

Buletin

# H a b a

*Karya Budaya  
di Provinsi Aceh dan Sumatera Utara*

Balai Pelestarian Nilai Budaya  
Provinsi Aceh

2022

**102**

# H a b a

**Informasi Kesejarahan  
dan Kenilaitradisional**

**No. 102 Th. XXVII  
Edisi Januari - Maret 2022**

## **PELINDUNG**

Sekretaris Direktorat Jenderal Kebudayaan  
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

## **PENANGGUNG JAWAB**

Kepala Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh

## **DEWAN REDAKSI**

Rusjdi Ali Muhammad  
Aslam Nur  
Mawardi Umar

## **REDAKTUR PELAKSANA**

Koordinator Kelompok Jabatan Fungsional  
Essi Hermaliza  
Hasbullah  
Miftah Roma Uli Tua  
Kodrat Adami

## **SEKRETARIAT**

Kasubag Tata Usaha  
Bendahara  
Yulhanis  
Dandi Hidayat  
Ratih Ramadhani  
Santi Shartika

## **ALAMAT REDAKSI**

Jl. Tuanku Hasyim Banta Muda No. 17 Banda Aceh  
Telp. (0651) 23226-24216 Fax. (0651)23226  
Email : [bpbaceh@kemdikbud.go.id](mailto:bpbaceh@kemdikbud.go.id)  
Website : <http://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpbaceh>

Diterbitkan oleh:

**Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh**

Redaksi menerima tulisan yang relevan dengan misi Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh dari pembaca 7-10 halaman diketik 2 spasi, Times New Roman 12, ukuran kwarto. Redaksi dapat juga menyingkat dan memeriksa tulisan yang akan dimuat tanpa mengubah maksud dan isinya. Bagi yang dimuat akan menerima imbalan sepiantasnya.

ISSN : 1410 – 3877

STT : 2568/SK/DITJEN PPG/STT/1999

## **DAFTAR ISI**

### **Pengantar Redaksi**

---

### **Info Budaya**

### **Mengenal Kain Tradisional**

### **Wacana**

- Joshua Jolly Sucanta Cakranegara **Sejarah Pencatatan dan Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia pada Provinsi Sumatera Utara (2010-2021)**
- Bonar Situmorang **Deskripsi Unsur-Unsur Budaya dari Desa Asal Mula Marga Tumanggor**
- Hasbullah **Karya Budaya Wastra Etnis Alas: Sejarah, Motif dan Makna *Wis Mesikhat Alas***
- Riduan Situmorang **Nasib Karya Budaya “Manghontas” di Humbang Hasundutan**
- Sudirman **Tradisi *Malamang* dalam Kehidupan Suku Aneuk Jamee di Provinsi Aceh (Bagian Kedua dari Dua Tulisan)**
- Kodrat Adami **Tradisi *Wot Ie Bu Kanji* pada Masyarakat Aceh di Pidie**
- Essi Hermaliza **Bukan Sekadar Sambal**
- Dharma Kelana Putra, Osaka Hendra Ginting ***Satur*: Objek Pemajuan Kebudayaan dari Suku Karo**
- 
- ### **Cerita Rakyat**
- Sampuraga***
- 
- ### **Pustaka**
- Kajian Norma Adat Gayo dalam Filsafat Manusia***
- 
- ### **Cover**
- Malamang***  
***instagram/moment\_street***
- Tema Haba No. 103** **Seni Bertutur di Aceh dan Sumatera Utara**

## PENGANTAR

# *Redaksi*

Tahun baru, semangat baru. Buletin Haba kembali hadir di triwulan pertama di tahun 2022 dengan sejumlah info dan wacana yang dihimpun dalam tema Karya Budaya di Provinsi Aceh dan Sumatera Utara. Semangat yang sama untuk pendukung pengusulan Warisan Budaya Tak Benda Indonesia masih komit dilaksanakan melalui edisi 102/2022 ini.

Sejumlah artikel yang diterima di meja redaktur menunjukkan antusiasme yang baik di kalangan penulis yang konsen terhadap budaya di Aceh dan Sumatera Utara. Di antaranya ada yang menyorot tentang proses pencatatan Warisan Budaya Tak Benda itu sendiri dalam satu dekade terakhir ini, ada pula yang tertarik untuk memperkenalkan karya budaya lokal yang belum dikenal dalam skala yang lebih luas, bahkan ada pula yang membahas tentang kuliner rumahan yang bernilai sosial budaya. Semua artikel yang berhasil terseleksi dan layak terbit pada edisi ini menunjukkan bahwa karya budaya masih butuh banyak ruang publikasi untuk sampai dalam pengetahuan umum masyarakat.

Edisi ini adalah awal yang baik untuk tahun ini, tiga tema berikutnya tidak akan kalah menariknya untuk dibaca. Nantikan kehadiran Buletin Haba edisi berikutnya dalam tema Seni Bertutur di Provinsi Aceh dan Sumatera Utara.

Redaksi

## MENGENAL KAIN TRADISIONAL ACEH

Sebuah *Hadih Maja* atau petuah bijak *indatu* atau nenek moyang orang Aceh tentang kain tradisional menyebutkan, *taboh ija lunggi, tasok ija guni*. Terjemahannya, melepas kain sutra, memakai kain goni, yang artinya menanggalkan yang lebih terhormat, memakai yang kurang terhormat.

Sejak masa kesultanan, di Aceh telah dikenal tradisi pembuatan kain. Etnis Aceh pada zaman dulu telah memiliki pengetahuan tentang cara pembuatan kain dan pakaian yang diperoleh secara turun-temurun. Orang yang memiliki pengetahuan tradisi tersebut mempraktekkannya sendiri atau membentuk komunitas atau kelompok kerja. Sambil mengerjakan pembuatan kain, mereka juga memiliki kewajiban untuk mendidik kader generasi penerus. Dengan begitu, proses transformasi ilmu pengetahuan dan keterampilan di bidang ini berlanjut dari satu generasi ke generasi berikutnya.

Pengrajin kain dan pakaian Aceh di masa lampau sudah ada di hampir seluruh daerah yang dihuni oleh etnis Aceh. Para pengrajin kain terdiri dari laki-laki dan perempuan. Akan tetapi, dalam pengerjaan kain dan pakaian tradisional umumnya lebih banyak ditekuni oleh perempuan. Hal ini dapat dimaklumi karena pengerjaan kain dan pakaian (celana, baju, kain panjang dan selendang) hampir semuanya menggunakan sulaman dengan beragam motif sehingga pola pekerjaan seperti ini lebih banyak ditekuni dan diminati oleh perempuan.

Setiap daerah penghasil kain dan pakaian di Aceh memiliki kekhasan yang mewakili zamannya. Sebelum kolonial Hindia Belanda datang, daerah yang memiliki prestise di bidang kerajinan kain dan pakaian adalah Lambhuk, Lamgugob, Lamsayuen, Meulaboh dan lain-lain. Di Lambhuk Banda Aceh, sejak zaman Kesultanan Aceh terdapat pengrajin kain yang menghasilkan kain sarung (*ija*

*kroeng*), kain selendang (*ija sawak*) dan jenis kain lainnya yang dikenal dengan nama *ija kroeng Lambhuk*.

Selain itu, juga ada kain Lamgugob dengan produksi kain yang berkualitas tinggi, seperti *ija kroeng, ija pinggang, ija sawak, ija bajee* (bahan untuk pakaian) dan lain-lain. Kain Lamgugob sangat terkenal di seluruh Aceh, di antaranya *ija kroeng Lamgugob bungong peuet, ija kroeng Lamgugob kasab bungong seuleupok, ija kroeng Lamgugob kasab bungong teubee, ija kroeng Lamgugob ijo, ija kroeng Lamgugob mirah, dan ija kroeng Lamgugob lambayong*.

Umumnya, kain tradisional Aceh memiliki keunikan bentuk yang terdapat pada ragam hias masing-masing yang memiliki arti tersendiri dalam kedudukan adat atau dalam kehidupan sosial masyarakat. Etnis Aceh menggunakan kain atau pakaian dengan motif yang timbul, yaitu motif tumbuhan-tumbuhan atau sulur daun dan bunga-bunga. Motif bunga-bunga yang disebut *bungong* lebih digemari oleh masyarakat, di antaranya; motif *bungong geulima* (bunga jambu biji), *seulanga* (bunga kenanga), *keupula* (bunga tanjung), *seuleupok* (bunga teratai), *kundo* (bunga kundur), *bungong mancang* (bunga bacang), *pucok reubong* (pucuk rebung) *gaseng* (gasing), *awan-awan* (awan berarak), *reuneuk leuk* (warna tembolok balam), *sisek meuria* (sisik buah rumbia), *johang, dada limpeun* (dada lipan), *ayu-ayu* (tirai), *aneuk abik* (beludru), *puta taloe* (putar tali), dan lain-lain. Akan tetapi, ketika diaplikasikan di kain, motif-motif dasar tersebut tidak berdiri sendiri, akan tetapi sering dipadukan dengan dua atau lebih dari motif dasar. Hal itu, tidak hanya berlaku pada kain yang ditunen, namun juga pada kain yang disulam. (J. Kreemer, *Algameen Samenvatted Overzicht Land en Volk van Atjeh en Onderhoorigheden*, Leiden: E.J. Brill, 1923, hlm 278) [Hsb]

## SEJARAH PENCATATAN DAN PENETAPAN WARISAN BUDAYA TAKBENDA INDONESIA PADA PROVINSI SUMATERA UTARA (2010-2021)

Oleh: Joshua Jolly Sucanta Cakranegara

### Pendahuluan

Indonesia merupakan negara dengan keberagaman karya budaya yang sangat kaya. Oleh sebab itu, pemerintah berupaya untuk tetap melestarikan keberagaman karya budaya tersebut melalui sejumlah langkah, salah satunya adalah penetapan warisan budaya takbenda (WBTb) Indonesia. Kebijakan ini tidak terlepas dari pengesahan *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage* (Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda) oleh Presiden Susilo Bambang Yudhoyono melalui Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2007. Konvensi ini merupakan hasil pertemuan UNESCO (*United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*) di Paris pada 29 September hingga 17 Oktober 2003. Dalam konvensi tersebut, WBTb didefinisikan sebagai “berbagai praktek, representasi, ekspresi, pengetahuan, keterampilan; serta instrumen-instrumen, obyek, artefak dan lingkungan budaya yang terkait meliputi berbagai komunitas, kelompok, dan dalam beberapa hal tertentu, perseorangan yang diakui sebagai bagian warisan budaya mereka. Warisan budaya takbenda ini, diwariskan dari generasi ke generasi, secara terus-menerus diciptakan kembali oleh berbagai komunitas dan kelompok sebagai tanggapan mereka terhadap lingkungannya, interaksi mereka dengan alam, serta

sejarahnya, dan memberikan mereka makna jati diri dan keberlanjutan, untuk memajukan penghormatan keanekaragaman budaya dan kreatifitas manusia.”<sup>1</sup>

Pengesahan konvensi UNESCO ini dijabarkan lebih lanjut dalam Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 Tahun 2013 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia. Peraturan ini ditetapkan pada 12 September 2013 oleh Menteri Pendidikan dan Kebudayaan, Mohammad Nuh. Dalam peraturan tersebut, WBTb didefinisikan sebagai “berbagai hasil praktek, perwujudan, ekspresi pengetahuan dan keterampilan, yang terkait dengan lingkup budaya, yang diwariskan dari generasi ke generasi secara terus menerus melalui pelestarian dan/atau penciptaan kembali serta merupakan hasil kebudayaan yang berwujud budaya takbenda setelah melalui proses penetapan Budaya Takbenda”. WBTb berkaitan dengan Budaya Takbenda (BTb), yaitu “seluruh hasil perbuatan dan pemikiran yang terwujud dalam identitas, ideologi, mitologi, ungkapan-ungkapan konkrit dalam bentuk suara, gerak, maupun gagasan yang termuat dalam benda, sistem perilaku, sistem kepercayaan, dan adat istiadat di Indonesia”. Lebih lanjut, peraturan tersebut menjabarkan lima kategori WBTb, sebagaimana diamanatkan dalam konvensi UNESCO pada 2003, yaitu

---

<sup>1</sup> Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2007 tentang Pengesahan *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural*

*Heritage* (Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda), hlm. 18-19.

(1) tradisi dan ekspresi lisan; (2) seni pertunjukan; (3) adat-istiadat masyarakat, ritus, dan perayaan-perayaan; (4) pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta; dan (5) keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional.<sup>2</sup>

Penetapan WBTb di Indonesia melewati tiga proses yang panjang, sebagaimana dijabarkan dalam peraturan di atas. *Pertama*, pendaftaran yang melibatkan setiap orang atau masyarakat hukum adat. *Kedua*, pencatatan yang melibatkan Direktorat INDB (Internalisasi Nilai dan Diplomas Budaya) sebagai lembaga di tingkat pusat—yang kemudian menjadi Direktorat Warisan dan Diplomas Budaya (WDB)—serta BPNB (Balai Pelestarian Nilai Budaya) sebagai lembaga di tingkat daerah yang keduanya bernaung di bawah Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. *Ketiga*, penetapan yang melibatkan Tim Ahli sebagai pemberi rekomendasi untuk ditetapkan oleh Menteri Pendidikan dan Kebudayaan melalui Keputusan Menteri.<sup>3</sup>

Dengan ditetapkannya Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tersebut, proses pendaftaran, pencatatan, hingga penetapan WBTb telah berjalan sejak 2013 hingga kini. Sejak 2013 hingga 2021, Indonesia telah menetapkan 1.528 WBTb yang tersebar luas di 34 provinsi.<sup>4</sup> Angka ini terbilang kecil jika dibandingkan dengan jumlah pencatatan BTb sebagai cikal bakal WBTb sejak 2010 hingga 2021, yakni sebesar 11.154 BTb.<sup>5</sup> Salah satu provinsi yang cukup banyak mencatatkan karya budayanya sebagai WBTb adalah Sumatra Utara. Sejak 2010 hingga 2021,

provinsi ini telah mencatatkan 490 karya budaya.<sup>6</sup> Dari 490 karya budaya yang tercatat, provinsi ini telah memperoleh penetapan 33 WBTb sejak 2013 hingga 2021.<sup>7</sup>

Keberadaan WBTb di sebuah provinsi merupakan sebuah hal penting untuk menjaga kelestarian budaya di provinsi tersebut. Meskipun demikian, kajian atas proses pelestarian budaya ini masih sangat minim. Oleh sebab itu, tulisan ini bertujuan menyajikan proses historis pencatatan dan penetapan WBTb Indonesia pada Provinsi Sumatra Utara sejak 2010 hingga 2021. Tulisan ini dapat memberikan gambaran atas dinamika pencatatan dan penetapan WBTb Indonesia pada Provinsi Sumatra Utara yang bermuara pada pemajuan kebudayaan serta pengintegrasian fungsi sosio-kultural dan fungsi ekonomi dari kekayaan budaya setempat.

### Periode Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Mohammad Nuh (2009-2014)

Sebagaimana disebutkan sebelumnya, Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Mohammad Nuh menginisiasi proses penetapan WBTb dengan ditetapkannya Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 106 Tahun 2013. Meskipun demikian, proses pencatatan karya budaya atau BTb telah dimulai sejak 2010 di seluruh provinsi di Indonesia, termasuk Sumatra Utara. Dalam periode Menteri Mohammad Nuh, Provinsi Sumatra Utara telah mencatatkan total 185 karya budaya dengan perincian 71 karya budaya pada 2010, 50 karya budaya pada

---

<sup>2</sup> Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 Tahun 2013 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia, hlm. 2-4.

<sup>3</sup> *Ibid.*, hlm. 5-6.

<sup>4</sup> Warisan Budaya Takbenda Indonesia, “Penetapan”, dalam <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?penetapan>, diakses pada 24 Maret 2022.

<sup>5</sup> Warisan Budaya Takbenda Indonesia, “Pencatatan”, dalam

<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?pencatatan>, diakses pada 24 Maret 2022.

<sup>6</sup> Warisan Budaya Takbenda Indonesia, “Pencatatan”, dalam <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?pencatatan&&list&vieww=all&limitto&location=Sumatra+Utara>, diakses pada 24 Maret 2022.

<sup>7</sup> Warisan Budaya Takbenda Indonesia, “Penetapan”, dalam <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?penetapan&&list&limitto&vieww=all&location=Sumatra+Utara>, diakses pada 24 Maret 2022.

2011, 27 karya budaya pada 2012, 2 karya budaya pada 2013, dan 35 karya budaya pada 2014.<sup>8</sup> Dari total 185 karya budaya tersebut, hanya 10 karya yang ditetapkan menjadi WBTb, yaitu 3 WBTb pada 2013<sup>9</sup> dan 7 WBTb pada 2014.<sup>10</sup> Sepuluh karya budaya yang ditetapkan menjadi WBTb tersebut adalah sebagai tabel berikut.

Di antara sejumlah WBTb Indonesia pada Provinsi Sumatra Utara yang ditetapkan sepanjang periode 2013-2014, terdapat beberapa WBTb yang cukup populer, bahkan telah menjadi ikon Sumatra Utara di kancah nasional dan internasional,

seperti tari *Tor-Tor* dan *ulos*. Menurut Harvina, *tor-tor* pada dasarnya bukanlah sebuah tarian, melainkan sebagai pelengkap *gondang (uning-uningan)* berdasarkan falsafah adat. Dalam upacara adat di Mandailing, acara *manortor* merupakan pelengkap ketika *uning-uningan* dibunyikan (*margondang*). Seiring berjalannya waktu, *manortor* tidak hanya dilaksanakan dalam upacara adat *margondang*, tetapi sudah dimodifikasi untuk acara-acara hiburan. Dengan kata lain, orientasi *manortor* mulai bergeser ke arah tarian.

Tabel 1. Daftar WBTb Indonesia pada Provinsi Sumatra Utara (2013-2014)

No.	Tahun	Nomor Daftar	Nama	Kategori
1	2013	201300002	<i>Tor-Tor</i>	Seni Pertunjukan
2	2013	201300003	<i>Gordang Sambilan</i>	Seni Pertunjukan
3	2013	201300004	<i>Rumah Adat Karo</i>	Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional
4	2014	201400083	<i>Huda-Huda</i>	Seni Pertunjukan
5	2014	201400084	<i>Omo Hada</i>	Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional
6	2014	201400085	<i>Bola Nafu</i>	Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional
7	2014	201400086	<i>Serampang Duabelas</i>	Seni Pertunjukan
8	2014	201400087	<i>Berahoi</i>	Tradisi dan Ekspresi Lisan
9	2014	201400088	<i>Merdang-Merdem</i>	Adat Istiadat Masyarakat, Ritus, dan Perayaan-Perayaan
10	2014	201400089	<i>Ulos Batak Toba</i>	Seni Pertunjukan

Sumber: Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 238/M/2013 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia dan Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 270/P/2014 tentang Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2014.

<sup>8</sup> Warisan Budaya Takbenda Indonesia, "Pencatatan", dalam <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?pencatatan&&list&vieww=all&limitto&location=Sumatra+Utara>, diakses pada 24 Maret 2022.

<sup>9</sup> Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 238/M/2013 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia, hlm. 5.

<sup>10</sup> Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 270/P/2014 tentang Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2014, hlm. 3.

Di antara sejumlah WBTb Indonesia pada Provinsi Sumatra Utara yang ditetapkan sepanjang periode 2013-2014, terdapat beberapa WBTb yang cukup populer, bahkan telah menjadi ikon Sumatra Utara di kancah nasional dan internasional, seperti tari *Tor-Tor* dan *ulos*. Menurut Harvina, *tor-tor* pada dasarnya bukanlah sebuah tarian, melainkan sebagai pelengkap *gondang* (*uning-uningan*) berdasarkan falsafah adat. Dalam upacara adat di Mandailing, acara *manortor* merupakan pelengkap ketika *uning-uningan* dibunyikan (*margondang*). Seiring berjalannya waktu, *manortor* tidak hanya dilaksanakan dalam upacara adat *margondang*, tetapi sudah dimodifikasi untuk acara-acara hiburan. Dengan kata lain, orientasi *manortor* mulai bergeser ke arah tarian. *Tor-tor* dilakukan dengan gerakan-gerakan yang mempunyai ciri, makna, sifat, dan tujuan tertentu. *Tor-tor* mengikuti irama *gondang* yang dilakukan oleh beberapa orang di dua sisi, yaitu sisi depan (*manortor*) dan sisi belakang (*mangayapi*).<sup>11</sup>

Selain itu, *ulos* Batak Toba juga telah dikenal luas. *Ulos* adalah kain tenun khas Bata yang digunakan sebagai pakaian sehari-hari. Dalam sejarahnya, *ulos* adalah benda yang mempunyai kedudukan yang sangat tinggi. Oleh sebab itu, *ulos* yang dihasilkan dari tenunan wanita ini memiliki berbagai pola dan aturan yang ketat. Selanjutnya, *ulos* mengalami pergeseran fungsi sehingga lebih bersifat simbolik dalam hal-hal tertentu yang berkaitan dengan adat kehidupan orang Batak. Hal ini terlihat dalam pemberian *ulos* dalam upacara perkawinan dan kematian masyarakat Batak Toba.<sup>12</sup>

### Periode Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Anies Baswedan (2014-2016)

Periode kedua adalah periode kepemimpinan Menteri Anies Baswedan. Meski periode kepemimpinannya relatif singkat (2014-2016), jumlah karya budaya Provinsi Sumatra Utara yang dicatatkan pada 2015 terbilang hampir menyamai jumlah pencatatan dalam periode sebelumnya, yaitu sebesar 148 karya budaya.<sup>13</sup> Menariknya, dari total 148 karya budaya tersebut, hanya 1 (satu) karya budaya yang berhasil ditetapkan sebagai WBTb, yaitu *Pustaka Lak-lak* dengan nomor daftar 201500179 yang termasuk kategori Tradisi dan Ekspresi Lisan.<sup>14</sup>

*Pustaka Lak-lak* merupakan bukti tertulis dari sastra Batak yang usianya relatif tua. Pada masa lampau, masyarakat Batak jarang menggunakan media tulis untuk mengabadikan sebuah peristiwa sehingga banyak karya sastra Batak tidak tertulis dan diwariskan dengan tuturan lintas generasi. *Pustaka* adalah buku yang terbuat dari kulit kayu (*lak-lak*) yang dilipat sedemikian rupa dengan sampul yang terbuat dari kayu alim. Sebuah *pustaka* terdiri atas *lak-lak* dan *lampak*. *Lak-lak* adalah lembaran-lembaran yang ada di dalam, sedangkan *lampak* adalah sampul bukunya. *Pustaka Lak-lak* memiliki nilai dan makna penting bagi perkembangan budaya suku Batak. Sebagian besar isi *pustaka* adalah karya prosa dengan berbagai topik dan tujuan, seperti ilmu kedukunan, surat-menyurat, hingga surat ratapan.<sup>15</sup>

---

<sup>11</sup> Harvina, *Tor-Tor dalam Masyarakat Mandailing*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Banda Aceh, 2008), hlm. 3-4.

<sup>12</sup> Titit Lestari, *Mengenal Ulos*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Banda Aceh, 2010), hlm. 1-3, 11-16.

<sup>13</sup> Warisan Budaya Takbenda Indonesia, "Pencatatan", dalam <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/>

?pencatatan&&list&vieww=all&limitto&location=Sumatra+Utara, diakses pada 24 Maret 2022.

<sup>14</sup> Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 186/M/2015 tentang Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2015, hlm. 3.

<sup>15</sup> Churmatin Nasoichah, "*Pustaka Laklak*: Antara Karya Sastra dan Souvenir", dalam *Berkala Arkeologi Sangkhakala*, Vol. 12, No. 23, 2009, hlm. 9-10.

**Periode Menteri Pendidikan dan  
Kebudayaan Muhadjir Effendy  
(2016-2019)**

Setelah periode kepemimpinan Anies Baswedan, Menteri Pendidikan dan Kebudayaan periode 2016-2019 kembali melanjutkan proses pencatatan dan penetapan WBTb Indonesia.

