalisasi : Proses masuknya informasi ke ruang lingkup dunia.
- Habitat : Tempat hidup yang alami (bagi tumbuhan dan hewan).
- Hala-hala* : macam makanan yang dimakan bersama nasi.
- Haraj* : makanan yang diolah di atas arang.
- Hoabinh : Penyebutan salah satu budaya yang berkembang universal di Asia dengan salah satu cirinya adalah mengeksploitasi biota laut (moluska).
- Inovatif : bersifat memperkenalkan sesuatu yang baru atau bersifat pembaruan (kreasi baru).
- Kabayan* : satuan ukuran dalam komoditi ikan asin dalam masyarakat Jawa kuno.
- Kadar air : presentase atau jumlahan kandungan air.
- Kadar garam : presentase kandungan garam.
- Kadar konsentrasi : presentase kandungan zat dalam suatu benda.
- Kanker : penyakit yang disebabkan oleh ketidakteraturan perjalanan hormon sehingga mengakibatkan tumbuhnya daging pada jaringan tubuh yang normal.
- Karsinogenik : bersifat menyebabkan penyakit kanker.
- Kelas* : klasifikasi dalam biologi yang mempunyai sifat dasar tertentu yang terbagi lagi dalam ordo, famili, genus dan spesies; Satuan taksonomi yang tingkatnya di antara bangsa dan divisi, serta mewadahi bangsa-bangsa yang erat hubungan kekerabatannya, seperti *Mammalia*.

- Kelembaban** : jumlah massa uap air yang ada dalam suatu satuan volume di udara.
- Klasik** : (Masa Klasik Indonesia), Pembabakan masa pada saat adanya pengaruh kebudayaan Hindu-Buddha (abad 4--15 Masehi) di Indonesia.
- Komponen** : unsur, bagian dari keseluruhan.
- Komunikasi interpersonal** : Komunikasi yang membutuhkan pelaku atau personal lebih dari satu orang secara tatap muka.
- Konsentrasi** : persentase kandungan bahan di dalam satu larutan.
- Konvensional** : tradisional.
- Kujur** : satuan ukuran dalam komoditi ikan asin dalam masyarakat Jawa kuno.
- Kuliner** : Berhubungan dengan masak- memasak.
- Lapo** : kedai, warung (Batak).
- Lepasi** : suatu ritus penghormatan kepada Kuasa Tertinggi dalam kepercayaan tradisional Sangir Talaud, yang diadakan setahun sekali pada akhir bulan Januari.
- Lipid** : zat lemak yang tidak larut dalam air tetapi umumnya larut dalam alkohol dan eter yang memberi rasa lemah.
- Makan komunal** : Aktivitas memakan hidangan yang tersedia secara bersama-sama.
- Mangebang** : satu rangkaian ritus menyambut kelahiran bayi dalam tradisi Batak Toba, ketika si bayi telah menginjak usia ke-21 hari (pekan ketiga), dengan cara membawa si bayi ke *onan* (pasar) diiringi kaum kerabatnya.
- Manuan ompu-ompu** : ritual (dalam tradisi Batak Toba) penanaman beberapa jenis tanaman di atas *tambak*/kuburan orang yang sudah bercucu.
- Manulangi** : ritual memberikan (dalam tradisi Batak Toba) makanan secara resmi kepada orang tua yang sudah bercucu, oleh keturunan dari seorang *ompu/oppung* (kakek/nenek).
- Maritim** : berhubungan dengan pelayaran dan perdagangan di laut.
- Mikrobiologi** : ilmu tentang seluk beluk mikroba (bakteri, virus, protozoa, dll) secara umum baik yang bersifat parasit maupun yang penting bagi industri, pertanian, kesehatan, dan lain sebagainya.

- Mikroorganisme** : makhluk hidup sederhana yang terbentuk dari satu atau beberapa sel yang hanya dapat dilihat dengan mikroskop, berupa tumbuhan atau hewan yang biasanya hidup secara parasit atau saprofit, misalnya bakteri, kapang, amuba.
- Modernisasi** : Perubahan-perubahan masyarakat yang bergerak dari keadaan yang tradisional atau dari masyarakat pra modern menuju kepada suatu masyarakat yang modern.
- Moluska** : Jenis hewan berbadan lunak yang hidup di air ataupun darat, umumnya memiliki cangkang.
- NaCl** : *Natrium Clorida* atau garam dapur.
- Ngaben** : upacara kremasi (pembakaran jenazah) di Bali.
- Non-enzimatis** : tidak adanya molekul protein yang dihasilkan.
- Oksidasi** : proses penguraian mineral yang mengandung logam oleh O₂ dan menimbulkan karat yang merupakan satu bentuk pelapukan kimia.
- Omnivora** : Makhluk pemakan daging dan tumbuhan (pemakan segala).
- Ordo** : Klasifikasi dalam biologi yang lebih rendah daripada kelas dan lebih tinggi daripada famili.
- Paragat** : penyadap nira *bagot* (aren).
- Pelecypoda** : salah satu filum moluska yang umumnya memiliki cangkang setangkep seperti kerang dan lainnya.
- Pereaksi** : alat untuk mengadakan reaksi.
- pH** : derajat keasaman yang digunakan untuk menyatakan tingkat keasaman atau kebasaan yang dimiliki oleh suatu larutan.
- Pigmen** : zat warna tubuh manusia, binatang dan tumbuhan.
- Radiasi** : pemancaran dan perambatan gelombang yang membawa tenaga melalui ruang atau zat antara, misalnya melalui gelombang elektromagnetik.
- Raru** : sejenis pohon waru yang kulitnya dipakai untuk meragi tuak.
- Rempah-rempah** : macam-macam rempah; berbagai jenis hasil tanaman yang beraroma, seperti pala, cengkih, lada untuk memberikan bau dan rasa khusus pada makanan.
- Self referential** : Gagasan Niklas Luhmann yang mengacu kepada kemampuan untuk merujuk pada diri sendiri dalam teori sistem.

- Situs** : Lokasi yang mengandung atau diduga mengandung tinggalan arkeologis.
- Struktur internal** : Gagasan Niklas Luhmann akan elemen-elemen pada sebuah komponen yang ada dalam teori sistem.
- Tantrayana** : salah satu mazhab dalam Buddha Mahayana.
- Tradisi** : Kebiasaan turun-temurun.
- Tuak** : minuman beralkohol hasil fermentasi nira kelapa, siwalan, atau aren.
- Sakujur** : ukuran (tumpukan) dalam batang (potongan) benda-benda berbentuk kue.
- Sanggah** : tempat pemujaan di kompleks rumah tradisional Bali.
- Saprakara** : masakan.
- Shelf-life** : masa penyimpanan.
- Sinar Beta** : sinar cahaya elektron yang dipancarkan oleh sebuah badan radioaktif.
- Sinar gamma** : sinar sebagai hasil radiasi elektromagnetik yang mempunyai daya rambat besar seperti sinar X, berasal dari inti atom radioaktif.
- Sinar X** : Sinar listrik yang dapat menembus benda padat selain logam, sinar Rontgen.
- Sistem** : Susunan elemen-elemen atau komponen-komponen yang secara langsung atau tidak langsung berkaitan di dalam jaringan; Perangkat unsur yang secara teratur saling berkaitan sehingga membentuk suatu totalitas; Susunan yang teratur dari pandangan, teori, asas, dan sebagainya; Metode.
- Spermatophyta** : Salah satu filum dari tumbuhan yang diantaranya hidupnya merambat/menjalar termasuk didalamnya adalah kacang-kacangan dan polong-polongan.
- Spesies** : Satuan dasar klasifikasi biologi.
- Suku** : Takson dalam satuan taksonomi yang berada di antara marga dan bangsa (nama suku tumbuhan selalu berakhiran *-ceae*, suku hewan berakhiran *-idae*).
- Teknik fisika** : teknik pengawetan dengan cara memasukkannya pada suhu tertentu dalam ruangan, atau teknik pengawetan dengan menggunakan sinar radiasi.
- Teknik kimiawi** : teknik pengawetan makanan dengan menggunakan bahan-bahan kimia seperti gula pasir, garam dapur, nitrat, natrium benzoate, dll.

-
- Ultraungu : sinar yang panjang gelombangnya lebih pendek dari pada sinar ungu dalam spektrum; spektrum yang melampaui warna ungu dan tidak terlihat.
- Vertebrata : Binatang yang bertulang belakang, seperti binatang yang menyusui dan burung.
- Volatile flavour* : hilangnya aroma karena penguapan.