Dalam periode tersebut, jumlah karya budaya Provinsi Sumatra Utara yang dicatatkan sebanyak 102 karya budaya dengan perincian 58 karya budaya pada 2016, 34 karya budaya pada 2017, 5 karya budaya pada 2018, dan 5 karya budaya pada 2019.<sup>16</sup>

**Tabel 2. Daftar WBTb Indonesia pada Provinsi Sumatra Utara (2016-2019)**

No.	Tahun	Nomor Daftar	Nama	Kategori
1	2016	201600303	<i>Erpangir Ku Lau</i>	Adat Istiadat Masyarakat, Ritus, dan Perayaan-Perayaan
2	2016	201600304	<i>Sipaha Lima (Ugamo Malim)</i>	Adat Istiadat Masyarakat, Ritus, dan Perayaan-Perayaan
3	2016	201600305	<i>Ni 'Oworu</i>	Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional
4	2016	201600306	<i>Dayok Binatur</i>	Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional
5	2017	201700450	<i>Genderang Sisibah</i>	Seni Pertunjukan
6	2017	201700451	<i>Holat</i>	Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional
7	2017	201700452	<i>Toge Panyabungan</i>	Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional
8	2017	201700453	<i>Tari Gubang</i>	Seni Pertunjukan
9	2017	201700454	<i>Babae</i>	Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional
10	2018	201800602	<i>Tari Dulang</i>	Seni Pertunjukan
11	2018	201800603	<i>Sinandong Asahan</i>	Seni Pertunjukan
12	2018	201800604	<i>Guro-Guro Aron</i>	Seni Pertunjukan
13	2018	201800605	<i>Pelleng</i>	Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional
14	2018	201800606	<i>Gotong</i>	Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional
15	2018	201800607	<i>Itak Poul Poul</i>	Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional
16	2018	201800608	<i>Kala Bubu</i>	Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional
17	2018	201800609	<i>Mangarontas</i>	Pengetahuan dan Kebiasaan Perilaku Mengenai Alam dan Semesta
18	2019	201900824	<i>Tortor Sombah</i>	Seni Pertunjukan

Sumber: Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 244/P/2016 tentang Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2016, Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 260/M/2017 tentang Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2017, Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 264/M/2018 tentang Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2018, dan Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 362/M/2019 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2019.

<sup>16</sup> Warisan Budaya Takbenda Indonesia, "Pencatatan", dalam <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/>

?pencatatan&&list&vieww=all&limitto&location=Su  
matra+Utara, diakses pada 24 Maret 2022.

Dari total 102 karya budaya tersebut, karya budaya yang ditetapkan sebagai WBTb sejumlah 18 karya budaya dengan perincian 3 WBTb pada 2016,<sup>17</sup> 5 WBTb pada 2017,<sup>18</sup> 8 WBTb pada 2018,<sup>19</sup> dan 1 WBTb pada 2019.<sup>20</sup> Delapan belas karya budaya tersebut adalah sebagai berikut.

Sepanjang 2016 hingga 2019, 18 karya budaya dari Provinsi Sumatra Utara meliputi empat dari lima kategori WBTb, yaitu Adat Istiadat Masyarakat, Ritus, dan Perayaan-Perayaan; Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional; Seni Pertunjukan; serta Pengetahuan dan Kebiasaan Perilaku Mengenai Alam dan Semesta. Berikut adalah penjelasan beberapa WBTb sepanjang 2016 hingga 2019 berdasarkan empat kategori tersebut.

Pada 2016, salah satu karya budaya Provinsi Sumatra Utara yang ditetapkan sebagai WBTb adalah *Erpangir Ku Lau*. *Erpangir Ku Lau* merupakan ritual yang melekat pada etnis Karo. Ritual ini berfungsi untuk bertujuan untuk memohon ketenangan batin, kesembuhan, meminta rezeki, terhindar dari mara bahaya atau kesialan, serta tujuan-tujuan atau maksud tertentu. Ritual ini juga dapat dijadikan sebagai cara untuk mengucapkan syukur kepada *Dibata* atau Tuhan yang dipercaya pada kepercayaan tradisional etnis Karo.<sup>21</sup>

Selanjutnya, salah satu karya budaya Provinsi Sumatra Utara yang ditetapkan sebagai WBTb pada 2017 adalah

*Babae*. *Babae* atau *baebae* adalah makanan khas Nias Selatan. Makanan dibuat dari campuran adonan basah kacang kedelai atau kadang digantikan dengan kacang hijau, santan, telur, dan irisan daging babi asap.

*Babae* yang cenderung berbentuk bubur bertekstur ini biasanya disuguhkan kepada orang dengan status sosial tertentu. Meskipun demikian, *babae* juga sering dibuat sebagai panganan dalam konsumsi rumah tangga.<sup>22</sup>

Pada 2018, salah satu karya budaya Provinsi Sumatra Utara yang ditetapkan sebagai WBTb adalah *Mangarontas*. *Mangarontas* adalah ritual yang dilakukan sebelum memanfaatkan tumbuhan kemenyan yang oleh masyarakat Batak di wilayah Humbang Hasundutan disebut *haminjon*. Kemenyan mendapat kedudukan yang tinggi dalam masyarakat Batak. Ritual ini dilengkapi dengan masakan-masakan khas Batak beserta fungsinya masing-masing, seperti *Manuk napinadar* agar sehat jasmani saat bekerja menggarap kemenyan; *Itak gurgur* agar hasil getah kemenyan keluar melimpah; dan terakhir adalah *Sagu-sagu*.<sup>23</sup>

Terakhir, karya budaya Provinsi Sumatra Utara yang ditetapkan sebagai WBTb pada 2019 adalah *Tortor Sombah*. *Tortor sombah* adalah tarian sembah oleh masyarakat Simalungun. Tarian ini biasa dibawakan ketika menyambut raja atau pejabat kolonial. Setelah Indonesia merdeka, tarian ini sempat menghilang

---

<sup>17</sup> Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 244/P/2016 tentang Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2016, hlm. 3.

<sup>18</sup> Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 260/M/2017 tentang Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2017, hlm. 3.

<sup>19</sup> Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 264/M/2018 tentang Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2018, hlm. 3.

<sup>20</sup> Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 362/M/2019 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2019, hlm. 4.

<sup>21</sup> Novendri Dadik, "Erpangir Ku Lau Etnik Batak Karo: Kajian Semiotika Budaya", *Skripsi*,

Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara, Medan, 2020, hlm. 76.

<sup>22</sup> Dais Dharmawan Paluseri, Shakti Adhima Putra, Hendra Surya Utama, dan Muhammad Fajri, *Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2017*, (Jakarta: Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya Direktorat Jenderal Kebudayaan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017), hlm. 13.

<sup>23</sup> Dais Dharmawan Paluseri, Shakti Adhima Putra, Hendra Surya Utama, Mochtar Hidayat, dan Ririn Arisa Putri, *Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2018*, (Jakarta: Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya Direktorat Jenderal Kebudayaan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018), hlm. 23.

karena dianggap sebagai “*tortor* feodal”. Akan tetapi, tarian ini lalu dikreasikan oleh Taralamsyah Saragih, seorang seniman musik dan tari Simalungun sehingga *tortor sombah* dikenal saat ini sebagai tarian untuk upacara-upacara adat, seperti perkawinan, kematian, bulan purnama, waktu panen, hingga pentas budaya.<sup>24</sup>

### Periode Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nadiem Anwar Makarim (2019-2022)

Pada dua tahun pertama kepemimpinan Menteri Nadiem Anwar Makarim, terdapat 55 karya budaya Sumatra Utara yang telah dicatatkan dan didaftarkan.<sup>25</sup> Dari total 55 karya budaya tersebut, hanya 4 (empat) karya budaya yang ditetapkan sebagai WBTb, yaitu 2 karya budaya pada 2020<sup>26</sup> dan 2 karya budaya pada 2021.<sup>27</sup> Perincian 4 karya budaya tersebut adalah sebagai berikut.

*Maena* merupakan produk kebudayaan suku Nias. Pada dasarnya, *Maena* merupakan kombinasi dari gerak dan lagu yang dipadukan di dalam setiap penampilannya. Gerakan *Maena* terbilang sederhana, yaitu kombinasi hentakan kaki dan ayunan kedua tangan. Lagu yang dibawakan juga merupakan syair sederhana yang sarat dengan pesan moral, kritik, dan ekspresi untuk berbagai kesempatan, seperti kisah orang tua dan anak, perkawinan, dan sebagainya layaknya folklor. Dengan demikian, *maena* merupakan produk kearifan lokal yang dapat menjadi alat edukasi, literasi, sekaligus memperkuat identitas budaya orang Nias.<sup>28</sup>

*Hombo Batu* atau loncat batu merupakan tradisi lokal yang telah hidup pada masyarakat Nias. Tradisi ini lahir akibat konflik suku di wilayah Nias sehingga masyarakat perlu menyiapkan para pemuda tangguh untuk menghadapi perang.

Tabel 3. Daftar WBTb Indonesia pada Provinsi Sumatra Utara (2020-2021)

No.	Tahun	Nomor Daftar	Nama	Kategori
1	2020	202001090	<i>Maena</i>	Adat Istiadat Masyarakat, Ritus, dan Perayaan-Perayaan
2	2020	202001091	<i>Hombo Batu</i>	Adat Istiadat Masyarakat, Ritus, dan Perayaan-Perayaan
3	2021	202101245	<i>Tari Moyo</i>	Adat Istiadat Masyarakat, Ritus, dan Perayaan-Perayaan
4	2021	202101246	<i>Hoho</i>	Tradisi dan Ekspresi Lisan

Sumber: Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 1044/P/2020 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2020 dan Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 372/M/2021 tentang Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2021.

<sup>24</sup> Harvina, *Tortor Sombah (Tarian dari Tanah Simalungun)*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh, 2018), hlm. 6-15.

<sup>25</sup> Warisan Budaya Takbenda Indonesia, “Pencatatan”, dalam <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?pencatatan&&list&vieww=all&limitto&location=Sumatra+Utara>, diakses pada 24 Maret 2022.

<sup>26</sup> Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 1044/P/2020

tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2020, hlm. 4.

<sup>27</sup> Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 372/M/2021 tentang Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2021, hlm. 21.

<sup>28</sup> Sonny Eli Zaluchu, “Deskripsi Tarian *Maena* sebagai Identitas Suku Nias”, dalam *Nyimak: Journal of Communication*, Vol. 4, No. 1, 2020, hlm. 138-145.

Menjadi prajurit adalah kehormatan besar bagi pemuda Nias sehingga diperlukan keterampilan yang mumpuni, salah satunya menembus benteng pertahanan lawan. Kemampuan ini diuji dengan melompati dinding atau tembok yang tingginya mencapai 2,3 meter dan ditutupi benda tajam. Pada masa kini, tradisi *hombo batu* menjadi ritual untuk menjadi “pria sejati”.<sup>29</sup>

Tari *Moyo* memiliki filosofi dasar sebagai tari burung elang. Bagi masyarakat Nias, tari ini tidak hanya dimaknai sebagai sebuah kesenian, tetapi sebagai sarana pembentukan karakter. Tari *Moyo* berkembang menjadi lebih dinamis sebagai tari tradisional sekaligus tari kreasi dengan menambahkan beberapa ragam gerak yang bervariasi. Saat ini, tari ini tidak hanya terbatas pada kaum bangsawan (*si'ulu*), tetapi sudah menjadi bagian dari kesenian rakyat.<sup>30</sup>

Terakhir, *hoho* adalah sebuah senandung atau syair yang dinyanyikan secara berkelompok oleh kaum pria secara bersahut-sahutan. *Hoho* terdiri atas lima bentuk, yaitu (1) *hoho faluaya*, yang dipertunjukkan pada saat upacara sebelum dan sesudah perang sambil menari yang bertujuan memberi motivasi dan semangat kepada para prajurit; (2) *hoho fetataro* yang dipertunjukkan tanpa menggunakan tarian dalam pesta kampung; (3) *hoho famadaya hasi* yang dipertunjukkan pada upacara kematian seorang bangsawan sambil mengusung peti jenazah bangsawan tersebut; (4) *hoho famadaya daro-daro* yang dipertunjukkan pada saat pengukuhan

seorang bangsawan; dan (5) *hoho famadaya harimao* yang dipertunjukkan pada saat upacara sidang para tokoh adat untuk menetapkan peraturan atau hukum adat yang berlaku di kelompok masyarakat.<sup>31</sup>

### Penutup

Sepanjang satu windu sejak 2013 hingga 2021, Provinsi Sumatra Utara telah mencatatkan 33 karya budaya yang ditetapkan sebagai WBTb dengan berbagai kategori. Tiga puluh satu karya budaya tersebut meliputi 3 WBTb pada 2013, 7 WBTb pada 2014, 1 WBTb pada 2015, 4 WBTb pada 2016, 5 WBTb pada 2017, 8 WBTb pada 2018, 1 WBTb pada 2019, 2 WBTb pada 2020, dan 2 WBTb pada 2021. Sejumlah WBTb dari Provinsi Sumatra Utara bahkan telah dikenal luas tidak hanya di Indonesia, tetapi juga di dunia internasional, seperti Tari *Tor-Tor* dan *Ulos*.

Penetapan WBTb bagi Indonesia secara umum maupun bagi Provinsi Sumatra Utara secara khusus sangatlah penting. Di samping bertujuan untuk melestarikan kearifan lokal dan kekayaan budaya setempat, penetapan WBTb dapat bertujuan untuk mendorong industri pariwisata dan ekonomi kreatif berkembang bagi masyarakat setempat. Dengan demikian, fungsi sosial-kultural dan fungsi ekonomi dari penetapan WBTb berdampak positif bagi kearifan lokal dan kekayaan budaya setempat.

Joshua Jolly Sucanta Cakranegara, S.Sej. adalah Peneliti Independen

Alumnus Departemen Sejarah Universitas Gajah Mada

<sup>29</sup> Amelia Zuliyanti Siregar dan Syamsuddin, “Tradisi *Hombo Batu* di Pulau Nias: Satu Media Pendidikan Karakter Berbasis Kearifan Lokal”, dalam *Sipatahoenan: South-East Asian Journal for Youth, Sports & Health Education*, Vol. 1, No. 2, 2015, hlm. 211.

<sup>30</sup> Dharma Kelana Putra, “Tari *Moyo* pada Masyarakat Nias Selatan”, dalam *Sejarah dan Budaya:*

*Jurnal Sejarah, Budaya, dan Pengajarannya*, Vol. 14, No. 1, 2020, hlm. 116-126.

<sup>31</sup> Warisan Budaya Takbenda Indonesia, “*Hoho*”, dalam <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=2788>, diakses pada 24 Maret 2022.

## DESKRIPSI UNSUR-UNSUR BUDAYA DARI DESA ASAL MULA MARGA TUMANGGOR

Oleh: Bonar Situmorang

### Pendahuluan

Indonesia merupakan negara dengan tingkat kemajemukan yang tinggi. Terdiri dari berbagai suku bangsa, bahasa, dan agama. Hal ini didasari dari latar belakang sosial budaya, geografis, dan sejarah yang sama. Kemajemukan ini menjadi kekayaan yang jarang dimiliki bangsa lain di dunia ini. Dari Sabang Sampai Merauke Indonesia disatukan dengan falsafah bangsa “*bhineka tunggal ika*” yang dapat diartikan “beraneka ragam (suku bangsa, bahasa dan agama) tetapi tetap satu (Indonesia).

Kemajemukan itu dapat ditemukan di Sumatera Utara. Provinsi yang didirikan pada tanggal 15 April 1948 ini memiliki tingkat kemajemukan suku yang tinggi. Di Sumatera Utara ada suku Batak, Nias, Jawa, dan lain sebagainya. Suku Batak menjadi suku asli dan terbesar di Sumatera Utara. Suku Batak ini memiliki enam kategori suku bangsa. Dalam sensus penduduk 2010, dikelompokkan menjadi enam kategori: Mandailing, Angkola, Toba, Dairi atau Pakpak Dairi, Simalungun, dan Karo. Dari segi linguistik, ada tiga kelompok bahasa, kelompok pertama: Mandailing, Angkola dan Toba. Kelompok kedua: Pakpak dan Karo dan ketiga adalah Simalungun.<sup>1</sup>

Enam kategori ini memiliki ciri khas dan keberadaannya pada setiap wilayah tertentu. Misalnya Suku Karo yang mendiami Tanah Karo, Suku Nias berasal dari Kepulauan Nias, Suku Pakpak berasal dari Pakpak Bharat dan Dairi, dan lain sebagainya. Enam kategori ini memiliki sistem kekerabatan patrilineal yang garis keturunan berasal dari laki-laki, sebagai pemberi *marga*<sup>2</sup> untuk generasi berikutnya.

Setiap marga berasal dari daerah yang berbeda-beda. Misalnya Lontung (Situmorang, Sinaga, Pandiangan, Nainggolan) yang berasal dari Samosir Selatan. Nai Ambaton (Tambatua, dan Saragitua) berasal dari Samosir Barat. Sedangkan Simbolon berasal dari Si Onom Hudon. Grup Nai Ambaton sering disebut sebagai *marga parna*<sup>3</sup> yang di dalamnya juga ada marga Tumanggor. Marga ini berasal dari Desa Sionom Hudon Tonga, Kecamatan Parlilitan, Kabupaten Humbang Hasundutan. Hal ini dibuktikan adanya karya budaya di desa ini disebut Tugu Si Raja Tanggor. Tugu ini sebagai identitas dan bukti asal mula marga Tumanggor yang tentu memiliki sejarah yang panjang.

Belum banyak referensi penelitian yang bisa menjelaskan desa Sionom Hudon Tonga, sebagai salah satu desa asal usul marga Tumanggor. Penulis tertarik untuk mendeskripsikan desa ini. Tujuh unsur budaya menurut C. Kluckhohn dalam

<sup>1</sup> Ananta, A. dkk., 2015. *Demography of Indonesia's Ethnicity*. Pasir Panjang Singapore: Institute of Southeast Asian Studies Singapore.

<sup>2</sup> Menurut kamus Bahasa Batak yang ditulis oleh Andre Antonius Hutagalung, 2011. Marga diartikan sebagai suku atau klan.

<sup>3</sup> Parna adalah grup marga yang berasal dari Nai Ambaton.

bukunya yang berjudul *Universal Categories of Culture* (1953)<sup>4</sup>. Tujuh unsur kebudayaan tersebut, yaitu bahasa, sistem pengetahuan, organisasi sosial, sistem peralatan hidup dan teknologi, sistem mata pencaharian hidup, sistem religi, dan kesenian. Penulis berupaya melakukan observasi lapangan dan wawancara dengan informan penelitian. Dalam tulisan dijelaskan 7 unsur kebudayaan yang melekat di Desa Sionom Hudon Tonga sebagai desa asal mula marga Tumanggor.

### Profil Desa Sionom Hudon Tonga

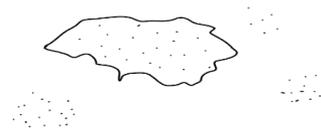
Letak geografi Desa Sionom Hudon Tonga berada di atas permukaan laut 700 - 800 meter dengan suhu udara kurang lebih 15 s/d 25 °C. Adapun jarak tempuh yang dicapai untuk menuju Parililitan sebagai pusat administrasi kecamatan melalui jalur darat adalah 16 Km, sedangkan menuju daerah Kabupaten Humbang Hasundutan yang beribu kota di Dolok Sanggul harus ditempuh melalui jalur darat sepanjang 64 Km. Luas wilayah Desa Sionom Hudon Tonga kurang lebih 1.800 Ha.

Jumlah penduduk di desa ini pada tahun 2021 adalah 1.166 yang termasuk ke dalam 273. Desa ini memiliki enam dusun yaitu Hutagalung, Pasi Ambarade, Bangun Mulia, Janji Mariah, Simbeak, dan Lae Reden.<sup>5</sup> Adapun menjadi batasan langsung Desa Sionom Hudon Tonga adalah sebelah Utara berbatasan langsung dengan Desa Sionom Hudon Julu, sebelah Selatan berbatasan langsung dengan Desa Sionom Hudon Toruan, sebelah Timur berbatasan langsung dengan Sionom Hudon Sibulbulon, dan terakhir di sebelah Barat berbatasan dengan Desa Sionom Hudon VII.

Struktur fisik desa berkaitan dengan lingkungan desa dalam berbagai

aspek. Terutama hubungan antara pemukiman dengan lokasi pertanian di Desa Sionom Hudon Tonga. Pola pemukiman (*type of settlement, form of settlement, settlement pattern*) menurut Smith dan Zopf adalah hubungan-hubungan keruangan antara pemukiman yang satu dengan yang lain dan dengan lahan pertanian mereka. Untuk Desa Sionom Hudon Tonga jenis pemukimannya adalah *the nebulous farm type* (NFT) yakni masyarakat desa tinggal dan tersebar di luar pemukiman.<sup>6</sup> Lahan pertanian masyarakat berada di luar tempat pemukiman, kecuali bagi penduduk yang tinggal di luar pemukiman itu. Jenis pemukiman NFT dapat dilihat dalam gambar 1 di bawah ini:

Gambar 1. Nebulous Farm Type (NFT)



Keterangan: (..)Lahan Pertanian

Suku Pakpak menjadi mayoritas penduduk di desa ini. Marga-marga Pakpak yang menghuni desa antara lain marga Tumanggor, Hasugian, Berutu, Barasa, Nahampun, dll. Kemudian sebagian yang lain adalah marga suku Batak Toba. Marga Batak Toba ini antara lain Nainggolan, Situmorang, Sirait, Lumbangaol, Siringoringo, dan lain-lain. Suku Karo yang mendiami desa ini antara lain Tarigan. Untuk suku Batak Toba dan Karo biasanya dianggap sebagai pendatang.

Suku Pakpak yang mendiami daerah ini sering disebut sebagai Pakpak Kelasén, artinya orang Pakpak yang berasal

<sup>4</sup> Ibid Hal. 165

<sup>5</sup> Pemerintah Desa Sionom Hudon Tonga. 2021. Laporan Penduduk Februari 2021.

<sup>6</sup> Rahardjo. 1999. *Pengantar Sosiologi Pedesaan dan Pertanian*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

dan berdialek Kelasén. Marga Pakpak Kelasén adalah Tumanggor, Sikettang, Tinambunan, Anak Ampun, Kesogihen, Maharaja, Meka, Berasa, dan lain-lain. Suku Pakpak juga dapat ditemukan Kecamatan Dairi (Kabupaten Tapanuli Tengah).<sup>7</sup>

## Unsur- unsur Budaya di Desa Sionom Hudon Tonga

### 1. Bahasa

Bahasa merupakan sistem perlambangan manusia yang berbentuk lisan atau pun tulisan digunakan untuk berkomunikasi satu dengan yang lain. Bahasa sehari-hari masyarakat di desa ini menggunakan Bahasa Pakpak. Hanya jika pesta adat, ibadah gereja, dan acara formal lainnya biasanya menggunakan Bahasa Batak Toba. Dari sepuluh kecamatan yang ada di Kabupaten Humbang Hasundutan, ada dua kecamatan yang menggunakan Bahasa Pakpak menjadi bahasa sehari-hari yaitu Kecamatan Tarabintang dan Kecamatan Parlilitan, yang di dalamnya termasuk Desa Sionom Hudon Tonga. Desa ini berbatasan langsung dengan Kabupaten Pakpak Bharat. Orang Pakpak dibagi menjadi lima kelompok berdasarkan wilayah komunitas marga dan dialek bahasanya, yaitu: Pakpak Simsim, Pakpak Kepas, Pakpak Pegagan, dan Pakpak Boang, Pakpak Kelasén.<sup>8</sup> Pakpak di desa ini termasuk Pakpak Kelasén.

### 2. Sistem Pengetahuan

Hadirnya lembaga pendidikan di desa ini memberikan dampak yang cukup luas terhadap pengetahuan masyarakat setempat. Di desa ini terdapat 3 tingkat lembaga pendidikan yaitu PAUD (Pendidikan Anak Usia Dini), dan SD (Sekolah Dasar Hutagalung), Sekolah

Menengah Pertama (SMP N 4 Parlilitan). Pengetahuan modern sudah hadir di desa ini. Namun ada pengetahuan tradisional yang dianggap sebagai kearifan lokal. Misalnya saja pengetahuan tentang musim-musim bercocok tanam, melihat gejala-gejala alam, dan tentang pengetahuan obat-obatan tradisional.

### 3. Organisasi Sosial

Organisasi sosial di desa ini dapat disatukan melalui perkumpulan marga atau perkumpulan ibadah. Di desa ini terdapat perkumpulan marga Tumanggor, perkumpulan marga Situmorang, perkumpulan marga Berutu, dll.