INDEKS

A

- Alat batu 29,106, 107
 Alat saji 78, 116, 120
 Alkohol 40, 41, 43, 48, 51, 52
 Alkoholik 47
 Antibodi 110
 Appetizer 120
 Aren 40, 41, 43, 44, 124
 Arkeologi 3, 16, 29, 57, 61, 71, 72, 73, 74, 75, 77, 81, 82, 84, 93, 94, 116, 126
 Argma 11, 78, 86, 109
 Artefak 76, 103, 106, 116
 Arthropoda 58, 61, 68
 Austronesia 26, 34, 75, 76
 Aves 116, 119

B

- Bagot 41, 43, 44, 49, 124
 Bahan makanan 1, 33, 34, 41, 55, 61, 62, 65, 68, 101, 102, 103, 107, 110, 111
 Balaka 122, 123, 124, 125, 126, 128, 130, 131, 132, 134, 135, 136
 Bambu 28, 29, 30, 31, 35, 36, 37, 124
 Bandar 84, 88, 89, 90, 91, 92
 Bangkai perahu 75, 76, 81, 82
 Benteng Lodewijk 115, 116, 117, 119
 Botol 81, 99, 117, 118, 120
 Bovidae 60, 107, 110, 116, 119
 Brandy 120
 Budaya 16, 17, 18, 19, 20, 27, 29, 34, 37, 38, 42, 55, 61, 63, 65, 66, 68, 69, 71, 72, 75, 78, 106, 108, 113, 126, 127
 Bukit Kerang 58, 60, 61, 62, 64, 65, 68
 Bumbu 12, 82, 85, 86, 108, 109, 113, 124, 131
Burn flavour 9

C

- Cangkang kerang 62, 106
 Cangkang moluska 64, 104, 106, 108
 Case hardening 9
 Celsius 12
 Ceruk 101, 103, 104, 108, 110
 Chordata 58, 60, 68
 Cina 41, 42, 43, 73, 75, 76, 77, 78, 79, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 92, 99, 117, 129, 131

D

- Daging 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 30, 31, 36, 63, 64, 65, 72, 78, 83, 84, 101, 102, 106, 108, 109, 110, 111, 118, 119, 130,
 Dehidrasi 8, 9
 Dendeng 6, 9, 10, 44, 48
 Denmark 65
 Derajat 9, 12
 Dessert 120

E

- Ekofak 62, 64, 65, 103, 104, 106, 108, 116

Ekologi 38
Ekologis 111, 112
Ekonomi 18, 28, 29, 84, 88, 90, 92, 128
Ekonomis 112, 113
Ekskavasi 55, 81, 83, 103, 104, 105, 106, 113, 116, 119
Elektrik 12
Enzim 10
Era globalisasi 16, 17, 18, 19, 23, 24
Etanol 52
Etologi 29

F

Femur 104
Filum 56, 58, 60, 61, 68
Fisika 4
Fragmen rahang 104, 105
Fragmen tembikar 106, 107
Fragmen tulang 60, 65, 104, 105, 106, 107, 108, 115, 117

G

Garam 4, 5, 9, 10, 35, 42, 78, 79, 109, 131, 132, 135
Gastronomi 16
Gastropoda 59, 106, 110
Gelas 80, 118, 120
Gizi 11, 16, 62, 102, 103, 111, 131
Gogojjai 31, 34
Grih 7, 10
Gua 37, 42, 66, 100, 101, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 110, 111, 112
Gua Boriai 27
Gua Brahola 107
Gua Cha 66, 67, 107
Gua Kampret 103, 105, 106, 107
Gua Tögi Ndrawa 103
Guano 111, 112, 113

H

Habitat 103, 107, 108, 110, 112, 113, 125
Hayam Wuruk 46
Hipposideridae 100
Hoabinh 55, 61, 63, 65, 66, 67, 68, 69
Homo erectus 29
Homo sapiens 29
Humerus 104, 106

I

Ikan asin 5, 6, 7, 10, 119
Ikan kering 9, 10
Inovatif 3

J

Jari-jari 79, 104
Jawa Kuno 1, 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14,