*Molo arisen asa boi saling membantu tikki kesusahen dekket lasniroka. Lot ibaen anggarena. Bagendari paling gelluh arisen berru parna, asa boi sada ulaen.<sup>9</sup>*

*(Kalau arisan ini untuk saling membantu waktu mengalami dukacita dan sukacita. Ada dibuat anggaran, saat ini yang paling hidup adalah arisan marga, biar bisa satu pekerjaan)*

Dibentuknya perkumpulan marga di desa ini bertujuan untuk wadah saling membantu dan menjaga keberlanjutan setiap marga di desa. Biasanya ini juga menumbuhkan kohesi sosial antar masyarakat.

### 4. Sistem Peralatan Hidup dan Teknologi

Peralatan hidup di desa masih kebanyakan menggunakan alat tradisional. Misalnya menggunakan *pakkur* (cangkur), dan *golok* (parang), dll. Sistem peralatan ini biasanya digunakan untuk pertanian. Ada perubahan penggunaan sistem peralatan

<sup>7</sup> *Ibid.* Hal. 3-4

<sup>8</sup> Lister Berutu dan Nurbaini Padang. 2007. *Tradisi dan Perubahan.* Medan. Grasindo Monoratama. Hal. 3-4

<sup>9</sup> Hasil wawancara bersama R. Tumanggor (57 tahun) tujuan dibuatnya arisan adalah untuk saling membantu dalam dukacita dan sukacit. Dalam arisan marga ini ada dibuat anggaran, terutama saat ini yang paling aktif adalah arisan Tumanggor.

dulu masyarakat di desa ini masih menggunakan tenaga kerbau untuk membajak sawah. Namun, saat ini masyarakat sudah menggunakan cangkul dan bahkan sebagian menggunakan traktor. Seiring perubahan jaman dan hadirnya teknologi di desa, masyarakat sudah mulai menggunakan teknologi untuk mempermudah aktivitas sehari-harinya.

### 5. Sistem Mata Pencaharian

Secara geografis desa ini adalah daerah berbukit-bukit dan dikelilingi pegunungan. Sehingga daerah ini cocok menjadi lahan pertanian. Komoditas yang menjadi ciri khas dari desa ini adalah padi, jagung, kopi, dan cabai. Selain itu desa ini juga memiliki hasil perkebunan seperti getah karet, kemenyan, jengkol, petai, dan lain-lain.

Bercocok tanam di ladang masih menjadi pilihan di desa ini. Cara bercocok tanam padi di lahan kering (ladang) adalah *pertama, rumabi* artinya membuka sebidang tanah dengan memotong belukar, menebang pohon dan batang-batang yang jatuh bertebaran. *Kedua, menyelukut* artinya membakar pohon dan batang-batang kayu. *Ketiga, mengakut* mengumpulkan dahan dan ranting yang tidak terbakar secara keseluruhan. *Keempat, mardang* artinya menanam padi. *Kelima, rumuah* diartikan sebagai membersihkan rumput yang ada di sekitar tanaman padi. *Keenam, merani* artinya panen padi.

Selain bercocok tanam di ladang, mayoritas masyarakat sudah menanam padi di sawah. Adapun langkah bertanam padi di desa ini adalah *pertama, mengombak* artinya mencangkul sawah. Mencangkul sawah masih menggunakan alat tradisional seperti cangkul. Ada juga sebagian masyarakat menggunakan tenaga kerbau untuk membajak sawahnya. *Kedua, mename* artinya membuat lahan dan pembibitan padi yang sudah dikeringkan dan siap untuk dijadikan bibit. *Same*

merupakan bahasa Pakpak yang artinya bibit padi. Bibit padi baru bisa digunakan 1-2 bulan untuk siap ditanam di lahan yang sudah dibersihkan. *Ketiga, mersuan* artinya menanam bibit padi. Salah satu keunikan saat menanam padi adalah masih adanya gotong-royong, dalam bahasa lokal disebut *curimpah*. Sistem budaya ini masih dipegang dan dilakukan saat ini. *Keempat, rumuah* artinya adalah menyangi rumput yang ada di sekitar padi. Umur tanaman biasa sampai 3 bulan baru dilakukan penyangian ini. *Kelima, muro perrik* artinya menjaga padi yang sudah mulai menguning dari burung pipit. Biasanya ini bisa dijaga sampai 1-2 bulan. Karya budaya yang biasa digunakan saat *muro* (mengusir) burung pipit adalah ketapel, orang-orangan yang dibuat dan dipajang di sawah orang lokal menyebut *pengkiyapi*, bahkan ada yang menggunakan belahan bambu yang ditarik dari titik tertentu untuk menghasilkan bunyi, bahasa lokal sering disebut *ketter*. *Keenam, merani* artinya panen padi. Alat pertanian yang digunakan di sini masih tradisional dengan *sisabi* (sabit).

### 6. Sistem Religi

Sistem religi di desa ini sudah ada sejak jaman dulu. Mayoritas agama di desa ini adalah Protestan, Katolik, dan Islam. Masyarakat biasanya melakukan upacara keagamaan di gereja. Untuk ibadah biasanya dipimpin oleh pelayan gereja masing-masing, yaitu *porhanger* (jabatan untuk pelayanan di gereja) dan *sintua* (pelayan gereja di bawah *porhanger*). *Porhanger* dipilih oleh *sintua*, sekali dalam lima tahun.

*Membuka HKBP (OP. Pineng Situmorang) nda merdeka ngoo lot. Gereja na perjolo kian isen, imo gereja HKBP (Huria Kristen Batak Protestan). Baru lot nola Katholik dekket Islam.*<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup> Wawancara dengan R. Tumanggor (57). HKBP menjadi gereja pertama di sini, sebelum saya lahir juga kata orangtua sudah ada. Dulunya pembuka

gereja di sini adalah Op. Waspiner Situmorang. Kemudian ada Khatolik dan Islam.

*(Pembuka HKBP (Op. Pineng Situmorang) dan itu sebelum merdeka. Gereja yang pertama kali di sini adalah gereja HKBP (Huria Kristen Batak Protesan). Baru kemudian datang Katholik dan Islam)*

Dari pemaparan di atas diketahui bahwa gereja pertama di desa ini adalah HKBP (Huria Kristen Batak Protestan). Kemudian hadirlah Khatolik dan Islam. Keterlekatan sosial cukup tinggi di desa ini, terutama dalam hal perkumpulan ibadah. Ini terbukti jika ada satu keluarga yang pesta adat atau dukacita, para warga lain akan saling membantu dan memberikan bantuan dalam bentuk materi atau pun doa.

## 7. Kesenian

Dipandang dari sudut cara kesenian sebagai ekspresi hasrat manusia akan keindahan itu dinikmati ada dua seni yang sering ditunjukkan yaitu seni rupa (kesenian yang dinikmati manusia dari mata) dan seni suara (kesenian yang dinikmati oleh manusia dengan telinga). Salah satu bentuk kesenian dari Desa Sionom Hudon Tonga adalah tugu Tumanggor.

**Gambar 2.** Tugu Raja Tumanggor di Desa Sionom Hudon Tonga



**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

Tugu ini merupakan salah satu seni rupa dari desa ini. Namun, selain seni rupa tugu ini menjadi bukti sejarah lahirnya marga Tumanggor di desa ini. Tugu Tumanggor ini berada Desa Sionom Hudon Tonga, Kecamatan Parlilitan, Kabupaten Humbang Hasundutan. Tugu Tumanggor ini adalah salah satu karya dan peninggalan budaya sekaligus jejarah keberadaan marga Tumanggor di dunia. Tugu ini menjadi identitas marga Tumanggor di mana pun berada saat ini. Tugu ini dinamakan Tugu Si Raja Tanggor yang diresmikan pada 15 Februari 2003 oleh utusan marga Tumanggor. Menurut penuturan informan, mengatakan:

*Lot ngo dua sebuten, sada Gala imo Tumanggor i Silencang nai. Baru lot sada Galung imo Tumanggor i Hutagalung nai. Bekasna tuguen bagendari imo Kuta Male.<sup>11</sup>*

*(Ada dua sebutan, pertama Gala itulah Tumanggor dari Silencang. Kemudian ada Galung itulah Tumanggor dari Hutagalung. Tempat tugu ini sering disebut Kuta Male)*

**Gambar 3.** Patung Raja Tanggor (laki-laki dan perempuan)



**Sumber:** Dokumentasi pribadi

---

<sup>11</sup> Wawancara bersama R. Tumanggor (57). Ada dua sebutan yaitu Gala untuk Tumanggor dari daerah Silencang, kemudian Galung itu Tumanggor

dari Hutagalung. Posisi keberadaan tugu ini dulu di sebut Kampung Male (Desa Male), sekarang Dusun Hutagalung, Desa Sionom Hudon Tonga.

*Molo nina kin dok akka partua i kutaen, mpung Tumanggor en dua kali muat berru. Sada beru Limbong sadanai berru Sikettang. Alai molo patung en sada Tumanggor ngoi alai oda nibetoh sisadai tah berru Limbong manang berru Sikettang.*<sup>12</sup>

*(Kalau kata orang kampung di sini, Tumanggor ini ada dua isteri. Pertama boru Limbong, isteri kedua adalah boru Sikettang. Tapi kalau patung ini adalah Tumanggor, tetapi tidak diketahui apakah patung itu yang boru Limbong atau Sikettang)*

Pesta peresmian tugu ini dilakukan di Dusun Hutagalung pada tahun 2003 yang lalu, yang pada saat itu ditandatangani oleh Bupati Dairi DR. M. P. Tumanggor. Pada saat itu seluruh marga Tumanggor di undang untuk menghadiri upacara peresmian.

Selain seni rupa di atas, ada juga hasil seni suara di daerah ini. Jika dilihat dari seni suara, orang di desa ini seni suara ditemukan di upacara ibadah gereja. Sumber dari lagu berasal dari *buku ende* (kumpulan kidung pujian). Biasanya dalam tempat ibadah ada kelompok kor, baik orangtua (laki-laki dan perempuan) dan remaja.

### Penutup

Karya budaya bisa dilihat dari unsur-unsur budaya yang terkandung di dalamnya. Unsur-unsur budaya dikenali dari hasil, cipta, karya manusia. Ada tujuh secara umum unsur budaya yang bisa dilihat dan dirasakan dalam masyarakat yaitu, bahasa, sistem pengetahuan, organisasi sosial, sistem peralatan hidup dan teknologi, sistem pencaharian, sistem religi, dan kesenian.

Desa Sionom Hudon Tonga adalah salah satu desa yang memiliki berbagai macam budaya yang dapat dilihat dari beberapa unsur budaya yang terkandung di dalamnya. Di desa ini juga merupakan ditemukan Tugu Si Raja Tanggor dan sekaligus bukti bahwa marga Tumanggor berasal dari desa ini. Ini merupakan salah satu wujud budaya yang bisa dilihat langsung. Keberadaan Tugu Tumanggor ini kemudian dipestakan pada tahun tahun 2003 yang lalu. Sekali dalam lima tahun diadakan upacara ulang tahun untuk mengingat peresmian tugu ini. Walau tidak dalam acara pesta besar, setidaknya melakukan ziarah ke tempat ini.

Karya ini merupakan langkah awal untuk memberitahu kepada masyarakat luas bahwa Desa Sionom Hudon Tonga ini memiliki karya budaya yang layak diketahui banyak orang. Selain itu keberadaan tugu ini menjadi pemersatu dan bahan pengingat nenek moyang marga Tumanggor di mana pun berada. Semoga tulisan ini bisa menambah referensi karya budaya, terkhusus dari Sumatera Utara yang belum muncul ke publik.

Bonar Situmorang, S.Sos. adalah Pengajar Muda pada  
Program Gerakan Indonesia Mengajar

---

<sup>12</sup> Wawancara bersama R. Tumanggor (57). Sejarahnya Tumanggor ini dua kali menikah. Pertama menikah dengan perempuan Limbong dan kemudian

menikah dengan perempuan Sikettang. Patung yang ada di tugu itu adalah Tumanggor dan satu lagi kurang tahu apakah perempuan Limbong atau Sikettang.

## KARYA BUDAYA WASTRA ETNIS ALAS: SEJARAH, MOTIF DAN MAKNA *WIS MESIKHAT ALAS*

Oleh: Hasbullah

### Pendahuluan

Setiap daerah memiliki beragam karya budaya yang tersebar di seluruh etnis yang ada Indonesia. Karya budaya yang berhubungan dengan adat istiadat dan pengetahuan tradisional, di antaranya diaplikasi dalam jahitan motif<sup>1</sup> pada jenis kain tradisional (wastra). Pakaian adat sebagai kelengkapan upacara merupakan salah satu unsur adat-istiadat sebagai objek pemajuan kebudayaan sesuai amanat Undang-Undang No.5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan.<sup>2</sup>

Etnis Alas salah satu etnis yang dominan di Kabupaten Aceh Tenggara, Provinsi Aceh. Mereka mendiami daerah lembah Alas yang terletak di perbatasan Provinsi Aceh dengan Sumatera Utara. Etnis Alas juga berbatasan secara langsung dengan budaya Gayo dan Kluet di Provinsi Aceh dan budaya Karo dan Pakpak di Provinsi Sumatera Utara.<sup>3</sup>

Etnis Alas memiliki wastra yang dinamakan *Wis Mesikhat Alas*. Wastra ini belum dicatat secara khusus dalam Formulir Pencatatan Warisan Budaya Takbenda (WBTb) etnis Alas. Akan tetapi, beberapa tahun ragam motif ukirannya sudah dicatat dalam formulir pencatatan karya budaya Warisan Budaya Takbenda etnis Alas.

Motif ukiran etnis Alas sebagai karya budaya Warisan Budaya Takbenda

dari Provinsi Aceh perlu untuk dinominasikan sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia (WBTb) karena memiliki makna filosofi yang unik dan mendalam bagi masyarakatnya. Untuk itu, diperlukan data dukung terkait kelengkapan informasi sejarah dan persetujuan dari pemilik budaya serta pengajuan dari instansi terkait. Data dukung itu terkait kajian akademis, foto, dan video dokumenter terbaru terkait *Wis Mesikhat Alas* sesuai standar yang ditetapkan panitia seleksi nasional Warisan Budaya Takbenda Indonesia.

Sejak 2015, tiga karya budaya etnis Alas telah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia, yaitu *Pesenatken*, *Pemamanan* dan *Payung Mesikhat Alas*. Mereka berpotensi untuk menambahkan jumlah karya budaya, jika didaftarkan sebagai nominasi baru dari Provinsi Aceh.

Terkait beberapa karya budaya yang belum didaftarkan dan diajukan sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia, sebagian di antaranya kemungkinan sudah dimasukkan ke dalam Pokok-Pokok Kebudayaan Daerah (PPKD) Kabupaten Aceh Tenggara. Hal ini dimaksudkan untuk inventarisasi karya budaya sebagai tindak lanjut dalam rangka perlindungan, pemanfaatan, dan pengembangan sebagaimana yang

---

<sup>1</sup> Motif menurut KBBI adalah pola; corak, lihat <https://kbbi.web.id/motif.html>

<sup>2</sup> Lihat UU. No.5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan Republik Indonesia terkait 10 bidang objek pemajuan kebudayaan.

<sup>3</sup> *Wis Mesikhat Alas* dapat diterjemahkan sebagai kain adat dan baju adat serta kain perlengkapan dalam prosesi seperti payung *mesikhat* atau payung adat Alas.

diamanatkan Undang-Undang Pemajuan Kebudayaan.

Karya budaya etnis Alas *Wis Mesikhat Alas* baik yang digunakan pada pakaian pengantin pria (*belagakh*) maupun pada pengantin wanita (*bebekhu*) mengandung motif-motif ukiran khas yang bermakna filosofi yang mendalam bagi masyarakatnya. *Wis Mesikhat Alas* untuk *belagakh* biasanya digunakan oleh pengantin pria dalam upacara *mekhaleng*, yaitu salah satu rangkaian upacara ritus dalam perkawinan adat Alas.

Bukan hanya menggunakan wastra Alas saja, akan tetapi pengantin pria juga menggunakan aksesoris lainnya yang digunakan oleh mereka sebagai kelengkapan dalam upacara adat, yaitu; *baju mesikhat* (baju adat pria), *seluakh mesikhat* (celana adat pria), *kain benang mas* (kain penutup celana sejenis kain benang mas), *pending* (ikat pinggang Alas), *pisau lapan sagi* (pisau delapan segi), *bulang bulu* (penutup kepala seperti sorban yang berwarna merah), *bulang bidang* (berupa igal di atas *bulang bulu*), *bulang sakh* *bulan* (kain yang diikat di bagian belakang *bulang bidang*), *payung mesikhat* (payung adat), *piso mekhemu* (pisau adat), dan *wis tengging* (kain adat byang disandangkan di atas bahu), *cincin pacak kenyang* (cincing di jari kanan), *cincin asakh mendekhen* (cincin yang dipasang di semua jari kiri-kanan kecuali jari tengah dan ibu jari). Ada juga yang memakai aksesoris tambahan lainnya, seperti *gelang puntu*, *khankung mas*, *gelang iyok*, *gelang tumbuk suase*, dan *bembukhe bogok* (kalung besar).<sup>4</sup>

*Wis Mesikhat Alas* yang digunakan pengantin wanita (*bebekhu*) digunakan pada saat prosesi *nakhuh*, yaitu salah satu tahapan upacara ritus pada perkawinan etnis Alas. Pada saat *nakhuh*, seorang *bebekhu* wajib menggunakan *Wis Mesikhat Alas* berupa wastra berlengan panjang, kain

sarung atau *wis benang mas*, *senembung* di atas *wis megakhe* (kain warna merah) yang disebut kain *tepap mbelo*, *tondan* (kain berwarna merah sepanjang 5 meter), *bunge sumbu* (dua buah), yaitu *bunge sumbu* yang dipakai di sebelah kanan dan *bunge sari wulan* yang dipakai di sebelah kiri. Kedua *bunge sumbu* dilekatkan di *sanggul layam nanta*.

Pada lengan seorang *bebekhu* dipakai *gelang puntu* di kedua tangan kiri dan kanan, *gelang iyok* yaitu gelang bagian bawah dipakai gelang *keheng*. Di bawah *gelang puntu* dipakaikan *gelang tumbul suase*, dan yang terbawah tangan dipakai gelang *khakhang mas*, yaitu *cincin* yang dipakai di seluruh anak jari kanan tangan, *cincin asakh mendehen* yaitu cincin yang dipakai di jari manis, *cincin lilit*, yaitu cincin yang dipakai di kedua jari telunjuk atau cincin belah rotan.

Sebaliknya, di anak jari tengah kiri dan kanan pantang digunakan (harus dikosongkan). Pada perkembangan kekinian, di leher *bebekhu* dipakai kalung *bogok*. Akan tetapi, pengantin Alas zaman dulu memakai kalung *bebukhe khial Aceh* atau kalung yang terbuat dari dirham Aceh.<sup>5</sup>

Pakaian adat dan kelengkapan *Wis Mesikhat Alas* itu memuat motif-motif ukiran. Motif-motif di wastranya bermakna dan bernilai budaya bagi etnis Alas, sebagai pedoman dalam kehidupan dalam masyarakat Alas. Mereka juga berubah dan menyesuaikan diri dengan mengikuti perkembangan zaman sebagai keniscayaan.

### Sejarah Wastra *Wis Mesikhat Alas*

Setelah kolonial Hindia Belanda menaklukkan wilayah pesisir Aceh yang ditandai dengan penyerahan diri Sultan Muhammad Daud Syah pada tahun 1903, tujuan kolonial selanjutnya menaklukkan

---

<sup>4</sup> Tentang kelengkapan pakaian adat Alas ini lihat dalam Lembaga Adat Alas, *Musyawahar Adat Alas dan Gayo*, Kutacane: Pemerintah Kabupaten Aceh Tenggara, 2003, hlm. 87-88

<sup>5</sup> *Ibid*, hlm.88 dan lihat juga perbandingan dengan H.Nawawi A Mamas, *Adat Perkawinan dan Sunat Rasul Suku Alas Aceh Tenggara*, Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Aceh Tenggara, 2013, hlm.59-72.

wilayah pedalaman Aceh, yaitu Gayo dan Alas. Pada saat itu, dikerahkan pasukan KNIL terutama divisi *Marechaussee* (Marsose) yang dipimpin langsung oleh Letkol G.C.E Van Daalen.<sup>6</sup>

Van Daalen mengikuti langkah kekerasan melalui pendekatan militeristik seperti yang pernah diterapkan oleh Gubernur Militer Aceh, Joannes Benedictus Van Heutsz, yang pada saat itu sudah ditugaskan jadi Gubernur Jenderal Hindia Belanda (1904-1909). Van Heutsz telah berhasil menaklukkan seluruh Aceh dan menundukkan wilayah-wilayah perlawanan Kesultanan Aceh pada tahun 1903.

Van Daalen, ketika itu langsung mengerahkan kekuatan militer yang besar ke daerah pedalaman Aceh, yaitu Gayo dan Alas pada tahun 1904. Dalam kurun waktu beberapa bulan saja, ia sudah berhasil menaklukkan Gayo sehingga dataran tinggi itu disebut *Van Daalen Gebergte* atau "Dataran Tinggi Van Daalen".<sup>7</sup> Setelah sukses menaklukkan Gayo Lut, Gayo Linge, dan Gayo Lues, maka langkah G.C.E Van Daalen dilanjutkan untuk menaklukkan lembah Alas.

Di Alas, pasukannya langsung menerapkan serangan ke beberapa kampung untuk menaklukkan pemimpinnya. Para pemimpin Alas yang disebut *kejurun* menjalankan pemerintahan yang dibantu oleh *pengulu si opat*. *Kejurun* di Alas adalah para pemegang *bawakh* (*bawar*) yang diberikan Sultan Aceh sebagai simbol pemimpin Alas yang sah.<sup>8</sup>

G.C.E Van Daalen pertama kali merangkul '*kejurun*' yang mau bekerja sama, seperti Ngkeran. Selanjutnya, Marsose langsung memukul *kejurun* yang

melawan, yaitu Kejurun Batu Mbulan dan Kejurun Babel. Pasukan Marsose lebih banyak membantai masyarakat Alas yang melawan. Umumnya di Alas yang melawan kolonial adalah *kejurun* dan masyarakat yang masih prokesultanan Aceh.<sup>9</sup>

Kekerasan bersenjata di Alas dalam kurun beberapa bulan menewaskan ribuan korban jiwa etnis Alas. Mereka dibantai di beberapa benteng pertahanan (*kuta*). Pertama kali, pasukan Marsose merebut dan membunuh semua laki-laki dan perempuan juga anak-anak di benteng Kuta Likat. Disusul jatuhnya benteng pertahanan di Kute Reh pada kolonial. Benteng terakhir yang direbut pasukan Marsose adalah Kute Lingat Bakhu.<sup>10</sup>

Setelah menghancurkan benteng pertahanan terakhir Alas, benteng Kute Lingat Bakhu, pasukan G.C.E Van Daalen secara keseluruhan berhasil menaklukkan tanah Alas. Sejak saat itu, kolonial langsung mendirikan pemerintahannya di Alas tepatnya sejak tanggal 28 Juni 1904.<sup>11</sup>

Seiring perjalanan waktu dan berputarnya roda pemerintahan kolonial di tanah Alas setelah dibangun fasilitas militer, seperti rumah sakit militer, barak militer, dan jalan raya untuk mobilisasi kepentingan militer, memicu terkuaknya arus perdagangan ke Kutacane. Akses jalan darat ke Blangkejeren, Dairi di Karo (Batak) semakin baik sehingga distribusi barang dan jasa mulai berjalan ke sana.

Selain itu, terbukanya jalan darat antara lembah Alas dengan Dairi via Berastagi (Provinsi Sumatera Utara) saat pasukan G.C.E Van Daalen mengintai dan mengejar pasukan Si Singamangaraja XII semakin menguak jalan-jalan baru, yang

Babel. Sedangkan menurut Kempes ada satu *kejurun* yang sebenarnya dalam wilayah Kejurun Babel, yaitu Kejurun Ngkeran. Menurut *Kempes* Kejurun Nkeran posisinya lebih rendah dari kedua *kejurun* lainnya karena *bawakh* yang diberikan kepadanya hanya *bawakh* biasa yang berbeda dari dua *kejurun* utama, lihat hal ini dalam *Ibid*, hlm.192-193

<sup>10</sup> M.H. Gayo, *ibid*, hlm.213.

<sup>11</sup> M.H. Gayo, *ibid*.

<sup>6</sup> M.H. Gayo, M.H. Gayo, *Perang Gayo Alas Melawan Kolonial Belanda*, Jakarta: PN Balai Pustaka, 1983, hlm.66.

<sup>7</sup> Lihat nama-nama kota di Indonesia pada zaman Belanda, dalam <https://www.merdeka.com/gaya/ini-nama-20-daerah-di-indonesia-pada-zaman-belanda-dan-kisahny.html>, diakses 14 Februari 2022.

<sup>8</sup> M.H. Gayo, M.H. *Op.cit.*.

<sup>9</sup> Ada dua wilayah di bawah Kesultanan Aceh di Alas, yaitu Kejurun Batu Mbulan dan *kejurun*

akhirnya mempengaruhi masuknya para pedagang dan arus barang yang memicu perkembangan ekonomi masyarakat dan berubahnya teknologi dari tradisional ke modern.<sup>12</sup>

Sebelum era kolonial, transportasi dan perdagangan masih dilakukan melalui jalur air di sungai Lawe Alas yang berhilir ke sungai Simpang Kiri di Singkil (sekarang Kota Subulussalam). Cabang dari sungai besar ini tersambung ke Singkil hingga ke muara. Transportasi air dan sistem perdagangan dengan alat transportasi perahu awalnya sangat terbatas jumlahnya dan tergantung pada musim yang mempengaruhi debit air sungai pada saat musim kemarau dan musim penghujan. Sebaliknya, via jalur darat ke Aceh Barat pada masa prakolonial dilakukan dengan berjalan kaki. Jalur tradisional jalan kaki ini pada awalnya juga digunakan ketika orang Alas hendak bepergian ke Dairi dan Pakpak (Sumatera Utara).<sup>13</sup>

Setelah semakin baiknya jalan darat menuju Alas, sistem dan jaringan perdagangan dengan alat transportasi darat seperti mobil dan bus (angkutan) juga mulai bergerak. Meskipun pada awalnya jalan dibuka untuk kemudahan mobilisasi pasukan Marsose untuk distribusi peralatan perang serta kebutuhan pasukan. Akan tetapi, kemudian turut membuka isolasi lembah Alas dengan modernisasi dan hasil industrialisasi. Munculnya alat produksi baru juga ikut mempengaruhi perubahan alat produksi termasuk industri tradisional setelah adanya kolonisasi yang masuk ke Alas sejak pertengahan tahun 1904.<sup>14</sup>

Berbagai peralatan modern dan hasil industrialisasi sudah masuk ke Alas

sejak tahun 1910. Salah satunya adalah masuknya mesin jahit ke Kutacane, ibu kota Aceh Tenggara kini. Tentu saja hal ini, diikuti munculnya para penjahit yang akhirnya juga menjahit baju *Wis Mesikhat Alas* dengan mesin jahit modern karena permintaan masyarakat Alas.<sup>15</sup>

Sejak saat itu, motif-motif ukiran Alas diterapkan ke dalam *Wis Mesikhat Alas*. Pada awalnya motif-motif ini terpahat di *khumah ndube* (rumah adat Alas), seperti motif-motif ukiran di *pemimpin* (tombak layar), *tile cokhmin* (bingkai cermin), *tangge* (tangga), *tumpun khakhis*, *buah butun*, *gagang piso mekhemu*, *limo majekhuk* dan *sukul sadap* (gagang sadap), dan lain-lain mulai digarap atau diaplikasikan motifnya ke dalam kain dan jahitan baju adat sehingga meninggalkan jejak motif-motif ukiran di *Wis Mesikhat Alas* seperti yang dikenal hingga kini.<sup>16</sup>

### Makna Motif Pada *Wis Mesikhat Alas*

Etnis Alas telah menetapkan dan menerapkan beberapa motif ukiran Alas yang diaplikasikan ke dalam jahitan *Wis Mesikhat Alas*. Berdasarkan musyawarah adat Alas yang dilaksanakan di Kutacane pada tanggal 7-11 Maret 2000, disebutkan ada 20an jenis motif ukiran adat Alas yang sudah dicatat.<sup>17</sup> Di antara delapan motif ukiran Alas yang menjadi dasar wastra *Wis Mesikhat Alas* dengan beberapa motif pengembangannya adalah sebagai berikut;

#### 1. Makna *Putekh Tali*

Motif *putekh tali* maknanya melambangkan persatuan dan kesatuan

sehingga mobilisasi barang dan jasa ke lembah Alas setelah kolonial menguasai dan menjalankan pemerintahannya di Tanah Alas sejak paruh akhir tahun 1904.

<sup>15</sup> *Op.Cit.*, Lembaga Adat Alas, *Musyawarah Adat Alas dan Gayo*, hlm.85

<sup>16</sup> Wawancara dengan Arsyad, 69 tahun, tokoh adat Alas di Kutacane pada tanggal 18 Agustus 2019

<sup>12</sup> Pascapenaklukan Gayo, Alas dan Batak oleh Letkol G.C.E Van Daalen yang dijalankan oleh Marsose pimpinan Christoffel hingga berakhirnya perlawanan Si Singangaraja di Dairi pada 17 Juni 1907 maka berakhir juga perlawanan terhadap kolonial yang membuat pembangunan sarana prasana terkait pembangunan jalan di dairi telah membuka jaringan jalan ke Alas via Dairi.

<sup>13</sup> M.H. Gayo, *Ibid.*

<sup>14</sup> Dengan adanya pembukaan jalan, diikuti oleh munculnya para pedagang barang dan jasa

masyarakat Alas yang tidak dapat dipisahkan antara satu dengan lainnya.

### 2. Makna *Embun Bekhangkat*

Motif *embun bekhangkat* maknanya menggambarkan kehidupan manusia sebagaimana embun di langit yang berasal dari air menjadi embun yang ditiup oleh angin yang terombang-ambing ke sana-sini di langit sehingga akhirnya dengan perubahan temperatur di suhu rendah kembali mencair menjadi air.

### 3. Makna *Pucuk Khebung*

Motif *pucuk khebung* bermakna masyarakat etnis Alas memiliki generasi penerus yang terus mengikuti perubahan zaman.

### 4. Makna *Semut Beriring*

Motif *semut beriring* melambangkan suatu tata krama atau aturan yang saling hormat-menghormati antara satu dengan lainnya.

### 5. Makna *Papan Catukh*

Motif *papan catukh* maknanya melambangkan kehidupan yang semakin hari semakin maju, persaingan juga semakin ketat, penduduk pun semakin padat, jadi haruslah arif dan bijak, dan pandai membawa diri di dalam percaturan kehidupan manusia.

### 6. Makna *Gajah Numpak*

Motif *gajah numpak* menggambarkan masyarakat Alas yang saling bantu-membantu satu dengan lainnya dengan bergotong-royong. Ibarat pepatah “ringan sama dijinjing berat sama dipikul”.

### 7. Makna *Tupai Mekhindu*

Motif *tupai mekhindu* menggambarkan sifat suatu fauna yang tidak boleh ceroboh. Jangan terlalu cepat bertindak dan mengambil keputusan. Pikirkan dulu dengan matang. Ibarat pepatah “sepandai-pandainya tupai melompat, sesekali jatuh juga”.

### 8. Makna *Jekhjak Pantemken*

Motif *jekhjak pantemken* maknanya melambangkan seperti pagar rumah atau pagar kebun yang dapat menyatukan kekuatan untuk menghadapi sesuatu.

Selanjutnya adalah motif pengembangan dari motif-motif Alas yang menjadi dasar, yaitu:

#### 1. Makna *Gelombang Anak*

Motif *gelombang anak* bermakna gambaran kehidupan manusia yang ada pasang surut kehidupan dan bergelombang. Ada masanya jaya, dan ada juga masanya suram, ada masanya senang dan ada kalanya sedih.

#### 2. Makna *Mate Bening*

Motif *mata bening* bermakna harus bisa melihat, mengkaji, mencermati dengan saksama biar agak lama dan pelan tetapi terus tetap berjalan dan harus pasti. Artinya prinsip ketelitian itu penting, agar semua bisa selamat.

#### 3. Makna *Lembang Ketang*

Motif *lembang ketang* merupakan motif pecahan dari motif *putekh tali*, maknanya melambangkan persatuan dan kesatuan masyarakat Alas yang tidak dapat dipisahkan satu dengan lainnya.

#### 4. Makna *Pangkh Anak*

Motif *pangkh anak* pecahan dari motif *jekhah pentamken* bermakna simbol ikatan yang dapat menyatukan kekuatan dalam menghadapi sesuatu (simbol kegotong-royongan masyarakat etnis Alas)

#### 5. Makna *Tumpuk Gente*

Motif *tumpuk gente* merupakan motif pecahan dari motif *papan catukh*, maknanya melambangkan kehidupan yang semakin maju, persaingan semakin ketat, dan penduduk yang semakin padat. Jadi, harus cerdik dan bijak, pandai membawa diri di dalam percaturan kehidupan yang penuh tantangan.

### 6. Makna *Bunge Mbako*

Motif *bunge mbako* maknanya tidak pandang bulu dan tidak pilih kasih. Artinya, Tuhan melihat hambanya sama. Ibarat pepatah yang menyebutkan; “bunga tembakau pun dapat dimakan hama”.

Selanjutnya ada juga motif pecahan dari motif-motif dasar, yaitu:

#### 1. Makna *Bunge Ketile*

Motif *bunga ketile* bermakna walaupun bercabang di tangkainya, semua tetap menyatu pada batangnya.

#### 2. Makna *Tapak Itik*

Motif *tapak itik* bermakna, bagai sebuah pergaulan yang penuh persahabatan dan kekompakan.

#### 3. Makna *Cecengkul Anak*

Motif *cecengkul anak* maknanya mencerminkan sebagai pakaian anak-anak di bawah umur, jadi harus dipakai oleh anak-anak. Pantang dipakai oleh orang tua.

#### 4. Makna *Cecengkul Indung*

Motif *cecengkul indung* maknanya tata krama. Artinya orang tua harus dituakan, dihormati, dimuliakan, dan juga dipatuhi.

#### 5. Makna *Bunge Empat*

Motif *bunge empat* maknanya pada zaman dulu kepemimpinan di Alas terdiri dari *pengulu*, *imam*, *khatib*, dan *bilal*. Adat di tangan raja, hukum di tangan ulama.

#### 6. Makna *Bunga Waluh*

Motif *bunge waluh* maknanya mencerminkan keimanan, keislaman, ketauhidan, dan kemakrifatan. Sudah sifat manusia terkandung pada yang empat (*nasir*), yaitu; angin, api, air dan tanah.

### 7. Makna *Sisik Nage*

Makna *sisik nage* mencerminkan suatu keunggulan dan kelebihan yang dimiliki.

### 8. Makna *Niwekh Senculit*

Motif *niwekh senculit* menggambarkan seperti filosofi kelapa, semakin tua makin berlemak dan semakin disukai orang lain.

Selain itu di Alas juga dikenal motif-motif ukiran pengembangan berupa paduan dari motif-motif utama. Akan tetapi, motif pengembangan dan paduan ini bermakna sama dari makna motif dasarnya. Di antara motif pengembangan dari paduan motif yang sering diaplikasikan ke dalam jahitan *Wis Mesikhat Alas* beberapa motif, di antaranya motif *khencangen*, *nderasi*, *bunge jambu*, *jalan ular*, *embun bekhangkat bulung tebung*, *embun bekhangkat bulung tekhep*, dan *tondan cekhali*.<sup>18</sup>

## Penutup

Wastra *Wis Mesikhat Alas* memiliki beragam motif yang merepresentasikan nilai kehidupan etnis Alas. Mereka hidup berdampingan di dengan etnis lainnya di Kabupaten Aceh Tenggara, sebuah kabupaten di perbatasan antara Provinsi Aceh dengan Sumatera Utara. Motif-motif etnis Alas merupakan simbol-simbol yang mengandung makna dari nilai filosofi sebagai pedoman hidup etnis Alas sehingga dapat hidup bersama meskipun berbeda-beda. Mereka hidup rukun dan damai di dalam kegotongroyongan dengan harmoni sampai saat ini.

*Wis Mesikhat Alas* mengandung makna dan nilai filosofi yang tinggi yang bersumber dari ajaran agama, aturan adat istiadat, serta tata krama dalam bermasyarakat. Gambaran ini

---

<sup>18</sup> Tentang motif dan maknanya adalah hasil wawancara dengan Arsyad di Kutacane. Narasumber seorang budayawan dan penjahit *Wis Mesikhat Alas*. Sekarang, beliau sudah tidak lagi menggunakan mesin jahit manual, tetapi sudah menggunakan alat tenun

mesin terkini yang dapat memproduksi *Wis Mesikhat Alas* dalam jumlah banyak dan waktu lebih singkat. Wawancara dilakukan di Kutacane pada tanggal 18 Agustus 2019.

direpresentasikan dari motif-motif karya budaya yang bermakna bagi masyarakatnya di sepanjang masa. Dengan begitu, etnis Alas selalu menjunjung kesetaraan dan menghargai perbedaan dalam menyikapi keberagaman masyarakatnya yang tinggal

di kawasan Taman Nasional Gunung Leuser (TNGL), sehingga semua karya budayanya sangat dipengaruhi oleh alam dan lingkungan seperti yang tampak dari motif-motif di rumah adat, perlengkapan adat, serta peralatan kerja sehari-harinya.

Hasbullah, S.S. adalah Pamong Budaya Ahli Muda pada  
Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh

## NASIB KARYA BUDAYA “MANGHONTAS” DI HUMBANG HASUNDUTAN

Oleh: Riduan Situmorang

### Pendahuluan

“Manghontas” dalam artikel ini adalah sebuah produk budaya yang khusus diperlakukan untuk pohon kemenyan oleh masyarakat tradisional, khususnya petani kemenyan di Humbang Hasundutan. Dalam catatan administrasi modern, Humbang Hasundutan adalah sebuah kabupaten di Sumatera Utara. Humbang Hasundutan mekar dari kabupaten induk, yaitu Tapanuli Utara. Di kabupaten dalam catatan administrasi modern inilah bertempat sebuah dinasti besar di Tanah Batak, yaitu Sisingamangaraja, tepatnya di Bakara. Dinasti ini sangat berpengaruh dan wibawanya dianggap sebagai manusia setengah dewa. Setidaknya, informasi seperti itulah yang penulis dapatkan ketika ikut tergabung dalam penelitian Tim Peneliti dari Balai Arkeologi Sumatera Utara tentang Dinasti Sisingamangaraja di Bakara pada 19 Agustus sampai 3 September 2021 kemarin.

Pada penelitian tersebut, penulis kebetulan bertugas sebagai pewawancara untuk mencari informasi data etnografi bersama Thompson Hs. Penulis memanfaatkan posisi itu sebaik-baiknya untuk mencari informasi sebanyak-banyaknya. Dari sanalah penulis mengetahui bahwa posisi Sisingamangaraja tidak hanya strategis, tetapi juga sakral sampai-sampai dibuat sebagai manusia setengah dewa. Kesetengahdewaan itu

bahkan sudah dinarasikan sejak Sisingamangaraja I di kandungan<sup>1</sup>. Sebab, ia dikandung tidak seperti manusia biasa. Usia kandungannya lebih dari setahun. Selain itu, tidak pula dari pola hubungan biologis suami istri.

Sebab, ketika ibu Sisingamangaraja I mengandung, jauh sebelum itu, suaminya, yaitu Bona Ni Onan sudah pergi merantau. Ia pergi karena istrinya tak kunjung mengandung. Ketika Bona Ni Onan merantau, sang istri pun hamil. Semua warga di desa setempat mencurigai sang istri. Sang istri bukan tak membela diri. Ia mengaku bahwa makhluk gaib (malaikat) memberinya kabar bahwa ia akan mengandung. Anak itu kelak akan menjadi raja. Tetapi, warga desa, terutama keluarga Bona Ni Onan tidak percaya. Waktu berlalu. Hingga saat menjelang kelahiran, terjadi anomali cuaca. Tetapi, warga masih tak percaya.

Sisingamangaraja akhirnya lahir. Nama kecilnya adalah Raja Manghunta. Dalam bahasa Batak, *manghunta* ialah membuat goncangan hebat karena gempa. Dan, memang, pada masa kelahiran Sisingamangaraja I, konon gempa hebat terjadi. Keanihan tidak saja pada gempa itu, tetapi juga dari segi fisik sang bayi yang sudah punya gigi (mungkin karena kelamaan di dalam kandungan?). Sejak kanak-kanak, warga masih saja tak percaya pada Raja Manghunta. Sampai kemudian,

---

<sup>1</sup> Hs., Thompson. 2020. *Sisingamangaraja Pemersatu Batak di Toba*. Medan: Balai Arkeologi Sumatera Utara.

ia bermain-main. Ia menggantungkan diri dengan kepala di bawah. Seketika, semua tanaman terbalik: akar ke atas.

Pada akhirnya, Raja Manghantal jadi istimewa. Ia mendapat gelar Sisingamangaraja. Dinasti penerusnya pun tetap disetengahdewakan. Proses kelahiran, mereka selalu dinarasikan spesial atau berbeda dengan manusia normal. Bahkan, terutama untuk dinasti pertama hingga kesembilan, mereka tidak meninggal. Mereka diangkat ke langit ketujuh sehingga tak ada makannya. Satu yang menarik dari kedinastian Sisingamangaraja adalah bentuk kerajaannya. Bentuk kerajaan Sisingamangaraja tidak bernuansa feodal dan kedaerahan. Ia tak menjajah. Kerajaannya justru membebaskan tawanan.

Pertanyaan orang awam tentu sederhana: jika kerajaan Dinasti Sisingamangaraja tidak beraroma feodal dan teritorial, malah kemudian membebaskan tawanan, lantas dari mana harta Sisingamangaraja? Cerita dari mulut ke mulut mengatakan bahwa Sisingamangaraja punya kesaktian dan punya ladang emas. Sebab, seseharinya ia berkunjung ke tempat tinggal Raja Uti di Barus. Raja Uti dikisahkan sebagai sosok ajaib nan berpengaruh. Dari Raja Uti, Sisingamangaraja punya legalitas dan kesaktian untuk memiliki harta dan pengaruh. Begitulah kisah mistisnya. Namun, bisa diambil titik logisnya, yaitu Barus.

Sebagaimana dikisahkan banyak literatur, Barus adalah tempat bersejarah, bahkan sebelum Bangsa Eropa datang. Barus menjadi pusat perniagaan serta pengeksport hasil bumi, seperti kamper dan kemenyan<sup>2</sup> di mana kamper menjadi bahan baku pemandian jenazah<sup>3</sup>. Kebetulan,

kamper dan kemenyan menjadi bahan baku untuk wewangian, ritual, hingga pengawetan di Mesir Kuno. Nah, jika Sisingamangaraja dikisahkan sering berkunjung ke Barus menjumpai pamannya, yaitu Raja Uti, maka dapat diambil benang merah bahwa Sisingamangaraja melakukan gerak perekonomian di Barus. Dari sanalah Sisingamangaraja mungkin mempunyai banyak keuntungan dan harta untuk menghidupi kerajaannya dan membebaskan para tawanan.

Begitulah secara singkat kisah Sisingamangaraja di Humbang Hasundutan. Bukan tanpa alasan saya menceritakan kisah itu melalui tulisan ini. Tujuan saya mengetengahkan sekumpulan data etnografi dan cerita lisan tersebut adalah untuk sampai ke poin ini: betapa vitalnya Humbang Hasundutan dengan bekal sejarah dan potensinya di masa depan. Bekal sejarah itu, misalnya, adalah sebagai salah satu mitra dagang melalui rempah kemenyan. Tak diragukan lagi, kemenyan memang menjadi salah satu primadona di masa lalu.

## **Pembahasan**

Dalam sejarah perdagangan kuno, sebagaimana dirangkum dari artikel dalam jurnal sejarah karangan Ichwan Azhari yang berjudul "Politik Historiografi Sejarah Lokal: Kisah Kemenyan dan Kapur dari Barus-Sumatera Utara", jelas-jelas tercatat bahwa dua komoditas endemik itu setara dengan emas sehingga memiliki daya pikat yang sangat tinggi bagi dunia internasional. Menurut catatan dari sumber yang sama, bahkan disebutkan bahwa keberadaan kapur barus dan kemenyan cukup berpengaruh terhadap eksistensi dan perkembangan

---

<sup>2</sup> Muchsin, Misri A. 2017. *Barus dalam Sejarah: Kawasan Percaturan Politik, Agama dan Ekonomi Dunia: Adabya*

<sup>3</sup> Maryanto. 2021. *Proyeksi Status Bahasa Indonesia di Dunia Internasional melalui Revitalisasi*

*Legenda Dunia Kemenyan dan Kapur Barus*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

bandar-bandar pelabuhan yang ada di Pulau Sumatra.

Kenyataan itu hanya berarti satu hal, yaitu bahwa aroma kemenyan sampai melintasi benua. Kenyataan ini sangat mungkin berimplikasi pada bahwa Barus disebut sebagai tidak saja Titik Nol Islam Nusantara, tetapi juga titik penyebaran agama di seluruh Indonesia<sup>4</sup>. Dan, kemenyan terbaik ada di daerah Barus dan Humbang Hasundutan. Namun, primadona masa lalu itu kini sudah mulai memudar. Padahal, ketika kemenyan menjadi primadona, tidak saja ekonomi yang terangkat, tetapi juga filosofi. Artinya, sebatang pohon kemenyan turut membentuk kearifan lokal berupa ritus dan kepercayaan.

Paling tidak, ada dua ritus dan kebiasaan unik untuk kemenyan. Kebiasaan unik itu, misalnya, *odong-odong* atau nyanyian khusus untuk kemenyan<sup>5</sup>. Sekali lagi, khusus untuk kemenyan, bukan untuk tumbuhan lain. Konon, petani kemenyan harus melakukan nyanyian-nyanyian sendu (*odong-odong*) agar getah kemenyan banyak keluar. Sayangnya, nyanyian-nyanyian sendu itu sudah tidak diteruskan oleh warga. Dalam studi pelacakan saya, terutama di Humbang Hasundutan, warga, misalnya, tak lagi menyanyikan *odong-odong*.

Malah kini, nyanyian itu sudah digantikan raungan mesin pemotong kayu. Padahal, ada sebuah penelitian yang menyebutkan bahwa tumbuhan akan berkembang baik dengan musik klasik, tetapi akan mati oleh musik rok keras. Dalam benak saya, nyanyian sendu (*odong-odong*) itu adalah serupa musik klasik, sedangkan raungan mesin pemotong kayu adalah musik *rock* yang membunuh banyak pohon, baik yang dipotong secara langsung

maupun yang terimbas polusi suaranya. Perlu kiranya keseriusan bersama agar *odong-odong* dapat diperjuangkan menjadi salah satu WBTB.

Dengan status WBTB (warisan budaya tak benda), diharapkan *odong-odong* bisa terjaga kelestariannya atau bisa menjadi ingatan bersama. Sayangnya, karya budaya dengan status WBTB pun tidak menjadi jaminan akan kelestarian. Ini kemudian terkait dengan ritual kemenyan, yaitu *marhontas* yang sudah disahkan menjadi WBTB pada tahun 2018 lalu. *Marhontas* adalah ritual yang dilakukan petani kemenyan (*haminjon*) sebelum menggarap pohon kemenyan. Sama seperti *odong-odong*, *marhontas* juga untuk kemenyan. Jika dipikir-pikir, rupanya tak ada tanaman seistimewa kemenyan atau *haminjon* bagi orang Batak.

Bukti kecilnya terlihat dari ritualnya. Benar bahwa orang Batak di Humbang Hasundutan menanam padi. Namun, tak ada ritual khusus untuk padi. Satu-satunya ritual khusus untuk tanaman adalah kemenyan atau *haminjon*, yaitu *marhontas*. *Marhontas* kadang juga disebut *manghontas*. Kadang pula *mangarontas*. Biasanya, ritual ini dilakukan sebagai bentuk doa pada yang mahakuasa agar diberi keberkahan dalam mengolah hasil hutan dan perlindungan selama melakukan aktivitas tersebut di dalam hutan. Ritual ini dilengkapi dengan masakan-masakan khas batak dengan masing-masing nilainya.