K

Kabayan 10
Kadar air 4, 5, 8, 9, 10
Kampret 100, 106

- Kanker 12
 Kapak batu 27, 66, 206
 Kapak persegi 76
 Kayu 5, 28, 29, 31, 33, 35, 37, 43, 76, 80, 82, 124, 125
 Kayu cendana 79, 81, 89
 Kayu gaharu 81, 89
 Kayu manis 86, 87
 Kayu secang 79
 Keladi 26, 30, 31, 33, 35, 36, 43, 109
 Kelapa 5, 33, 35, 36, 37, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 48, 79, 119, 124
 Kelapa sawit 124
 Kelas 58, 59, 60, 61, 110
 Kelelawar 67, 100, 101, 102, 103, 104, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113
 Kelembapan 9
 Kemampatan 9
 Kendi 99, 117, 120
 Kepulauan Mentawai 26, 27, 30, 36, 38
 Keramik 78, 80, 81, 88, 89, 117, 120
 Kertanegara 46, 47
Kitotefin 110
 Kolang-kaling 40
 Komponen 9, 16, 42, 71, 72, 74, 93
 Konsumsi 48, 52, 55, 56, 57, 64, 65, 66, 68, 90, 101, 102, 104, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 116
 Konsentrasi 5, 9, 20
 Komunikasi interpersonal 16, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25
 Konvensional 3
 Kreatif 2, 13
 Kualiti 80, 117, 120
 Kualiti 1, 13, 14, 20, 23, 86
Kujur 7, 10
 Kuku 104, 105, 133
 Kukus 36
 Kuliner 69, 100, 102, 103, 108, 109, 110, 113, 131

L

- Lada 79, 81, 83, 84, 87, 89, 90
 Ladang 36, 62
Lapo 48
Lepasi 51
Lipid 9
 Litik 28
Lulak 33

M

- Madya* 45, 47
 Mekan komunal 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25
 Malaka 84, 85, 86, 88, 89, 90, 92, 123
 Malaysia 28, 40, 48, 66, 67, 107, 131
 Maluku 73, 76, 82, 83, 85, 87, 88, 89, 90
Mangebang 50, 51
Manuan ompu-ompu 49
Manulangi 21, 50
 Maritim 71, 72, 73, 74, 77, 81, 82, 83, 84, 92, 93, 94
 Masakan 3, 6, 31, 33, 77, 82, 85, 122, 124, 125, 131
 Masa prasejarah 2, 11, 13, 14, 16, 27, 28, 33, 37, 55, 56, 57, 58, 62, 63, 64, 66, 68, 69, 72, 73, 101, 103, 108, 111, 112, 113

Mastosit 110
Megadermatidae 100
Megalitik 16, 26
Memasak 2, 30, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 71, 72, 74, 77, 78, 81, 82, 94, 103, 104, 108, 109, 113, 116, 117, 120, 131
Membakar 30, 31, 37, 55, 72, 108, 109
Metroxylon spp. 26
Mikro organisme 2, 5
Ming 80, 83, 117
Modernisasi 17
Moluska 57, 58, 62, 64, 66, 67, 68, 110, 112
Mutu 3

N

NaCl 5
Nektar 107, 110
Neolitik 1, 2, 27, 76, 106, 108
Ngaben 51
Nira 40, 41, 42, 43, 49, 52, 79
Non-enzimatis 9
Nusantara 37, 40, 41, 44, 71, 73, 75, 77, 82, 84, 85, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 100, 101, 102, 103, 107, 108, 109, 110, 113
Nycteridae 100

O

Obat 40, 49, 85, 86, 101, 102, 109, 111, 131, 135
Ogbug 30, 35
Oksidasi 9
Omnivora 1
Ordo 60, 61