Kadang yang disajikan adalah *Manuk Napinadar* (ayam yang disajikan dengan bumbu khas Batak dan pedas) agar sehat jasmani saat bekerja menggarap kemenyan<sup>6</sup>. Selain itu, agar petani kemenyan mendapat berkat dari yang mahakuasa dan dilindungi dari roh-roh yang

---

<sup>4</sup> Nuradi, Tengku Erry dalam berita "Bukan Hanya Islam, Agama Lain di Indonesia pun Menyebar dari Barus" (Bisnis.com)

<sup>5</sup> Situmorang, Riduan. 2021. *Bahasa dan Kearifan Lokal untuk Menjaga Alam*. Jakarta: Badan Pengembangan Bahasa

<sup>6</sup> Nasution, Miftah. 2018. *Mangarontas, Ritual Wajib Sebelum Mneggarp Pohon Haminjon. Kebudayaan.Kemdikbud.go.id*

ada di dalam hutan. Selain dengan menu lauk, yang hampir selalu ada juga ialah *itak gurgur* atau *itak tata*. *Itak* adalah tepung beras. *Itak gurgur* berarti tepung yang sudah dimasak dengan menggunakan kunyit. Kadang pula hanya dengan *itak tata*. *Itak tata* berarti masih mentah. Penyajian makanan ini diharapkan agar hasil getah kemenyan keluar melimpah dan *gurgur* seperti *itak gurgur*. *Gurgur* dalam bahasa Batak adalah mendidih.

Masih ada menu makanan lain. Kadang dengan *sasagun*. Cara memakan *sasagun* tak bisa berbicara. Harus hening. Hening supaya sakral. Nah, semua makanan ini harus disantap pada saat ritual. Arti saat ritual adalah bahwa menu makanan itu tak bisa dimakan sebelumnya. Semua sajian ini harus diritualkan terlebih dahulu. Setelah itu, barulah petani kemenyan berhak untuk memakan menu tersebut. Hal itu mempunyai filosofi bahwa kita harus mendahulukan sosok terhormat dan kerabat. Setelah itu, barulah giliran kita. Pertanyaannya, mengapa hanya haminjon yang mempunyai ritual dan kebiasaan khas?

Hal tersebut tak lain tak bukan karena kemenyan adalah sangat sakral. Kemenyan dipercayai sebagai bentuk pengorbanan. Karena itu, merawat kemenyan juga diartikan sebagai bentuk ungkapan rasa bersalah pada orang yang berkorban. Sebab, menurut cerita yang dipercayai oleh orang Batak<sup>7</sup>, kemenyan adalah jelmaan seorang putri. Konon, hiduplah seorang ayah dan putrinya. Mereka hidup sangat miskin. Namun, kemiskinan itu tak membuat mereka menderita. Sang Putri hidup bahagia meski dengan berkekurangan materi. Begitu juga dengan Sang Ayah, ia hidup sangat bahagia. Kemiskinannya tak membuatnya takluk dan menderita.

Namun, sang ayah sangat ingin putrinya hidup tidak lagi dengan

kemiskinan. Karena itu, sang ayah memilhkan jodoh pria kaya untuk putrinya. Putrinya tak kuasa menolak. Ia sangat menghargai dan patuh pada ayahnya. Sesungguhnya, ia juga mau menikah dengan lelaki pilihan orang tuanya. Tetapi, di lubuk hatinya paling dalam, kekayaan bukanlah kebahagiaan. Sementara itu, sang ayah berpikir bahwa cukuplah ia yang miskin. Putrinya harus hidup berkecukupan. Karena paksaan sang ayah, ia pun pergi berdoa. Ia meminta kepada Tuhan agar menjadikan dirinya bermanfaat bagi sang ayah. Seketika, sang putri itu pun berubah menjadi pohon kemenyan.

Karena itulah, petani kemenyan dalam tradisi menyanyikan lagu *odong-odong* agar Sang Putri bahagia dan menghasilkan getah yang indah dan harum. Sang Petani juga akan menyajikan itak sebagai makanan khas untuk wanita di Tanah Batak. Namun, saat ini, karya budaya *manghontas* ini tak lagi dipraktikkan. Kebetulan, saya lahir dari petani kemenyan. Saya sendiri sering ikut ke hutan untuk berkemenyan. Saya sendiri sering menyaksikan acara *manghontas*. Namun, jika diperiodekan, bisa saya buat dalam tiga periode: ketika saya masih SD (1995-2002), SMP (2002-2004), SMA (2004-2008), dan kuliah.

Pada periode pertama, sewaktu SD, saya menyaksikan sendiri bahwa kaum ibu masih ramai-ramai datang ke hutan menyusul suaminya. Semua membawa makanan untuk menu ritual. Periode kedua, sewaktu SMP, kaum ibu tak lagi bersamasama. Dari sebelumnya komunal dan janjian, kini kaum ibu menjadi personal dan insidental. Begitu juga sewaktu SMA. Tetapi, frekuensinya makin jarang. Sangat jarang. Pada saat saya kuliah, praktis tidak ada lagi ritual *marhontas*. Terakhir kali, saya mengalami *marhontas* ketika awal

---

<sup>7</sup> Cerita Rakyat tentang Kemenyan yang dipercayai oleh masyarakat Batak

pandemi. Berarti, berselang lebih dari 10 tahun. Saya tamat SMA tahun 2008.

Dari kenyataan itu, dapat kita tarik sebuah simpulan bahwa zaman begitu cepat mengubah segalanya, terutama ritual tradisi, seperti *manghontas*. Saya belum menegenetahui secara pasti mengapa para petani kemenyan berhenti melakukan ritual *manghontas* ini. Tetapi, sejak ritual ini tak dilakukan lagi, bertanyalah kepada parhaminjon di Pollung Humbang Hasundutan, maka jawabannya adalah bahwa hutan seperti tak punya wibawa lagi. Arti tak punya wibawa adalah karena getah kemenyan makin sering hilang atau dicuri. Sebelum-sebelumnya, peristiwa kehilangan atau pencurian sangat jarang. Bahkan, boleh dikatakan, hampir tak ada.

Pada situasi seperti itu, saya merefleksikan bahwa hutan tak punya nilai kesakralannya lagi. Dulu kala, karena hutan masih dipandang sakral, maka semua petani kemenyan masih saling menjaga. Mungkin karena merasa ada sesuatu di hutan yang melarang mereka untuk saling mencuri. Kini, banyak yang ingin mencuri. Mungkin karena merasa sudah tidak ada lagi di hutan yang melarang mereka untuk saling mencuri. Sesuatu itu sudah tak di hutan lagi. Buktinya, tak ada lagi *marhontas*. Agaknya, ritual ini mungkin akan segera hilang. Setidaknya, dari Pollung di Humbang Hasundutan.

Karena itu, sangat perlu kegiatan ini dijaga dan dilestarikan. Harus dipahami bahwa ritual ini bukan beragama. Ini sesungguhnya soal spritual bahwa kita dekat dengan alam sehingga kita tak melukai alam itu dengan perilaku yang tidak kudus. Hutan dijaga kekudusannya. Maka itu, masyarakat melakukan ritual *manghontas* dengan *hohom* (senyap dan sakral) serta *homi*. Kaum ayah akan membawa *itak tata* atau *itak gurgur*. Semua menu itu dibawa keluar dari gubuk petani kemenyan. Petani kemenyan kemudian akan mencari batang pohon kemenyan

tertentu. Tidak terlalu ada spesifikasi ukurannya.

Kata petani kemenyan, arahnya tergantung ke mana hati parhaminjon tergerak. Walau begitu, umumnya petani kemenyan akan mencari pokok yang akan segera dikerjakan. Berarti, daunnya harus rimbun. Sekitar pokok kemenyan itu lalu dibersihkan. Di sanalah menu makanan itu disajikan. Kadang di atas daun pisang. Setelah itu, petani kemenyan akan mengucapkan doa-doa. Isi doanya tergantung petani kemenyan. Yang pasti semua menuju pada pemilik dan penjaga hutan, yaitu jiwa, tondi, bahkan *sombaon*. *Tondi* adalah roh. Sementara *sombaon* setingkat di atas roh. *Sombaon* sangat sakral.

### Penutup

Karena itu, ketika ritual *marhontas* masih dilakukan, petani kemenyan seperti mempunyai kesadarn baru, yaitu hati yang bijak. Sebagai hasilnya, tidak ada pencurian. Semua saling menjaga. Kini, ritual itu sudah lenyap. Tak ada lagi kaum ibu yang datang menyusul suaminya. Tak ada lagi doa-doa khusus untuk pemilik alam. Semua berjalan menjadi begitu saja. Dan, kini, seperti tempat kerja lainnya, hutan sudah seperti kantor. Datang tanpa doa sehingga hutan tak lagi sakral. Di hutan, pencurian menjadi hal lumrah dan biasa. Justru saat ini, petani kemenyan semakin sering ke hutan. Tujuannya bukan lagi untuk merawat hutan, melainkan untuk menjaga hutan agar terhindar dari pencurian.

Dalam pada posisi seperti itu, menjaga tradisi *marhontas* menjadi sangat penting. Tradisi ini menjadi pengingat bahwa kemenyan adalah lambang kejayaan kita pada masa silam. Sesungguhnya juga, kemenyan bisa menjadi harapan di masa depan. Sebab, dilihat dari neraca perdagangan pada 2018, menurut Direktur Kerja Sama Pengembangan Ekspor

Kementerian Perdagangan, Marolop Nainggolan, sekitar 80 persen produksi kemenyan berasal dari Sumatera Utara, tepatnya tentu saja daerah Tapanuli.

Karena itu, wajar bahwa getah kemenyan bagi masyarakat tradisional Batak adalah getah kehidupan dan menjadi simbol keberhasilan. Disebut simbol keberhasilan karena memang ungkapan

doa-doa pengharapan orang Batak selalu diringkas demikian: *margota na niula ni tangan*. Arti literalnya, bergetah hasil tangan. Maknanya: lancar rezeki. Saya meyakini, dengan menjaga tradisi karya budaya kita, yaitu *Marhontas*, kita juga akan menjaga kesakralan hutan sehingga rezeki petani kemenyan pun makin meningkat di Humbang Hasundutan.

Riduan Situmorang, S.Pd. adalah Guru pada  
SMA Negeri 1 Doloksanggul Humbang Hasundutan

## TRADISI *MALAMANG* DALAM KEHIDUPAN SUKU ANEUK JAMEE DI PROVINSI ACEH (BAGIAN KEDUA DARI DUA TULISAN)

Oleh: Sudirman

### Pendahuluan

Aneuk Jamee adalah salah satu nama etnis di Provinsi Aceh. Suku ini mendiami bagian barat-selatan Aceh, seperti Kabupaten Aceh Barat, Kabupaten Aceh Barat Daya, Kabupaten Aceh Selatan, dan Kabupaten Aceh Singkil. Suku Aneuk Jamee memiliki beragam budaya dan tradisi, salah satunya adalah *malamang*. Dalam masyarakat Aneuk Jamee, *malamang* mempunyai nilai dan fungsi tertentu, sehingga setiap jenis *lamang* mempunyai nilai dan fungsinya yang berbeda pula. Selain itu, bahan yang digunakan dan cara pembuatannya juga berbeda, sesuai dengan jenis dan fungsinya. *Lamang* bukan hanya berfungsi sebagai makanan adat, tetapi juga sebagai bahan pelengkap upacara.

Tradisi *malamang* menempati kedudukan dan arti penting dalam budaya suku Aneuk Jamee dan merupakan satu di antara identitasnya. Dengan demikian, keberadaan tradisi ini pada suku Aneuk Jamee menjadi penting disajikan secara menarik dan informatif kepada masyarakat luas. Tidak hanya itu, bahkan tradisi *malamang* dapat menjadi tradisi dan kuliner unggulan suku Aneuk Jamee yang memiliki daya pikat dan daya tarik minat orang berkunjung ke Aceh.

Dengan demikian, tradisi *malamang* yang merupakan identitas Aneuk Jamee menjadi berharga, sehingga perlu dipelihara, dirawat, dan diinformasikan kepada masyarakat Aneuk Jamee khususnya supaya mereka mengetahui terhadap identitasnya dan kepada masyarakat pada umumnya. Tradisi *malamang* perlu dikemas informasinya dengan baik supaya sampai kepada masyarakat. Untuk itu, tulisan ini dibuat sebagai bagian dari upaya memberikan informasi kepada masyarakat tentang tradisi *malamang* pada suku Aneuk Jamee.

### Waktu *Malamang*

#### a. Menjelang Bulan Ramadan

Dua hari menjelang bulan Ramadan dikenal oleh masyarakat Aneuk Jamee sebagai hari *mamagang* atau *hari mambantai* seperti sudah dijelaskan sebelumnya. Pada hari ini seluruh rumah-rumah penduduk memasak daging sebagai lauk, khususnya daging kerbau.<sup>1</sup> Selain memasak daging, masyarakat juga memasak *lamang*. Memasak daging dan *lamang* dalam masyarakat Aneuk Jamee merupakan suatu “keharusan”, jika tidak dilakukan merasa tidak sah dalam menyambut bulan Ramadan.<sup>2</sup> Dalam pandangan masyarakat Aneuk Jamee, lauk

---

<sup>1</sup>Pada mulanya masyarakat Aneuk Jamee tidak suka makan daging sapi, setelah sapi mulai ditenakkan baru sedikit-demi sedikit mereka mau memakannya.

<sup>2</sup> Muhammad Umar, *Suku dan Adat Aneuk Jamee di Aceh*, Banda Aceh: Yayasan BUSAFAT, 2008, hlm. 85.

pauk berupa daging dan *lamang* adalah makanan spesial, bukan saja harganya yang mahal dibandingkan dengan lauk dan makanan lainnya, tetapi juga gizi yang terkandung dalam daging dan makanan tersebut.

Daging yang sudah dimasak biasanya dimakan bersama pada hari makan-makan. Dalam masyarakat Aneuk Jamee dikenal dengan hari makan-makan bersama setelah hari *mamagang*, yaitu satu hari sebelum memasuki bulan Ramadan. Acara makan-makan tersebut biasanya dilaksanakan di pantai atau di tepi sungai.<sup>3</sup>

#### b. Menjelang Hari Raya Idul Fitri

Satu hari menjelang idul fitri dikenal pula oleh masyarakat Aneuk Jamee sebagai hari *mamagang* idul fitri atau hari *mambantai*. Pada hari ini seluruh rumah-rumah penduduk memasak daging sebagai lauk, khususnya daging kerbau atau sapi sebagaimana halnya ketika menyambut bulan Ramadan. Selain memasak daging, masyarakat juga memasak *lamang*. Memasak daging dan memasak *lamang* pada hari tersebut dalam masyarakat Aneuk Jamee merupakan suatu keharusan, jika tidak dilakukan merasa tidak sah dalam menyambut hari raya idul fitri.<sup>4</sup> Namun, pada *mamagang* idul fitri tidak ada acara makan bersama di pantai, tetapi daging dan *lamang* yang dimasak dimakan pada hari raya atau setelah salat hari raya dan sebagai makanan hantaran.<sup>5</sup>

#### c. Menjelang Hari Raya Idul Adha

Demikian pula pada satu hari menjelang idul adha dikenal oleh masyarakat Aneuk Jamee sebagai hari

*mamagang* idul adha atau hari *mambantai* idul adha. Sebagaimana halnya ketika menyambut bulan Ramadan dan idul fitri, pada hari ini seluruh rumah-rumah penduduk harus memasak daging sebagai lauk, khususnya daging kerbau atau sapi. Selain memasak daging, masyarakat juga memasak *lamang*. Pada etnis Aneuk Jamee, daging dan *lamang* menjadi makanan wajib ketika menyambut hari raya idul adha, jika tidak ada kedua jenis makanan tersebut, terasa tidak sempurna dalam menyambutnya.<sup>6</sup> Namun, *mamagang* idul adha tidak ada acara makan bersama di pantai, tetapi daging dan *lamang* yang dimasak untuk dimakan pada hari raya atau setelah salat hari raya idul adha dan sebagai makanan hantaran kepada famili<sup>7</sup>

#### d. Menjelang *Rabu Abeuh* (Tolak bala)

Tolak Bala atau *Rabu Abeuh* adalah upacara masyarakat Aneuk Jamee dan masyarakat Aceh pada umumnya yang bermukim di tepi laut atau sepanjang aliran sungai. Kegiatan ini dimaksudkan untuk mengusir makhluk halus yang jahat yang berkeliaran di lingkungan masyarakat dan memohon kemudahan rezeki kepada Allah.<sup>8</sup> Upacara ini diselenggarakan di tepi laut atau di pinggir sungai setiap bulan Safar pada hari Rabu minggu terakhir bulan tersebut. Sehari sebelum *Rabu Abeuh*, masyarakat sangat sibuk mempersiapkan makanan upacara tolak bala, salah satu makanan yang harus disiapkan adalah memasak *lamang*.<sup>9</sup> *Lamang* tersebut disediakan untuk peserta upacara tolak bala. Selain itu, *lamang* juga sebagai makanan yang harus dibawa ketika setiap keluarga datang ke pantai untuk makan bersama, karena selain ritual tolak bala, masyarakat pada hari itu juga pergi ke pantai untuk makan bersama.

<sup>3</sup> Wawancara elektronik dengan Rusli, 10 Januari 2021.

<sup>4</sup> Umar, *op.cit.*, hlm. 85.

<sup>5</sup> Wawancara elektronik dengan Rusli, 10 Januari 2021.

<sup>6</sup> Umar, *op.cit.*, hlm. 85.

<sup>7</sup> Wawancara elektronik dengan Rusli, 10 Januari 2021.

<sup>8</sup> Umar, *op.cit.*, hlm. 81.

<sup>9</sup> Sayed Mudhahar Ahmad, *Seraut Wajah Aceh Selatan*, Tapaktuan: Pemda Aceh Selatan, 1992, hlm. 161.

### e. Ketika Padi Bunting

Selama pertumbuhan padi di sawah, merupakan saat-saat pemeliharaan dan perawatan secara intensif. Masyarakat Aneuk Jamee menganggap bahwa semakin sering padi yang sedang tumbuh dikunjungi dan disapa dengan kata-kata lembut yang mengandung pujian maka semakin baik pertumbuhannya. Ketika padi berumur tiga atau empat bulan, yaitu ketika padi akan berbunga (padi bunting), diadakan selamatan, yaitu kenduri *pengidoman* (kenduri ngidam).<sup>10</sup>

Setiap keluarga petani memasak *lamang* pada sehari sebelum upacara. Pada hari upacara, petani membawa *lamang* beserta nasi dan lauk pauk ke tempat yang sudah ditentukan di areal persawahan atau di masjid. Setelah segalanya disiapkan, *tuanku* membaca doa dan diakhiri dengan makan *lamang* atau nasi secara bersama. Panitia sudah menyiapkan air cuci tangan dalam beberapa ember, setiap peserta yang sudah makan harus mencuci tangan dalam ember yang sudah disediakan. Air cuci tangan dan seluruh sisa makanan yang tidak habis dikumpulkan untuk disebar ke dalam sawah. Petani menyangkutkan *lamang* yang sudah dipotong-potong pada *buluah lamang* kemudian dipancarkan dalam sawah.<sup>11</sup> Kenduri *pengidoman* ini dilaksanakan karena padi yang sedang berbunga diibaratkan seorang perempuan yang sedang hamil, sehingga sebagaimana orang mengupacarakan perempuan yang sedang hamil, begitu pula orang mengupacarakan padi yang sedang bunting.<sup>12</sup>

### f. Melepaskan Keluarga Merantau

Suatu kebiasaan pada masyarakat Aneuk Jamee, apabila ada anggota keluarga

dekatnya yang hendak merantau maka akan diadakan acara kenduri. Acara kenduri tersebut dilaksanakan dengan cara memasak berbagai makanan untuk makan bersama. Sebelum makan bersama, biasanya diadakan acara *samadiyah* (semacam tahlilan). Setelah acara *samadiyah* dilanjutkan dengan makan bersama. Salah satu makanan yang istimewa dibuat adalah *lamang*. *Lamang* tersebut selain untuk dimakan bersama, peruntukan utamanya adalah bagi orang yang akan merantau. *Lamang* tersebut dianggap sebagai makanan kenang-kenangan, seandainya yang merantau tersebut tidak kembali lagi maka *lamang* merupakan makanan persembahan terakhir dari keluarganya. *Lamang* juga dianggap mengandung keberkahan, sehingga dengan memasak *lamang*, orang yang merantau diharapkan selamat dari marabahaya dan dimudahkan rezekinya oleh Allah.

### g. Menyambut Keluarga Pulang Merantau

Termasuk kebiasaan pada masyarakat Aneuk Jamee, apabila ada keluar dekatnya yang pulang dari merantau maka akan diadakan acara kenduri atau paling kurang *dipasajuek* (ditepungtawari); sangat tergantung pada kemampuan keluarga tersebut. Acara kenduri dilaksanakan dengan cara memasak berbagai makanan untuk makan bersama. Sebelum makan bersama, biasanya diadakan acara *samadiyah*. Setelah acara *samadiyah* dilanjutkan dengan makan bersama. Salah satu makanan yang istimewa dibuat adalah *lamang*. Memasak *lamang* tersebut dianggap sebagai bentuk rasa syukur kepada Allah bahwa yang merantau sudah kembali ke kampung halaman dengan selamat.

---

<sup>10</sup> *Ibid.*, 1992, hlm. 155.

<sup>11</sup> Wawancara Elektronik dengan Rusli, 10 Januari 2021.

<sup>12</sup> Ahmad, *Serawut Wajah*..., hlm. 155.

## Makna dan Fungsi Lamang

Kebudayaan merupakan *system of meaning* yang memberikan arti bagi kehidupan dan perilaku manusia. Clifford Geertz mengelaborasi pengertian kebudayaan sebagai pola makna (*pattern of meaning*) yang diwariskan secara historis dan tersimpan dalam simbol-simbol yang dengan itu manusia berkomunikasi, berperilaku, dan memandang kehidupannya. Dengan demikian, analisis tentang kebudayaan dan manusia adalah kajian interpretatif untuk mencari makna (*meaning*).<sup>13</sup>

Dipandang dari segi makna kebudayaan seperti di atas maka benda budaya sebagai bagian dari sistem makna menyimpan simbol-simbol. Benda budaya seperti *lamang* sesungguhnya adalah pola makna yang diwarisi oleh masyarakat pendukungnya sebagai etos dan juga realitas kehidupannya. Hal itu dianggap memiliki manfaat, fungsi, dan arti bagi kehidupan masyarakat pendukungnya.<sup>14</sup>

Merton kemudian memperkenalkan perbedaan antara fungsi manifes dengan fungsi laten (fungsi yang tampak dan fungsi yang terselubung) dalam suatu unsur budaya. Fungsi manifes adalah “konsekuensi objektif yang memberikan sumbangan pada penyesuaian atau adaptasi sistem yang dikehendaki dan disadari oleh partisipan sistem tersebut”. Sebaliknya, fungsi laten adalah konsekuensi objektif dari suatu ikhwal budaya yang “tidak dikehendaki maupun disadari” oleh masyarakatnya.<sup>15</sup> Suatu unsur budaya tertentu bukan hanya memiliki fungsi laten tertentu (konsekuensi yang tidak dikehendaki), melainkan juga bahwa

fenomena budaya itu tetap bertahan karena fungsi laten yang diembannya.

Pembedaan yang dilakukan oleh Merton tersebut memungkinkan dipisahkannya antara motivasi-sadar sesuatu tindak budaya dengan konsekuensi objektifnya yang tidak dikehendaki, tetapi tetap terjadi juga. Hal itu dapat diamati, mengapa tarian minta hujan pada suatu masyarakat, kendati dalam kenyataannya hujan tidak selalu turun setelah ritual itu, tetapi upacara tersebut melaksanakan fungsi laten, yaitu menggalakkan solidaritas kelompoknya. Oleh karena itu, Radcliffe-Brown menyebutkan, berbagai aspek perilaku sosial, bukan hanya berkembang untuk memuaskan kebutuhan individu, melainkan juga untuk mempertahankan struktur sosial masyarakatnya.<sup>16</sup>

### 1. Makna Lamang

*Lamang* yang dibuat dari beras ketan merupakan makanan yang enak dibandingkan dengan nasi biasa. Ketan atau beras ketan harganya mahal dan dianggap memiliki gizi tinggi. Oleh karena itu, menjadi makanan istimewa dan terhormat, sehingga hanya dimasak pada saat tertentu. Ketan mempunyai makna simbolis karena dianggap makanan yang berkah, *keramat*, dan memiliki unsur magis. Keberkahan yang diharapkan datangnya dari Allah, sehingga sebagai bagian dari suka cita menyambut bulan Ramadan dan dua hari raya (idul fitri dan idul adha) atau acara penting lainnya, masyarakat Aceh etnis Aneuk Jamee merayakannya dengan tradisi memasak *lamang*.

Ketan termasuk salah satu hidangan istimewa dalam masyarakat

<sup>13</sup> Geertz, Clifford. 1992. *Kebudayaan dan Agama*. Terjemahan Francisco Budi Hardiman. Yogyakarta: Kanisius, 1992, hlm. 51.

<sup>14</sup> <http://rivafauziah.wordpress.com/2006/04/22/pendekatan-antropologi-dalam-kajian-islam/>. Diakses melalui google, 29/3/2011.

<sup>15</sup> David Kaplan dan Manners, Robert A., *Teori Budaya*. Terjemahan Andung Simatupang. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2002, hlm. 79.

<sup>16</sup> T.O. Ihromi (Ed.), *Pokok-Pokok Antropologi Budaya*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, 2006, hlm. 61.

Aneuk Jamee. Hampir setiap acara besar dan acara penting disajikan nasi ketan dengan berbagai macam olahannya, seperti *lamang* dari ketan. Meskipun *lamang* terbilang istimewa dalam masyarakat Aneuk Jamee, bukan berarti makanan khas ini terjamin kelangsungannya, karena keberadaannya dapat saja tergerus oleh menu-menu instan era modern.

## 2. Fungsi *Lamang*

### a) Sebagai Makanan Antar-an ke Mertua

Salah satu tradisi masyarakat Aneuk Jamee dan masyarakat Aceh pada umumnya adalah mengantar makanan ke mertua pada saat *mamagang* menjelang Ramadan dan *mamagang* menjelang dua hari raya, yaitu idul fitri dan idul adha. Apabila orang yang baru menikah tinggal di rumah orang tua si istri maka makanan diantarkan ke rumah orang tua si suami, begitu pula sebaliknya. Biasanya, orang yang baru menikah tinggal di rumah orangtua perempuan hingga memiliki satu orang anak. Namun, ada pula yang tinggal dalam waktu yang lama, terutama atas permintaan orangtuanya atau karena mereka belum mampu membangun rumah.

Setiap menjelang bulan Ramadan atau tepatnya pada hari *mamagang*, yaitu dua hari sebelum Ramadan, setiap rumah memasak *lamang* dan daging. Biasanya daging dan bahan membuat *lamang*, seperti beras ketan dibawa pulang oleh si laki-laki (menantu). Si laki-laki merasa malu jika tidak mampu membawa pulang daging dan beras ketan pada hari *mamagang*. Pada sore hari *mamagang*, si istri dan ibunya atau dibantu oleh saudaranya yang lain menyiapkan makanan untuk diantar ke rumah orang tua si suami. Makanan utama yang diantar adalah nasi beserta lauk pauk (daging) dan *lamang* beserta berbagai kue khas daerah yang dibungkus dalam tempat khusus. Adakalanya, pihak orang tua si suami membalas barang antaran tersebut dengan uang, emas, kain, dan sebagainya.

### b) Sebagai Makanan Antar-an ke Orangtua

Pada hari *mamagang*, seseorang juga mengantarkan makanan kepada orangtuanya. Biasanya seseorang yang sudah pisah tinggal dengan orangtuanya, setiap hari *mamagang* mengantarkan nasi dan *lamang* kepada orangtuanya, baik kepada orangtua si istri maupun kepada orangtua si suami. Seseorang merasa hina dan sangat malu apabila tidak dapat mengantar *lamang* kepada orangtuanya pada hari *mamagang* atau mereka sering menyebutnya “pada hari baik dan bulan baik”.

### c) Sebagai Makanan Antar-an ke Kakek atau Nenek

*Lamang* juga diantarkan kepada kakek dan neneknya pada hari *mamagang*. Biasanya seseorang yang sudah pisah tinggal dengan orangtuanya, setiap hari *mamagang*, selain mengantarkan nasi dan *lamang* kepada orangtuanya, juga mengantar kepada kakek atau neneknya. Mereka merasa hina dan sangat malu apabila tidak dapat mengantar *lamang* kepada kakek atau neneknya pada hari *mamagang*.

### d) Sebagai Makanan Antar-an ke Orang yang Dituakan

Pada hari *mamagang*, *lamang* juga diantarkan kepada orang yang dituakan. Biasanya seseorang yang sudah pisah tinggal dengan orangtuanya, setiap hari *mamagang*, mengantar kepada orang yang dituakan, terutama jika orangtuanya sudah meninggal. Seseorang merasa hina dan sangat malu apabila tidak dapat mengantar *lamang* kepada orang yang dituakan, seperti paman, bibi, kakak atau abangnya pada hari *mamagang*.

### e) Sebagai Makanan Antaran ke Tetangga

*Lamang* juga dibagikan kepada tetangga pada hari *mamagang*. Sebagaimana sudah dijelaskan bahwa pada hari *mamagang* adalah hari bersukacita. Oleh karena itu, semua orang harus merasakan kesenangan dan kegembiraan. Untuk mewujudkan kegembiraan pada hari *mamagang*, tetangga yang memiliki kemampuan akan membagi-bagikan *lamang* kepada tetangganya yang kurang mampu. Pada hari itu merupakan kesempatan bagi orang kaya untuk bersedekah kepada tetangga, anak yatim, dan kaum duafa supaya mereka dapat ikut menikmati makan daging dan *lamang* sebagaimana orang lain.

#### Nilai Budaya *Malamang*

Nilai pada umumnya bersifat normatif, dalam arti bahwa ia menjadi rujukan seseorang anggota budaya tentang apa yang baik dan yang buruk atau yang benar dan yang salah bagi diri dan masyarakatnya. Nilai budaya juga menegaskan perilaku-perilaku yang dianggap penting dan yang seharusnya dihindari. Nilai dalam suatu budaya menampakkan diri dalam perilaku para anggota budaya yang dituntut oleh budaya tersebut.<sup>17</sup> Nilai dapat juga dikatakan sebagai konsep yang abstrak mengenai masalah dasar yang penting dan bernilai dalam kehidupan manusia. Demikian halnya dengan *malamang* yang menurut masyarakat pendukungnya dianggap memiliki nilai dalam kehidupannya.

#### a. Nilai Kebersamaan

Budaya hidup sosial, saling memerlukan bantuan orang lain telah

menjadi ciri khas pelaku budaya. Melalui keterikatan satu sama lain itulah mereka bahu membahu dan tanggung-menanggung dalam menjalani hidup dalam bermasyarakat. Hal ini menandakan bahwa masyarakat memiliki kedekatan emosional dengan sesama, terutama bagi mereka yang belum terpengaruh oleh budaya hidup individualis dan egois. Kegiatan *malamang* merupakan aktivitas masyarakat yang mengedepankan nilai-nilai. Nilai persatuan dan kebersamaan sangat menonjol dalam tradisi *malamang*.

Nilai kebersamaan dalam *malamang* tampak ketika semua anggota keluarga bersama-sama memasak *lamang*. Ayah bertugas mencari, memotong, dan membersihkan bambu. Nenek sebagai orang yang dianggap paling ahli dalam memasak *lamang* bertugas mengaduk semua bahan dan memasukan beras ke dalam bambu. Ibu bertugas memeras santan. Anak perempuan bertugas mencari daun pisang, memilih, dan memotongnya dengan rapi untuk dimasukkan ke dalam *buluah lamang*.

*Malamang* sebagai bentuk nilai sosial mengingatkan kepada setiap orang untuk saling berbagi terhadap sesama. Dalam tradisi *malamang* juga mengandung nilai silaturahmi, setiap anggota keluarga yang berjauhan, pada hari itu akan berkumpul dan duduk bersama untuk makan menikmati makanan *mamagang*.

#### b. Nilai Religius

*Malamang* memiliki nilai religius, masyarakat Aneuk Jamee mempercayai bahwa *malamang* merupakan bentuk rasa syukur kepada Allah yang telah memberikan rezeki. Kebersamaan dan persatuan dalam *malamang* adalah wujud penghargaan kepada sesama manusia.

<sup>17</sup> Deddy Mulyana dan Jalaluddin Rakhmat, *Komunikasi Antarbudaya: Panduan Berkomunikasi*

dengan *Orang-Orang Berbeda Budaya*, Bandung: PT Rosdakarya, 1996, hlm. 27.

*Malamang* menjadi salah satu simbol kebudayaan etnis Aneuk Jamee yang sangat menghargai sesama. Masyarakat Aneuk Jamee adalah pemeluk agama Islam dan Islam mengajarkan supaya sesama manusia saling membantu. Oleh karena itu, pelaksanaan tradisi *malamang* secara tidak langsung merupakan pelaksanaan bagian dari ajaran agama Islam. Tradisi *malamang* dapat menguatkan harmoni dalam kehidupan masyarakat. Dengan tradisi *malamang* banyak permasalahan dapat diselesaikan dengan baik.

### Penutup

Ketahanan budaya akan terbangun jika ada kebanggaan dan fanatisme pada produk budaya yang telah dilahirkan dari

kearifan para leluhur dalam menghadapi lingkungan. Produk budaya harus dimanfaatkan oleh masyarakat secara merata; pembuat *lamang* dapat terus membuat *lamang* dan generasi muda akan tertarik mempelajari tradisi tersebut.

Mereka berusaha belajar dan mengembangkan tradisi *malamang* dengan berbagai modifikasi. Oleh karena itu, perlu dibudidayakan kembali berbagai jenis *padee leukat* yang pernah berkembang di Aceh. Selanjutnya, sebagai bagian dari upaya pelestarian tradisi *malamang*, perlu pula dikemas menjadi makanan kuliner khas Aceh. Untuk memperkenalkan tradisi *malamang* kepada masyarakat luas, sebaiknya setiap tahun atau setiap PKA diadakan festival *malamang*.

Sudirman, S.S., M.Hum. adalah Pamong Budaya Ahli Madya pada  
Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh

## TRADISI *WOT IE BU KANJI* PADA MASYARAKAT ACEH DI PIDIE

Oleh: Kodrat Adami

### Pendahuluan

Bulan Ramadan adalah bulan suci yang disambut dengan penuh suka cita oleh umat Islam. Di bulan ini, umat Islam diwajibkan untuk melaksanakan ibadah Puasa selama sebulan penuh. Rutinitas masyarakat Aceh di bulan ini juga berbeda dibandingkan dengan bulan-bulan lainnya. Manusia lebih banyak istirahat dan menghindari aktivitas fisik yang berat untuk menjaga kesempurnaan puasa. sebagaimana bunyi dari sebuah hadih maja "*Siblah buleun tahareukat, sibuleun ta ibadat*" (sebelas bulan bekerja, dan sebulan (Ramadan) untuk beribadah), di bulan ini orang-orang lebih memperbanyak kegiatan ibadah baik di mesjid, *meunasah*, ataupun di rumah, segala bentuk ibadah dilipatgandakan pahalanya pada bulan ini sehingga orang-orang lebih berlomba-lomba berbuat kebaikan.

Bulan ramadan juga menjadi spesial karena menjadi momen dilaksanakannya tradisi tertentu. Tradisi yang erat kaitannya dengan bulan Puasa adalah mempersiapkan hidangan untuk berbuka, seperti yang dilakukan oleh masyarakat Aceh di Pidie yang memasak hidangan warisan nenek moyang *Ie Bu Kanji* untuk dinikmati bersama. Tradisi ini dilaksanakan secara tradisional dan masih terus dilestarikan oleh masyarakatnya hingga kini.

### Sekilas Tentang Pidie

Pidie merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Aceh yang memiliki jumlah penduduk terbesar ketiga di Aceh<sup>1</sup>. Wilayah ini berbatasan dengan Selat Malaka di sebelah utara, Kabupaten Pidie Jaya di sebelah timur, sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Aceh Barat dan Aceh Jaya, dan sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Aceh Besar.

Pidie dalam catatan sejarah memiliki sebutan Pedir dan Poli. Salah satu keterangan menyebutkan, sebutan Poli berasal dari kata Pali, yaitu salah satu suku bangsa dari pulau Seylon yang pindah ke Pidie dan ada hubungannya dengan kata Melayu Polinesia. Kerajaan Poli atau Pedir dahulunya adalah kerajaan yang terdiri dari beberapa kerajaan yang berserikat. Pada masa sultan Ali Mughayat Syah kerajaan Pidie bersama dengan kerajaan lainnya di ujung Sumatera menjadi bagian dari kerajaan Aceh Darussalam.<sup>2</sup>

Sebagai suatu entitas, Pidie sudah eksis dan menjadi suatu negeri yang sangat penting di Sumatera jauh sebelum berdiri kerajaan Aceh Darussalam. Selain karena posisinya yang menguntungkan karena terletak pada jalur strategis Selat Malaka sebagai pintu gerbang lalu lintas dunia, Pidie juga memiliki kawasan pertanian dan perkebunan yang subur. Banyak hasil perkebunan yang menjadi komoditas ekspor

<sup>1</sup> BPS Aceh, Hasil Sensus Penduduk 2020, Aceh: 2021, Berita Resmi Statistik.

<sup>2</sup> Junaidi Ahmad, *Pidie, Negeri 34 Ulee Balang*, (Banda Aceh: Bandar Publishing, 2020), hlm. 36.

yang handal pada zaman dahulu seperti lada<sup>3</sup>.

Banyak pihak yang terlibat dalam perdagangan di kerajaan Pedir pada masa lalu, baik pedagang lokal maupun pedagang keliling pedagang keliling pada umumnya adalah bangsa asing yang menyinggahi pelabuhan Aceh untuk bongkar muat barang dagangan, terdiri atas bangsa Eropa, Amerika, India, Turki, Arab, Persia, Birma, Cina, Nusantara dan Semenanjung Melayu.

Penguasa Pidie biasanya melarang pedagang asing membeli lada langsung ke daerah-daerah produksi lada yang berada di bawah kekuasaannya. Mereka yang ingin mendapatkan lada harus datang terlebih dahulu ke Ibu kota kerajaan Pidie. Ibu kota kemudian jadi ramai dengan pedagang asing, dan beberapa bahkan menetap dan membuat kampung-kampung di dalam kota.<sup>4</sup> Kondisi ini yang menyebabkan terjadinya peleburan budaya asing ke Pidie yang akhirnya juga turun ke makanan.

Salah satu pengaruh asing yang paling kentara pada kuliner khas Pidie berasal dari India. Penggunaan rempah dari India dalam masakan masyarakat Pidie menghasilkan aroma dan rasa masakan khas rempah yang kuat dan sangat disukai oleh masyarakatnya. Masyarakat Pidie menyebut masakan yang menggunakan rempah dari India ini dengan nama masakan *kleng* atau masakan India Keling. Masakan ini terus berkembang dan dilestarikan oleh masyarakat Pidie dari generasi ke generasi sehingga masih bisa dinikmati hingga kini.

### ***Ie Bu Kanji*, Kuliner Warisan Indatu Pidie**

Selain nasi sebagai makanan pokok, masyarakat Aceh juga mengenal jenis makanan bubur untuk dikonsumsi di

berbagai kesempatan, salah satunya adalah *Ie bu kanji*. *Ie Bu Kanji* atau bubur kanji adalah bubur berbahan rempah dari Pidie peninggalan *indatu* yang diwariskan dari generasi ke generasi. Bubur kanji identik sebagai menu berbuka puasa di bulan Ramadan dan biasanya dimasak dalam jumlah besar di *meunasah* (surau) untuk dibagikan kepada masyarakat setempat. Kandungan rempah di masakan ini memberi efek segar bagi tubuh dan mengembalikan stamina setelah seharian penuh berpuasa. Karena cita rasanya yang enak dan gurih, tak heran kalau bubur Kanji sangat digemari masyarakat Pidie untuk dikonsumsi pada saat berbuka puasa baik sebagai makanan pembuka ataupun makanan utama.

Masyarakat Pidie meyakini bahwa makanan ini berasal dari India karena dominannya rempah di masakan ini, sebagaimana makanan tradisional Pidie lain pada umumnya.<sup>5</sup> Bubur kanji sudah dikenal sejak masa kerajaan Aceh sebagai makanan yang dibawa dari Malabar, sebuah distrik di India. Pada abad ke-16, kesultanan Aceh yang dipimpin oleh Sultan Ala'uddin Ri'ayat Syah ramai didatangi pedagang asing, termasuk dari Malabar. Pendatang tersebut menggabungkan diri dan tinggal sekampung dengan golongannya yang lebih dulu datang ke sana secara turun temurun.<sup>6</sup> Ada juga yang mengatakan bahwa Malabar merupakan salah satu sekutu yang membantu peperangan mengusir Portugis dari Selat Malaka. Banyak pemuda Malabar yang masuk ke Aceh dan bermukim, umumnya bekerja menjadi tentara dan pembuat kapal perang. Mereka lalu membawa adat dan budayanya masing-masing. Bubur Kanji yang menjadi menu mereka sehari-hari pada Saat bulan Ramadan itu dibagikan kepada masyarakat secara umum dan dikenal luaslah bubur kanji sampai sekarang.<sup>7</sup>

---

<sup>3</sup> Sudirman, Cut Zahrina dan Hasbullah, Sejarah Perdagangan di Kabupaten Pidie, (Banda Aceh: BPNB Aceh, 2017), hlm.1.

<sup>4</sup> *Ibid.* hlm.30.

<sup>5</sup> Wawancara dengan Muzakkir, 40 Tahun, juru masak bubur kanji di desa masjid gumpung Pidie, 20 April 2021

<sup>6</sup> H. Mohammad Said, Aceh Sepanjang Abad Jilid I, Medan : Harian Waspada Medan., 1979, hlm. 155.

<sup>7</sup> Adi Winardi, 2017. Ramadan Yummy: Kanji Rumbi, bubur khas Aceh dari Malabar <https://www.rappler.com/world/bahasa->

Secara tampilan, bubur kanji mirip dengan bubur ayam, tetapi tidak secara rasa. Bahan baku bubur kanji yaitu:

- Beras
- Minyak Goreng
- Santan
- Udang atau daging ayam
- Bumbu yang digiling halus dari bahan rempah ketumbar (*aweuh*), merica (*lada*) jintan (*jera maneh*) bawang merah, bawang putih, jahe (*halia*), pala dab kunyit (*kunyet*)
- Bahan Tumis yang terdiri atas bawang merah, batang sere (*rheue*), daun pandan, daun kari (*temeurui*), kapulaga, kayu manis (*kulet maneh*), cengkeh (*bungong lawang*), bunga lawang

Adapun cara memasaknya adalah sebagai berikut:

1. Tumis bawang merah beserta bahan tumisan lainnya hingga bawang berwarna kecoklat-coklatan;
2. masukkan bumbu yang sudah dihaluskan sampai mengeluarkan aroma rempah;
3. masukkan beras yang sudah dicuci bersih lalu diaduk sampai beras benar-benar kembang (kecilkan api untuk mengembangkan beras);
4. Jika beras sudah betul-betul kembang baru masukkan santan encer tunggu sampai santan mendidih sekitar 10 menit baru matikan apinya;
5. Kanji siap dihidangkan dan boleh tambahkan bawang goreng dan seledri (tergantung selera).

Memasak bubur kanji cukup mudah dan sudah mentradisi sehingga hampir semua masyarakat di Pidie bisa memasak bubur kanji. Di rumah-rumah, kanji dimasak oleh kaum ibu, sedangkan kaum pria biasanya memasak bersama-sama di *meunasah*.

### Tradisi *Wot Ie Bu Kanji*

Tradisi memasak bubur kanji di Pidie disebut dengan *wot ie bu kanji*. Sudah menjadi budaya di kampung-kampung memasak bubur kanji di halaman *meunasah* di Pidie sebagai makanan berbuka puasa untuk dibagikan ke masyarakat. Proses ini dilakukan warga secara bergotong-royong dimulai dari persiapan hingga makanan dibagikan. Di *meunasah*, bubur kanji dimasak secara tradisional dengan menggunakan kayu bakar dan belanga besar agar bubur tetap hangat ketika dibagikan.

Tahapan awal dari tradisi ini adalah tahap persiapan. Tahap ini biasanya telah dipersiapkan pada hari-hari menjelang ramadan tiba. Orang yang bertanggung jawab atas terselenggaranya acara ini adalah *Teungku Peutuwa* atau *Teungku Sagoe* (Imam Kampung). Imam lah yang menentukan siapa yang menjadi ketua juru masak (*awak maguen*).<sup>8</sup>

Adapun sumber dana untuk memasak kanji berasal dari sumbangan masyarakat. Panitia biasanya mengumumkan berapa dana yang dibutuhkan setiap harinya untuk memasak kanji. Warga menyumbang baik sendiri ataupun secara patungan menurut kemampuannya. Ada juga kampung yang punya memiliki kas tersendiri, misalnya sepetak tanah sawah yang disebut "*Umong Ie bu*" yang hasil panennya digunakan untuk memasak bubur kanji dan upah untuk juru masak.

Setiap pagi hari selama bulan Ramadhan, juru masak mengumpulkan bahan-bahan yang diperlukan untuk memasak bubur kanji. Bahan baku bubur kanji dapat dapat dengan mudah ditemui di pasar. Adapun proses memasak *ie bu kanji* baru dimulai setelah shalat zuhur. Proses memasak bubur kanji bisa memakan waktu hingga dua jam, dimulai dari memanaskan belanga, memasukkan bumbu masak hingga selesai. Juru masak biasanya juga dibantu oleh warga laki-laki yang datang berkumpul di meunasah sambil menunggu waktu berbuka. Selama proses memasak, bubur kanji harus terus diaduk, proses ini dilakukan secara bergantian oleh warga hingga selesai.

Ketika bubur sudah masak, barulah diumumkan kepada warga melalui pengeras suara dengan kalimat “*ie bu kanji ka masak, kajeut neujak cok bak meunasah*” (bubur kanji sudah masak, sudah bisa diambil di meunasah). Usai mendengar pengumuman tersebut, warga yang terdiri atas ibu-ibu dan anak-anak pun mulai berdatangan ke meunasah sambil membawa wadah masing-masing. Warga dengan sabar mengantri hingga mendapat jatah bubur kanji untuk dibawa pulang sebagai hidangan berbuka puasa.

Tidak hanya warga kampung setempat yang boleh datang mengambil *ie bu kanji*. Warga dari kampung tetangga yang berdekatan juga dipersilahkan untuk mengambil karena tidak semua meunasah menyediakan bubur kanji setiap harinya. Bubur kanji juga dibagikan kepada orang-orang yang melintas di jalan.

Selain untuk dibawa pulang, bubur kanji yang dimasak juga ada yang dikonsumsi warga yang berbuka puasa bersama di meunasah. Menu lainnya yaitu kue-kue yang berasal dari sumbangan masyarakat. Barulah usai shalat magrib, warga kembali ke rumah masing-masing

untuk bersiap-siap melaksanakan ibadah shalat tarawih.



Proses pembagian bubur kanji kepada masyarakat (dokumentasi BPNB Aceh)

### **Pentingnya Melestarikan Tradisi *Wot Ie Bu Kanji***

Hidangan *ie bu kanji* tidak hanya memiliki rasa yang gurih dan lezat, tetapi juga mengandung nilai sejarah dan budaya yang membuat penting untuk terus dilestarikan. *ie bu kanji* merupakan bukti daerah Pidie sebagai jalur perdagangan rempah yang pernah eksis pada masa lalu. Jalur ini menghasilkan persilangan budaya budaya Aceh dengan budaya luar yang selanjutnya diwariskan secara turun temurun ke generasi selanjutnya.