P

Paragat 43, 44
Pasiobungan 3, 35
Pelecypoda 58, 110
Pemanisan 5, 7, 8, 13
Pemasakan 30, 34, 56, 64, 65
Pendinginan 3, 4, 5, 7, 8, 13, 14
Pengalengan 4, 7, 8, 13, 14
Pemasapan 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14
Pemasinan 4, 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 78
Pengawetan makanan 1, 1, 3, 8, 10, 13, 14
Pengerangan 3, 4, 5, 7, 8, 9, 13, 14, 83
Pengobatan 82, 128, 129, 134
Pengolahan makanan 11, 30, 33, 37, 38, 55, 65, 78
Pengolahan pangan 26, 30, 36, 37, 38
Penyimpanan 2, 3, 4, 9
Perahu 27, 77, 82, 84, 86, 87, 88, 89, 91, 92, 93
Perahu bercadik 76
Peradaban Vegetasi 28
Peralatan memasak 30, 115, 117
Pereaksi 9
pH 5
Pigmen 9
Pisces 60, 61, 110
Porcelain 117
Prapanca 45

Prasasti 1, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 44, 45, 46, 47, 71, 73, 77, 126
Preservative 4
 Produk 4, 9, 10, 11, 40, 41, 42, 52, 73, 83, 84, 85, 86, 88, 89, 90, 92
 Proses 2, 5, 10, 17, 24, 33, 34, 52, 56, 64, 65, 68, 69, 72, 75, 81, 104, 108, 109, 112, 113
 Protein 110, 111
Pteropodidae 100
 Pulau Siberut 27, 28, 36

Q

Qing 117

R

Radiasi 6
Radius 104
Raru 43
 Rempah-rempah 71, 73, 74, 78, 82, 83, 84, 86, 87, 89, 90, 92, 93, 94
Reptilia 60
Rhinocerotidae 60, 107
Rontal 40
 Rotan 29, 31, 34, 37
 Rusuk 104

S

Sagu 26, 30, 31, 33, 34, 35, 40
 Sajian 36, 49, 51, 78
Sakujur 7
Saprakara 6
Scilla serrata 61, 110
 Senyawa 12, 110
Seltzer 120
 Serbuk sari 100, 107, 110
Shamanisme 27
Shelf-life 2
 Silinder 118
Sima 44, 45
Sisip 33
 Sistem pangan 55, 56, 57, 65, 66, 69
 Situs 29, 57, 58, 60, 61, 62, 64, 65, 67, 68, 75, 76, 77, 81, 82, 88, 103, 106, 107, 110, 112, 126, 127
 Siwalan 40, 41, 46
Slametan 20
Song 38
 Song 79, 88
Souper 119
 Spermatophyta 58, 61, 68
 Spesies 61, 100
Stoneware 117, 118, 120
 Stoples 118, 120
 Struktur internal 56
 Suhu kamar 9
Suidae 60, 110
 Suku Mentawai 26, 27, 30, 31, 34, 35, 37, 38
 Sumatera barat 28
 Sumatera utara 41, 48, 103, 122, 123
 Sumber makanan 1, 56, 57, 62

T

- Tang 79, 83
Tambak 49, 50
Tambak 115
Tantrayana 47
Tantular, Mpu 46
Tedah siti 20
Teknik kimiawi 4
Teknologi 3, 5, 7, 22, 24, 26, 27, 29, 30, 36, 38, 71, 72, 74, 81, 82, 92, 93, 108
Teko 99, 117, 118, 120
Telur 5, 6, 7, 8, 9, 13, 44, 78, 133
Tembikar 26, 33, 77, 80, 81, 104, 108, 117, 120
Tempayan 117, 120
Testudinidae 60
Tibla 104
Thaopous SP 112
Tradisi 10, 20, 21, 26, 48, 78
Tradisi Hindu 134
Tradisi makan komunal 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24
Tradisi prasejarah 26
Tradisional 8, 12, 13, 14, 17, 27, 30, 34, 36, 49, 51, 86, 87, 92, 102, 124
Transparan 118
Tropis 12, 27, 28, 29, 36, 40, 41, 86
Tuak 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 79, 109
Tutuddu' 31

U

- Ulat sagu 34

V

- Vegetal 36, 38
Vertebrata 58, 60, 68, 104
Vespertilionidae 100
Vodka 42
Volt 12

W

- Wadah 4, 28, 30, 33, 35, 46, 51, 78, 81, 108, 117, 120
Warawan 8, 10
Wine 120

X

- X, sinar 6
Xingcha Shenglan 80

Y

- Yingya Shenglan 79

Z

- Zat 52, 86, 132
Zat kimia 4
Zat pengawet 4

ISBN 978-979-98772-5-3



9789799877253

Perpus
Jend