Tradisi *wot ie bu kanji* adalah perwujudan rasa senang atau kegembiraan masyarakat dalam menyambut dan menjalankan ibadah di bulan ramadan. Bulan Ramadhan memang bulan yang spesial bagi umat islam sehingga makanannya pun khusus dipersiapkan untuk dinikmati di saat berbuka. Apalagi manfaat yang didapatkan dari makanan ini sebagai penghangat tubuh bisa memberikan cukup energi yang cukup dan tidak kekenyangan sehingga tidak mengganggu ketika menunaikan shalat magrib.

Tradisi *wot ie bu kanji* menunjukkan nilai tolong menolong dan kepedulian masyarakat kepada sesama. Walaupun masyarakat pada umumnya bisa memasak bubur kanji di rumah masing-masing, mereka secara ekonomi tidak sanggup menyediakannya setiap hari. Salah satu cara agar dapat menikmati bubur kanji setiap harinya adalah dengan saling menyumbangkan dana dan tenaga untuk memasak kanji di meunasah.

Bagi masyarakat yang berada, tradisi *ie bu kanji* menjadi kesempatan untuk bersedekah di bulan ramadan, apalagi setiap amalan yang dikerjakan di bulan ramadan berpala berkali-kali lipat. Dengan begitu orang-orang yang kurang mampu juga turut menikmati bubur kanji.

Saat ini dengan berkembangnya teknologi, Masyarakat Pidie yang merantau ke luar kota juga berkesempatan menyumbang untuk pelaksanaan tradisi *wot ie bu kanji* di kampungnya. Panitia di kampung biasanya memberi pengumuman kegiatan yang dilaksanakan kampung melalui grup whatsapp perantau. Sumbangan lalu diserahkan melalui rekening yang sudah disediakan.

Tradisi *wot ie bu kanji* juga dapat membangun suasana keakraban di masyarakat. Berkumpulnya seluruh kalangan masyarakat mulai dari proses mempersiapkan hidangan hingga proses pembagian *ie bu kanji* membuat masyarakat saling bertegur sapa dan bercengkerama.

Tidak heran kalau tradisi ini disebut sebagai sarana untuk memupuk rasa kebersamaan dan silaturahmi di antara masyarakat.

Tradisi *wot ie bu kanji* menjadi daya tarik tersendiri di bulan ramadan. Warga mulai dari anak-anak hingga orang dewasa turut menyaksikan proses dari awal hingga akhir yang secara tidak langsung mengedukasi masyarakat luas tentang keberadaan *ie bu kanji* yang masih eksis sampai sekarang. Sedangkan bagi anak-anak, melalui momen ini mereka dapat mengetahui bahwa *ie bu kanji* adalah salah satu masakan khas warisan dari leluhur mereka. Lewat proses seperti ini, dapat diharapkan *ie bu kanji* akan tetap dikenal hingga ke generasi-generasi selanjutnya.

### Penutup

Tradisi *wot ie bu kanji* adalah warisan budaya yang penuh nilai sejarah dan budaya. Tradisi ini berupa rutinitas mempersiapkan makanan takjil menu berbuka puasa secara gotong royong untuk diberikan kepada masyarakat setempat. Hal ini dilakukan sudah turun temurun semenjak ratusan tahun yang lalu hingga sekarang ini masih dilakukan oleh warga Pidie. Dengan berbagai manfaat yang didapatkan dari makanannya dan juga nilai-nilai yang terkandung dalam tradisi ini, tradisi *wot ie bu kanji* sangat penting untuk terus dilestarikan dan menjadi potensi daerah yang perlu dikembangkan lagi agar memperoleh manfaat yang lebih banyak.

Kodrat Adami, S.Pd.I. adalah Pamong Budaya Ahli Pertama pada  
Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh

## BUKAN SEKADAR SAMBAL

Oleh: Essi Hermaliza

### Pendahuluan

Sambal, dari sebutannya saja sudah memprovokasi pemikiran orang; sebagian akan mengingatnya sebagai penggugah selera, sebagian akan membayangkannya sebagai penyebab sakit perut, sebagian lainnya ada pula yang menganggapnya sebagai menu makanan “orang susah” karena sambal tidak ada dalam daftar menu restoran-restoran mewah. Provokasi pemikiran ini justru membuatnya menarik untuk dibahas.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, sambal secara bahasa diartikan sebagai makanan penyedap yang dibuat dari cabai, garam, dan sebagainya yang ditumbuk, dihaluskan dan sebagainya, biasanya dimakan bersama nasi.<sup>1</sup> Dalam konsep tata boga atau tata hidangan, sambal digolongkan ke dalam kondimen, yaitu ramuan yang terdiri dari satu atau lebih jenis bahan atau rempah yang ditambahkan ke bahan makanan saat disajikan.<sup>2</sup> Kondimen memang tidak diciptakan untuk dimakan sendiri, akan tetapi sebagai pendamping *main course* (hidangan utama). Kondimen seperti sambal dicampurkan dengan nasi akan memberi rasa yang luar biasa ketika disantap. Sambal tidak dapat menjadi hidangan sendiri, maka sambal tetap disebut sebagai pelengkap.

Sambal merupakan makanan pendamping yang menjadi bagian dan

budaya makan yang dikenal bangsa Indonesia dari Sabang hingga Merauke. Tiap daerah memiliki resep sambal yang berbeda beda yang sering ditambahkan dengan tanaman khas setempat yang dikenal di daerah tersebut. Sambal sering ditambahkan dengan bahan pangan yang terkenal pada suatu daerah tertentu. Hal inilah yang membuat sambal memiliki cita rasa yang khas pada setiap daerahnya. Begitu beragamnya sambal di Indonesia sehingga Google telah menyimpan ratusan ribu resep sambal Indonesia yang dapat diakses kapan saja.

Meskipun secara teori disebut kondimen, sambal memiliki peran penting di setiap meja makan orang Indonesia pada umumnya. Satu di antara yang paling fenomenal adalah sambal terasi. Sambal ini terbilang sambal paling diminati karena mudah di-“kawin”-kan dengan berbagai jenis masakan seperti lele goreng, sayur bening, lodeh, sayur asem, peyek teri, dan sebagainya. Terasi yang paling mudah diracik ini menjadikan hidangan yang paling sederhana menjadi lezat. Jadi, kondimen yang satu ini sepertinya tidak boleh dipandang sebagai menu yang diposisikan di bawah “kasta *side dish*” (kasta makanan pendamping) yang berarti kasta “rendahan”. Sebaliknya, sambal di Indonesia itu istimewa. Karena sambal yang enak, orang akan tanpa sadar menghabiskan nasi sebakul.

---

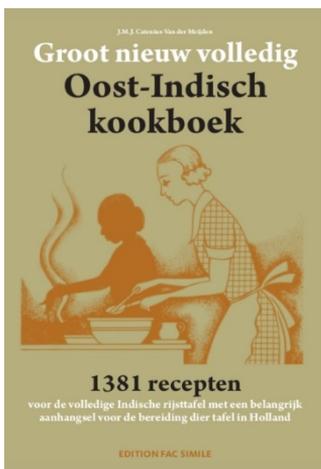
<sup>1</sup> Departemen Pendidikan Nasional, (2008). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Pusat Bahasa Edisi Keempat. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

<sup>2</sup> Larasati, Sanggar. 2015. Rempah, Saus, Bumbu, Kondimen. <http://birdbody.blogspot.com/>

2015/11/rempah-saus-bumbu-kondimen.html diakses 16 Februari 2020.

Ada banyak sekali makanan yang beredar saat ini mengandalkan sambal, contohnya: ayam geprek, ayam sambal matah, ayam penyet sambal ijo, pecel lele, dan sebagainya, semua menu itu dibeli justru karena sambalnya. Lihat saja bagaimana menjamurnya warung makan Lamongan di mana-mana dan hanya yang rasa sambalnya paling lezatlah yang akan bertahan. Ini menunjukkan pentingnya peran sambal dalam mengubah menu biasa menjadi luar biasa. Belakangan ini, keistimewaan sambal semakin mendapat pengakuan. Beberapa restoran dan hotel-hotel berbintang mulai menyediakan sambal sebagai pelengkap sekaligus memberi ciri keindonesiaan dalam varian hidangannya. Sambal sebagai salah satu jenis hidangan, juga semakin banyak didokumentasikan melalui berbagai media.

Boleh dikatakan bahwa kekuatan sambal kini telah membuka pundi-pundi rezeki bagi para pengusaha di bidang kuliner. Kini sambal bahkan sudah menjadi ciri khas restoran Indonesia di luar negeri dan sukses. Ini menunjukkan bahwa sambal itu tetap akan disukai oleh orang yang tidak suka rasa pedas sekali pun.



Hal ini sebenarnya sudah dibuktikan oleh salah seorang ahli kuliner paling berpengaruh pada masa kolonial adalah Catenius van der Meijden. Ia adalah seorang nyonya Belanda yang tinggal di Indonesia. Sebagai seorang nyonya *meneer* Belanda, Catenius dengan dibantu pembantu bertugas menyiapkan hidangan istimewa untuk seluruh keluarga. Ia dikenal dengan keahliannya memasak sambal. Berbagai jenis sambal dikuasainya. Nyonya ini kemudian mengumpulkan resep masakannya menjadi sebuah buku tentang resep masakan yang terbit tahun 1942. Sebelumnya ia juga menulis buku berjudul *Makanlah Nasi* pada tahun 1922. Resep sambal dari Catenius van der Meijden yang terkenal adalah sambal ulek dan sambal telur. Ada juga nama-nama sambal lain yang unik-unik, yakni sambal serdadu, sambal bajak, sambal brandal, dan lainnya. Bahkan pada zaman kolonial, pembantu rumah tangga yang paling mahal harganya adalah yang paling pandai membuat sambal.<sup>3</sup>

Aceh, negeri di ujung barat Indonesia pun memiliki banyak sekali varian menu sambal yang hebat karena Aceh yang kaya rempah memiliki konsep dan cara mengolah masakan yang disebut sambal ini. Berselancar di dunia maya, mengumpulkan buku-buku resep sambal nusantara, menunjukkan bahwa banyak orang sudah menginventarisir ragam sambal di Aceh. Ratusan resep sudah dicatat dan dipublikasikan, terutama yang paling mudah diterima lidah masyarakat umum dan mudah dikreasikan. Justru resep-resep yang paling dikenal di desa-desa di Aceh dengan komposisi bahan khas Aceh masih kurang dieksplor, seperti *sunti*, *on peugaga*, *daun tapak leman*, *on teumurui*, dan sebagainya. Inilah kekayaan kuliner Aceh yang masih perlu banyak digali untuk diperkenalkan kepada masyarakat sebagai karakter dan identitas dari berbagai etnis di

<sup>3</sup> Priambodo, Angga Roni. 2017. *Ini Sejarah Sambal yang Tidak Banyak Diketahui Orang*. <https://brilicious.brilio.net/hits/ini-sejarah-sambal->

[yang-tak-banyak-diketahui-orang-170715b.html](https://brilicious.brilio.net/hits/ini-sejarah-sambal-)  
diakses 12 Februari 2020

Provinsi Aceh. Masih ada banyak jenis sambal di masing-masing etnis; Aceh, Aneuk Jamee, Kluet, Singkil, Simeulue, Alas, Gayo, dan Tamiang yang sayang untuk dilewatkan.

Dari beragam jenis sambal yang istimewa, Aceh Selatan yang dihuni tiga etnis; Aceh, Aneuk Jamee dan Kluet memiliki beberapa sambal yang cukup unik untuk diperkenalkan kali ini. Meskipun beda etnis, ada ragam sambal yang menjadi menu andalan di ketiga etnis se-Aceh Selatan. Sambal dimaksud adalah *Samba Gunuang Runtuah*, *Samba Tokok*, *Samba Bagesoh*.

Bagi masyarakat Aceh Selatan, ketiganya bukan sekadar sambal. Ada hal-hal yang menjadikannya istimewa. Masing-masing menyimpan kisah sosial masyarakat yang menunjukkan kepedulian terhadap karib-kerabat dan tetangga.

### ***Samba Gunuang Runtuah***

Bila berkesempatan berkunjung ke Aceh Selatan, coba saja bertanya satu sambal paling khas dan diminati oleh masyarakat kepada siapa pun, maka jawaban yang akan ditemukan adalah *Samba Gunuang Runtuah*, satu suara tanpa meleset. Hampir seluruh masyarakat Aceh Selatan menyukai sambal ini. *Samba Gunuang Runtuah* adalah sambal yang menggunakan kelapa parut sebagai bahan utamanya. Secara bahasa, nama sambal tersebut dapat diartikan sambal gunung runtuh. Nama itu diambil dari bentuk penyajiannya yang ditumpuk tinggi menyerupai gunung di atas piring. Tidak seperti jenis sambal lain yang disajikan sedikit, sambal ini justru dihidangkan dalam porsi yang cukup banyak yaitu dari satu butir kelapa. Ketika sambal itu diambil dengan menggunakan sendok, maka seketika puncak gunung tersebut runtuh. Kebiasaannya, penikmat sambal gunung runtuh akan menyendok di bagian bawah karena itu membuat runtuhnya puncak

gunung berulang-ulang, selain alasan untuk mendapatkan porsi yang pas dalam sekali sendok.

Untuk membuat *Samba Gunuang Runtuah* diperlukan bahan-bahan sebagai berikut:

- 1 Butir kelapa yang tidak terlalu tua, hindari bagian kulit arinya, ambil hanya daging kelapa yang putih saja, lalu diparut. Di Aceh, membeli kelapa yang sudah diparut di pasar itu sangat mudah, yang penting jangan lupa pesan agar diparut bagian putihnya saja. Bagi sebagian orang yang tidak ingin sambalnya terasa manis, ada yang sengaja membuang bagian lapisan atas daging kelapa. Tapi sebagian lainnya justru menyukai rasa manis itu. Itu sifatnya opsional.
- Teri kering disangrai hingga harum
- Untuk bumbu, dibutuhkan segenggam cabe rawit, 5 buah cabe merah, 4 siung bawang merah, 2 butir asam sunti, 1 buah jeruk nipis di-*lundang* (dipisah daging buahnya dari kulit dan kulit arinya).
- Garam secukupnya
- Sejumput gula atau dapat diganti penyedap rasa
- Daun kunyit, serai dan daun jeruk diiris halus

Semua bumbu dihaluskan dihaluskan dengan menggunakan batu giling dengan urutan: giling bawang hingga halus tambahkan cabe merah dan rawit dengan ditaburi garam agar memudahkan menghaluskan bumbu. Tambahkan pula sunti, lalu tambahkan daging jeruk nipis yang sudah dilepaskan dari kulit dan arinya. Masukkan kelapa parut lalu giling kembali lebih halus hingga semua bumbu dan bahan tercampur. Masukkan teri yang telah di sangrai tadi, lalu tumbuk perlahan. Tambahkan lagi daun kunyit, serai dan daun jeruk untuk memberi aroma lalu diaduk agar

semakin menyatu, kemudian sambal dapat dihidangkan.

*Samba Gunuang Runtuah* ini biasanya dihidangkan dengan sayur bening yang terdiri dari campuran daun ubi, kacang panjang, kecipir, daun dan bunga papaya yang direbus dengan air, irisan bawang dan garam secukupnya. Hidangan ini adalah *main course* yang dinikmati dengan nasi panas dan ikan asin atau ikan goreng. Masakan ini tidak tahan lama karena semua bahannya mentah, jadi hidangan ini termasuk menu sekali hidang. Biasanya diperuntukkan makan siang bersama keluarga. Namun untuk alasan tertentu, agar tahan lebih lama, kadang kala para ibu mengukus kelapa terlebih dahulu agar bisa sedikit lebih tahan lama.

Bagi kaum perempuan, waktu yang paling nikmat menyantap sambal ini adalah seketika setelah sambal diletakkan ke dalam piring untuk dihidangkan. Sisa sambal di batu giling disapu dengan sayuran yang baru matang. Sebenarnya itu adalah salah satu cara mencicipi rasa sambal, tapi nikmatnya *bikin nagih*. Sering kali sayur dan sambal malah ditambahkan lagi ke batu giling. Itulah rasa terbaik yang paling digemari para ibu dan perempuan saat mengakhiri gilingan sambalnya.

Meskipun hidangan ini sangat sederhana namun rasanya selalu dirindukan, apalagi suasana makan bersama. Ini termasuk hidangan yang tidak bisa dimasak sedikit karena bila ada yang tahu, pasti ada saja yang tergoda untuk meminta atau justru makan bertandang ke rumah orang yang memasak sambal *Gunuang Runtuah*. Nilai kebersamaan, makan sambal dengan sayur sambil *ngerumpi* adalah suasana yang lazim di sana. Rasa manis kelapa berpadu dengan rasa pedas, gurih, asam, dipenuhi pula dengan aroma daun kunyit, jeruk dan serai mengantarkan pesona rasa yang menjadikan *Samba Gunuang Runtuah* bukan sekadar sambal biasa bagi penikmatnya.

### ***Samba Tokok***

*Samba Tokok* atau *Samba Batokok* juga merupakan jenis sambal terfavorit di pesisir barat Aceh. Dari namanya saja, dengan mudah bisa ditebak bahwa sambal ini dibuat dengan proses di-*tokok* atau diketok atau dipukul-pukul dengan batu giling. Iya, nama sambal ini memang diambil dari cara membuatnya.

Sambal Tokok merupakan sajian yang sering dibuat pada pagi hari untuk menu sarapan. Sambal untuk menu sarapan? Iya, masyarakat Aceh Selatan termasuk masyarakat yang tidak bisa dipisahkan dari makanan dengan rasa pedas bahkan untuk sarapan. Samba Tokok adalah salah satu dari yang paling mudah dibuat dan disukai keluarga.

Samba Tokok itu terbagi dalam dua versi; sambal mentah dan sambal masak. Bahan utamanya adalah *kareng* (teri kering) atau udang *sabu* (ebi). Keduanya adalah pilihan menu anti gagal. Bedanya, sambal mentah menggunakan belimbing wuluh yang segar sebagai campuran bumbunya, sedangkan sambal masak menggunakan asam sunti (belimbing yang sudah dikeringkan) dalam bumbunya. Mari simak bahan dan cara memasaknya

#### *Samba Tokok* (Mentah)

Bahan:

*Kareng/udang sabu* disangrai terpisah hingga sedikit berubah warna dan mengeluarkan bau harum lalu siram dan cuci bersih, sisihkan.

- bawang merah
- cabai rawit
- belimbing wuluh

Cara membuat:

Giling bawang merah, cabai rawit, secara berurutan hingga halus. Tambahkan garam secukupnya.

Masukkan belimbing, tokok hingga mengeluarkan airnya. Lalu masukkan *Kareng/udang sabu*, tokok kembali sampai semua bumbu meresap dan menyatu. Siap disajikan.

### Samba Tokok (Masak)

Bahan:

- *Kareng/udang sabu* dicuci bersih, sisihkan.
- Buah rimbang, tokok terpisah dan buang bijinya
- Bawang merah
- Cabai merah keriting
- Cabai rawit
- Asam sunti

Cara membuatnya:

Haluskan bawang, cabai, dan sunti menggunakan batu giling, beri garam secukupnya. Setelah semua halus dan tercampur dengan baik, masukkan *Kareng/udang sabu* lalu tokok sampai bumbu meresap. Lalu masukkan rimbang, tokok pelan dan campur rata semua komponen.

Panaskan minyak secukupnya, tumis sedikit bawang merah cincang hingga harum, tuang semua bahan, lalu tumis hingga matang yang ditandai perubahan warna menjadi lebih gelap dan mengkilap, aroma menjadi lebih harum dan menggugah selera, Hidangan siap disajikan.

*Samba Tokok* dapat dihidangkan tunggal tanpa hidangan utama lainnya. Menu ini juga tidak dipandang sebagai kondimen pendamping. Menikmati *samba tokok* dengan nasi putih panas, itu sudah menjadi pasangan yang lebih dari cukup untuk sarapan yang lezat. Menu ini mematahkan pendapat bahwa sambal adalah kondimen pelengkap karena nyatanya sambal tokok dapat berperan sebagai menu utama.

Menu ini juga sering kali menjadi penyelamat dalam berbagai kondisi semisal, hujan deras dan para ibu enggan pergi berbelanja ke pasar, tiba-tiba kedatangan tamu jauh yang harus dijamu makan sementara isi kulkas sudah menipis, atau bahkan di masa tanggap bencana. Karena *Kareng, udang sabu* dan sunti termasuk komponen yang tidak boleh putus atau terancam habis di dapur ibu. Ketiganya adalah bahan penyelamat dan senjata pamungkas yang menjamin keselamatan wilayah tengah alias perut. Dengan takaran bahan satu banding satu, masakan ini dijamin anti gagal.

### *Samba Bagesoh*

*Samba Bagesoh* tidak kalah istimewa, karena ini adalah menu khusus yang belum tentu bisa dibuat kapanpun diinginkan. Sambal yang satu ini dapat ditemukan di rumah orang hajatan di mana banyak masakan dengan ragam jenis masakan disajikan. Sambal ini merupakan hasil kreatifitas kaum perempuan untuk menyelamatkan masakan yang tidak habis dan tidak tega dibuang agar tidak mubazir lalu disulap menjadi hidangan yang segera jadi rebutan.

Ketika acara adat digelar, tuan rumah pasti menyiapkan masakan yang banyak untuk kenduri yang mengundang banyak orang. Saking banyaknya masakan itu, kadang bersisa bahkan setelah diantar ke rumah kerabat dan tetangga. Ketika malam datang, makanan itu dihangatkan berharap masih ada yang akan makan dan menghabiskannya. Namun keesokan paginya, bila masakan-masakan itu masih juga bersisa, dipanaskan pun sudah tidak enak, maka para ibu harus mencari ide untuk mengolahnya menjadi hidangan baru. Inilah yang paling diandalkan; *digesoh*. Secara bahasa, bagesoh dapat diartikan dikeringkan sambil digesek-gesekkan. Jadi nama sambal ini diambil dari cara mengolahnya, yaitu semua bumbu dan bahan diaduk, dibolak-balik dan digesek-

gesekkan sampai kering dan hancur menyerupai abon.

Untuk membuatnya, para ibu terlebih dahulu memilih masakan yang tidak bisa lagi dihidangkan untuk tamu, baik berupa gulai, ikan balado, sayur seperti pakis, nangka, talas, dan/atau lainnya. Semua masakan yang akan *digesoh* dikumpulkan menjadi satu. Lau siapkan bumbu dasar tambahan untuk menyatukan semua rasa. Hanya diperlukan bawang merah untuk tumisan dan bumbu halus; cabai merah keriting dan rawit, serta asam sunti. Kemudian langsung siapkan wajan, beri sedikit minyak, tumis irisan bawang merah, masukkan bumbu halus. Setelah terasa harum, masukkan semua masakan yang sudah dikumpulkan tadi, aduk-aduk terus hingga kuahnya menyusut dan mengering. Harus terus diaduk dan digesoh dari awal hingga kering. Ketika *digesoh* perhatikan tulang, daun-daunan penambah aroma masakan dan sebagainya untuk dibuang. *Menggesoh* semua isi wajan itu memudahkan untuk menemukan tulang dan bahan yang perlu dibuang. Setelah semua kering sempurna, *Samba Bagesoh* siap dinikmati.

Sambal jenis ini tidak untuk dihidangkan, karena sebenarnya ini adalah masakan sisa. Tapi tentu bukan sekadar sambal, saat dimasak aromanya pasti menyebar ke mana-mana. Sehingga banyak orang akan datang menghampiri orang yang sedang *menggesoh*. Semua orang paham bahwa sambal itu untuk segera dihabiskan. Oleh sebab itu, orang pasti berbondong-bondong datang dengan membawa wadah, tapi menariknya ada juga yang membawa wadah darurat seperti tempurung kelapa dialasi daun pisang, daun mangkuk yang dilapis beberapa lembar untuk mengatasi panas, atau daun lainnya yang dilipat sedemikian rupa.

Sebenarnya sambal *Bagesoh* ini bisa dinikmati dengan nasi panas. Tapi entah kenapa umumnya orang menikmati *Samba Bagesoh* begitu saja sedikit demi

sedikit. Sensasi rasa pedas gurihnya mengundang rasa mau lagi dan mau lagi. Seperti harapan ketika para ibu hendak mengolah *Samba Bagesoh*, wajan memang selalu berhasil kosong dalam sekejap. Jadi bila ingin mencicipi *Samba Bagesoh*, ikuti tips ini: pastikan kamu peka bila ada kenduri di rumahmu atau tetangga, harus tahu apa yang sedang berlangsung di dapur di pagi hari, siapkan sensor penciumanmu terhadap aroma sedap masakan di pagi hari, siapkan pendengaran juga terhadap suara wajan dan spatula yang saling bertemu saat *digesoh*. Ketika kamu telah memastikan *Samba Bagesoh* sedang diolah, segera siapkan wadah yang cukup dan segera mendekat ke area sekitar wajan. Karena ini bukan sekadar sambal biasa, bila kamu tidak dapat momennya, kamu sudah pasti ketinggalan, orang lain sudah bersiap mendekat bahkan ketika proses memasak baru dimulai. Mungkin bukan hanya tentang rasa yang dicari penikmatnya, tapi sensasi rasa heboh ketika berebutan meminta seciduk sambal beramai-ramai lalu menikmatinya bersama-sama, itu membuat orang merasa senang, merasa akrab satu sama lain, merasa benar-benar hidup bersama, bertetangga, berkeluarga dalam satu desa. Bukankah kebersamaan itu yang tidak mudah didapat lagi sekarang?

## Penutup

Kebersamaan demi sejumput sambal agaknya masih layak dipertahankan. *Samba Gunung Runtuah*, *Samba Tokok* dan *Samba Bagesoh* bukan sekadar sambal karena ketika berpikir untuk menghidangkannya berarti tidak hanya memikirkan dirinya dan keluarga inti semata, namun juga harus mempertimbangkan orang lain yang tergoda akan masakan yang dibuat. Hidangan tersebut secara tidak langsung mengajarkan untuk hidup saling berbagi. Hidangan yang sebenarnya sederhana, murah dan mudah, menjadi berharga karena menghadirkan

nilai rasa yang membuat hati dipenuhi kehangatan hidup rukun bersama.

Dari ketiga hidangan di atas, hanya *Samba Bagesoh* yang terancam dekat dengan kepunahan. Karena saat ini kenduri dimudahkan dengan menggunakan jasa katering. Jasa katering seperti ini dipesan dengan jumlah porsi yang disesuaikan dengan jumlah undangan. Memang lebih praktis dan lebih mudah diperhitungkan agar hidangan terhindar dari resiko mubazir. Akan tetapi tentu ada hal-hal tertentu yang

akan menghilang dalam budaya dan adat istiadat, termasuk masakan yang disebut *Samba Bagesoh* ini.

Sementara *Samba Tokok* dan *Samba Gunuang Runtuah* masih hidup dan berkembang di Aceh Selatan, bahkan warung makan di Tapaktuan, sudah ada yang turut menghidangkan kedua jenis sambal ini. Kamu bisa mencobanya di warung samping POM bensin, warung di terminal, dan warung di tepi laut di taman belakang ruko pusat Kota Tapaktuan.

Essi Hermaliza, S.Pd.I. adalah Pamong Budaya Ahli Muda pada  
Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh

**SATUR:  
OBJEK PEMAJUAN KEBUDAYAAN DARI SUKU KARO**

**Oleh: Dharma Kelana Putra,  
Osaka Hendra Ginting**

**Pendahuluan**

Pasca disahkannya Undang-Undang No. 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan menjadi panduan bagi semua *stakeholder* yang bergiat di bidang kebudayaan, mulai dari pelestarian, pengembangan hingga pemanfaatan. Undang-Undang ini tidak hanya menaungi semua kegiatan yang berkaitan dengan kebudayaan, tetapi juga memberikan perspektif baru yang lebih terfokus, terarah, dan terukur.

Dalam Undang-Undang ini, disebutkan bahwa ada 10 Objek Pemajuan Kebudayaan (OPK) yang menjadi fokus dalam setiap kegiatan terkait dengan kebudayaan di daerah, yaitu; tradisi lisan, manuskrip, adat istiadat, pengetahuan, seni, olahraga tradisional, ritus, bahasa, teknologi dan permainan rakyat<sup>1</sup>. Kesemua OPK ini dimiliki oleh etnis-etnis yang ada di nusantara, sebagai bagian dari kekayaan intelektual bangsa Indonesia.

Setiap etnis memiliki OPK yang berbeda-beda sebagai ciri khas mereka, tetapi tidak jarang ditemukan OPK yang sama karena ada aspek historis yang melatarbelakanginya. Di Sumatra Utara

terdapat satu OPK yang unik dan belum banyak diketahui oleh khalayak, yakni sebuah permainan rakyat yang dikenal dengan nama *Satur* atau yang lazim disebut sebagai Catur Karo.

Sebagaimana namanya, *Satur* termasuk dalam jenis permainan papan (*board games*). Permainan ini berasal dari Suku Karo, yang kemudian menyebar seiring dengan migrasi mereka di seluruh wilayah Sumatra Utara. Permainan *Satur* menyerupai Catur Internasional (*chess*), tetapi ada beberapa modifikasi yang membuatnya semakin rumit dan membutuhkan tingkat konsentrasi yang lebih tinggi. Bahkan dapat dikatakan bahwa seorang pemain Catur Internasional yang berpengalaman sekalipun bisa saja kewalahan ketika mereka memainkan permainan ini.

Di seluruh nusantara memang banyak sekali dijumpai ragam permainan rakyat yang membutuhkan keahlian khusus, tetapi permainan serumit ini tidak ada di daerah lain. Karena permainan ini pula, Suku Karo di Sumatra Utara dikenal sebagai pemain catur yang sangat handal<sup>2</sup>. Keahlian orang Karo dalam bermain catur tidak perlu diragukan, karena mereka sudah terbiasa dengan aturan bermain yang rumit. Terbukti, berbagai prestasi telah mereka torehkan dalam cabang olahraga catur,

---

<sup>1</sup> Lihat

<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/37642/uu-no-5-tahun-2017>

<sup>2</sup> Lihat selengkapnya pada tautan berikut:

<https://daerah.sindonews.com/berita/1301633/29/sinarsar-master-catur-zaman-hindia-belanda-dijuluki-capablanca-tanah-batak?showpage=all>

mulai dari tingkat daerah, nasional, hingga ke manca negara<sup>3</sup>.

Pada awal tahun 2000-an *Satur* sempat berada di tepi zaman, hal ini terjadi karena menurunnya minat generasi muda terhadap permainan yang rumit ini. Selain itu, elit-elit dan para pemuda masa itu sibuk dengan berbagai aktivitas politik pasca runtuhnya Orde Baru. Akibatnya, apresiasi terhadap permainan rakyat ini mulai berkurang sehingga proses regenerasinya pun jadi terhambat.

Satu dasawarsa terakhir, kepedulian masyarakat khususnya Suku Karo mulai meningkat terhadap permainan ini<sup>4</sup>. Komunitas dan organisasi yang konsen pada pelestarian *Satur* mulai bermunculan satu per satu, kemudian apresiasi pemerintah daerah juga sudah mulai terlihat sehingga permainan ini muncul kembali sebagai sebuah *trend* yang baru<sup>5</sup>.

### ***Satur* dan Suku Karo**

Suku Karo merupakan salah satu kelompok suku asli yang ada di Sumatra Utara. Suku ini mendiami beberapa daerah, seperti; Kabupaten Karo, Kota Medan, Deli Serdang, Binjai dan Langkat. Berdasarkan lingkungan geografis, suku Karo terbagi atas dua kelompok, yakni Karo Gugung dan Karo Jahe<sup>6</sup>. Karo Gugung bermukim di kawasan pegunungan dan dataran tinggi, sementara suku Karo Jehe bermukim di kawasan dataran rendah.

Pembelahan etnik ini terjadi karena adanya kepentingan kolonial, yang merasa takut akan perlawanan dari suku

Karo. Mereka membagi dan melebur wilayah budaya (*culture area*) suku Karo wilayah administratif lain, sehingga hanya menyisakan wilayah Kabupaten Karo saat ini. Kemudian secara sosiokultural, mereka membelah suku Karo berdasarkan agama yang dianut, yakni Karo Jehe menjadi Melayu dan Karo Gugung kemudian menjadi Batak Karo<sup>7</sup>.

Tidak hanya itu, pemerintah kolonial juga membentuk pemerintahan lokal di masing-masing wilayah Karo Gugung dan Karo Jehe, Tujuannya, untuk mengendalikan situasi agar orang Karo Gugung dan Karo Jehe tidak bersatu kembali dan melakukan perlawanan. Sejak saat itu, kedua kelompok suku ini kemudian berkembang dengan caranya sendiri-sendiri, dan menghasilkan ragam karya budaya yang berbeda-beda pula, termasuk permainan *Satur* atau Catur Karo.

Secara historis, permainan *Satur* berasal dari wilayah Karo *Gugung*. Permainan ini sudah ada sejak masa kolonial, dan merupakan hasil dari akulturasi budaya setempat dengan budaya Eropa yang dibawa oleh orang-orang Belanda masa itu. Hingga saat ini belum diketahui siapa yang pertamakali menciptakan aturan dalam permainan *Satur*, tetapi aturan main ini sudah diwariskan secara turun-temurun dan menjadi warisan budaya yang berharga bagi suku Karo<sup>8</sup>.

Permainan catur, baik Catur Internasional maupun Catur Karo merupakan sebuah *icon* yang melekat erat dengan kehidupan suku Karo. Di Kabanjahe sendiri misalnya, terdapat sebuah tugu Kuda

---

<sup>3</sup> Lihat selengkapnya pada tautan berikut: <https://www.republika.co.id/berita/kolom/wacana/18/09/24/pfjhb385-tanah-karo-potensi-catur-yang-terabaikan>

<sup>4</sup> Lihat selengkapnya pada tautan berikut: <https://www.medanbagus.com/read/2015/05/19/31101/anak-muda-medan-demam-catur-karo>

<sup>5</sup> Lihat selengkapnya pada tautan berikut: <https://karosatuklik.com/satur-karo-semakin-dikenal-di-indonesia/>

<sup>6</sup> Lihat selengkapnya dalam Perret, Daniel. 2010. *Kolonialisme dan Etnisitas: Batak dan Melayu di Sumatra Timur Laut*. Jakarta: KPG dan EFEO Perancis.

<sup>7</sup> Lihat Damanik, Erond L. 2019. *Gugung dan Jehe: Pembelahan Etnik Karo di Sumatra Utra*. Handep, *Jurnal Sejarah dan Budaya* 3(1): 1-32.

<sup>8</sup> Lihat Siagian, Nicholas. J. (2019). *Revitalisasi Permainan Tradisional: Catur Karo (Studi Tentang Upaya Pelestarian dan Pengembangan oleh Kelompok Peduli Catur Karo di Sumatera Utara)*.

Catur yang menggambarkan betapa mengakarnya permainan ini bagi mereka<sup>9</sup>. Hampir semua kedai atau warung kopi menyediakan peralatan Catur Karo, dan setiap warung kopi memiliki komunitasnya sendiri-sendiri.

Dari karya budaya ini, lahir nama-nama besar pecatur asal suku Karo dari generasi ke generasi, seperti; Narsar Karo-Karo Purba dari Berastagi yang hidup di masa kolonial, kemudian generasi sesudahnya yaitu Merlep Ginting, Tumbuk Karo-Karo, dan Ngukum Sembiring. Selanjutnya, ada nama-nama besar lain seperti MN Monang Sinulingga, GM Cerdas Barus, MI Nasib Ginting, MP Adrian Pinem, serta beberapa pecatur wanita seperti MNW Tuti Rahayu Sinuhaji, MNW Charleli Tessi Perangin-angin, dan Novianti Ginting.

### Jenis Permainan dalam *Satur*

Pada dasarnya, *Satur* memiliki karakteristik yang sama dengan permainan Catur Internasional (*chess*). Tidak hanya mencakup langkah-langkahnya, tetapi juga penilaian atau skor yang melekat di setiap bidak seperti; Raja yang bernilai 0, Menteri yang bernilai 9, Tir yang bernilai 5, Gajah dan Kuda yang masing-masing bernilai 3, serta Pion atau bidak yang bernilai 1. Penamaan setiap buah dalam *Satur* juga merujuk pada catur internasional (*chess*), yang dapat dilihat pada tabel berikut.

Dari tabel di bawah, dapat dilihat bahwa penamaan buah dalam permainan *Satur* memang merujuk pada permainan Catur Internasional (*chess*). Hanya saja, ada beberapa perbedaan mendasar dalam aturan main yang membedakannya dengan catur internasional, selebihnya sama saja seperti permainan Catur Internasional. Perbedaan yang paling mencolok terletak pada papan permainan. Alih-alih terdiri dari gambar kotak kecil berjumlah 8x8, dalam papan

*Satur* terdapat tambahan garis-garis diagonal yang membentuk letter X di setiap kotak. Garis-garis ini memang memiliki maksud tertentu, namun sangat membingungkan bagi mereka yang tidak terbiasa.

Tabel 1. Penamaan bidak dalam permainan Catur Karo

Catur Internasional	Catur Karo
<i>King</i>	Raja
<i>Queen</i>	Menteri
<i>Rooks</i>	Benteng/ Tir
<i>Bishops</i>	Gajah
<i>Knight</i>	Kuda
<i>Pawn</i>	Bidak

Sumber: Data Primer

Selain papan, buah dalam permainan *Satur* juga memiliki bentuk yang relatif lebih sederhana dibanding Catur Internasional. Bahannya terbuat dari kayu yang dibentuk menyerupai kubus, limas, dan persegi panjang. Bahkan ada yang menjadikan kerikil sebagai pengganti buah. Antara buah yang satu dengan buah yang lain memiliki bentuk yang hampir sama. Dengan menggunakan buah seperti ini, orang yang baru pertama mengenal permainan *Satur* terkadang lupa buah apa saja yang tadi sempat dimainkan.

Kemudian dari sisi aturan, permainan *Satur* terbagi menjadi beberapa jenis, diantaranya *Satur Sibujur*, *Satur Simurjah*, *Si Lompat Kuda*, dan *Satur Sibue Anak*. Sebenarnya masih ada satu jenis aturan lagi, namanya *Satur Si Kelung*. Akan tetapi jenis permainan ini sudah lama hilang, dan saat ini sudah tidak ada lagi orang yang bisa memainkannya. Hal ini

<sup>9</sup> Lihat Sembiring, Ramuan. 2020. Mengenal Catur Karo. Berastagi: Tidak Diterbitkan.

tentu sangat disayangkan, karena ada satu warisan budaya yang hilang tanpa sempat dikaji dan didokumentasikan.

Di antara kelima jenis aturan dalam permainan *Satur*, yang paling populer adalah permainan *Satur Sibujur*. Selain relatif mudah diingat, aturan main *Satur Sibujur* tidak banyak mengalami perubahan dibanding permainan lainnya. *Satur Sibujur* sendiri dalam bahasa Karo dapat diartikan sebagai permainan catur yang seimbang. Dikatakan seimbang karena antara hitam dan putih memiliki kekuatan yang sama. Meskipun jumlah buahnya berbeda antara hitam dengan putih, tetapi jika dihitung berdasarkan skor, kekuatan buahnya seimbang. Untuk lebih jelas, kekuatan buah dalam permainan *Satur Sibujur* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Jumlah bidak dalam permainan *Satur Sibujur*

Buat Catur	Hitam		Putih	
	Jumlah	Skor	Jumlah	Skor
Raja	1	0	1	0
Menteri	2	18	1	9
Tir	2	10	3	15
Gajah	2	6	2	6
Kuda	2	6	2	6
Bidak	8	8	11	11
Jumlah	17	48	20	47

Sumber: Data Primer

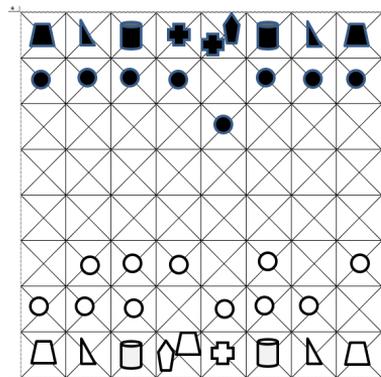
#### Aturan Dasar Permainan *Satur*

Dalam *Satur*, setiap jenis permainan biasanya memiliki aturan masing-masing. Aturan ini terkait dengan langkah dan strategi, dan biasanya tergantung dari jumlah buah yang

dimainkan. Tetapi dari semua perbedaan itu, ada beberapa aturan dasar yang berlaku di semua jenis permainan *Satur*, baik *Satur Simurjah*, *Satur Sibue Anak*, maupun *Satur Sibujur*.

Aturan dasar yang pertama terletak pada posisi buah di awal permainan. Alih-alih berbaris rapi, setiap buah dalam permainan *Satur* letaknya terlihat seolah tidak beraturan. Kemudian, selalu ada buah tambahan di samping masing-masing raja. Dalam permainan *Satur Sibujur* misalnya, ada Menteri kedua pada hitam dan Tir ketiga pada putih. Untuk lebih jelas, posisi bidak awal bidak dalam permainan *Satur* dapat dilihat pada gambar berikut:

Gambar 1. Posisi bidak dalam permainan *Satur Sibujur*



Sumber: Data Primer

Dari gambar di atas, dapat dilihat bahwa posisi awal permainan dapat dikatakan relatif unik. Ada bidak yang maju selangkah, ada kotak yang kosong, dan ada bidak yang berlapis 3. Dalam permainan *Satur*, posisi ini bukan tidak beraturan namun ada filosofi lain di baliknya. Posisi seperti ini lazim dikenal dengan istilah “*bidak nganjur*”, yakni pion yang seolah-olah sudah maju selangkah ke depan. Di posisi hitam ada 1 buah, dan di posisi putih ada 5 buah. Sama seperti permainan Catur Internasional (*chess*), *bidak nganjur* boleh

berjalan satu langkah atau dua langkah ke depan

Kemudian dalam permainan *Satur*, juga dikenal istilah “Promosi Tunda”. Promosi tunda ini terjadi ketika Tir, Gajah, Kuda, dan Menteri belum ada mati, sehingga pion yang sudah sampai di petak terakhir belum boleh ditukar menjadi perwira. Promosi tunda juga boleh dilakukan sesuka hati pemain karena alasan: perwira yang sudah ada gantinya belum sesuai dengan kehendak pemain, atau dalam posisi bidak Gajah memiliki warna yang sama.

Aturan dasar ketiga adalah langkah raja. Berbeda dengan permainan Catur Internasional (*chess*), jika belum pernah kena skak maka raja dapat melangkah seperti kuda (letter L), melangkah dua petak horizontal ke sisi kiri, kanan, dan depan secara vertikal. Langkah ini dapat dilakukan dengan cara melompati satu petak, baik yang berisi maupun kosong. Saat terkena skak pertama kali, langkah yang disebutkan masih berlaku satu kali namun setelahnya langkah raja sama seperti dalam permainan Catur Internasional (*chess*).

Selanjutnya, dalam permainan *Satur* terdapat buah yang bergandeng dengan buah lain, seperti Raja dengan Menteri atau Raja dengan Tir. Buah yang bergandeng dengan buah lain ini tidak boleh bergandeng kembali apabila sudah berpindah. Kemudian, Skak yang dilakukan terhadap raja yang masih bergandeng dengan menteri atau benteng tidak dapat ditangkis atau ditutup menggunakan buah tersebut. Setelah raja berpindah, maka menteri atau benteng tersebut menjadi lemah dan tidak berdaya.

Aturan dasar keempat terkait dengan langkah khusus, terutama dalam hal pergerakan pion dan raja. Dalam permainan *Satur*, tidak dikenal langkah *enpassant* atau pion memakan pion lawan dengan melangkah ke depan secara diagonal. Selain itu, tidak ada istilah *Rokade* atau manuver Raja dan Tir bertukar posisi ke kanan dan

kiri untuk melarikan diri sebagaimana halnya Catur Internasional (*chess*).

Kemudian yang lebih unik lagi, raja tidak bisa dimatikan dengan Skak Open Tunggal. Jika terjadi hal seperti ini, permainan berakhir dengan keputusan Remis atau Seri. Artinya, aturan ini hanya memperbolehkan raja ditaklukkan dengan melakukan Skak secara langsung atau menggunakan trik lain selain dari skak open tunggal. Aturan dasar dalam permainan *Satur* ini memang relatif sulit, tetapi ini mendorong setiap pemain untuk lebih kreatif lagi dalam menciptakan strategi dalam mengalahkan lawan.

### Penutup

Dari deskripsi yang dikemukakan di atas, dapat dilihat bahwa aturan dasar dalam permainan *Satur* memang relatif lebih sulit, tetapi bagi sebagian orang ini lebih sportif karena raja tidak mudah untuk ditaklukkan dan permainan bisa berlangsung lebih lama dari biasanya. Sebaliknya, aturan permainan *Satur* sama dengan Catur Internasional (*chess*). Selain itu, aturan ini memungkinkan seorang pemain *Satur* membiasakan diri untuk mengembangkan strategi permainan yang lebih rumit, sehingga strategi dalam permainan Catur Internasional (*chess*) seolah jadi lebih mudah.

Kemudian, sebagaimana halnya permainan Catur Internasional (*chess*) yang kini sudah dikembangkan dalam platform digital, permainan *Satur* sebenarnya juga sudah bisa dibuat versi dijitalnya. Alih media ke versi dijital merupakan strategi pelestarian yang relatif efektif. Selain karena teknologi dijital lebih diterima oleh generasi yang ada saat ini, juga karena teknologi dijital membuat permainan ini dapat diakses oleh setiap orang melalui gawai yang mereka miliki. Memang membutuhkan banyak sumber daya, tetapi cara ini memudahkan orang untuk

mengenal *Satur* dan beragam aturan main yang ada di dalamnya.

Selanjutnya, ada banyak pelajaran penting yang dapat diambil dari permainan *Satur*. Salah satunya, *Satur* mengajarkan bahwa ada lima langkah krusial yang mampu mengubah sebuah pion menjadi bidak manapun yang kita inginkan. Namun lima langkah ini tidaklah mudah, sebab sebuah pion harus menghadapi berbagai rintangan dan mengalahkan lawan untuk sampai di tujuan.

Tidak ada *privilage* untuk pion, dan tidak ada jalan pintas sebagaimana halnya bidak perwira. Pion harus maju selangkah demi selangkah. Oleh karenanya, pion harus memahami kapan saatnya melangkah, dan kapan harus menunggu. Tak jarang pion-pion ini mengalami kegagalan dalam perjuangannya, atau bahkan sengaja menjadi umpan untuk

dikorbankan demi kepentingan yang lebih besar. Bagaimanapun, memang seperti itulah aturan dalam permainan Catur. Karena setiap bidak punya fungsinya sendiri, dan setiap bidak memiliki alasan kenapa ia harus ada di papan permainan.

Terakhir, satu hal yang perlu menjadi perhatian adalah bahwa strategi Catur sebenarnya lebih tepat jika digunakan ketika sedang berkontestasi, tetapi di masa damai orang lebih membutuhkan strategi yang sifatnya membangun. Sebab di masa damai, tujuannya bukan lagi mengalahkan satu sama lain. Apalagi dalam permainan Catur, ada banyak hal yang dikorbankan untuk memenangkan satu permainan atau bahkan hanya untuk sekadar menunda kekalahan. Sehingga siapapun yang menang dalam permainan, keduanya sama-sama kehilangan apa yang seharusnya menjadi milik mereka.

Dharma Kelana Putra S.Sos., M.A. adalah Pamong Budaya Ahli Pertama pada  
Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh

Osaka Hendra Ginting adalah Ketua  
Persatuan Catur Seluruh Indonesia (Percasi) Kabupaten Karo

## SAMPURAGA

Kisah ini merupakan cerita rakyat yang sangat populer di masyarakat Mandailing, kisah tentang si Sampuraga, anak durhaka yang malu dan tak mau mengakui ibu kandungnya yang tua dan miskin, dan konon kisah ini juga merupakan asal-usul Kolam Sampuraga, tempat wisata air panas di Kabupaten Mandailing Natal.

*Sada carito, najolo di Padang Bolak, tinggalma tobang-tobang namabalu dohot anakna namargoar si Sampuraga, nasantak pogosna. Karejope antong manjolung soban do, tinggalna di bagas menek nagiot marumbak. Harani pogoson madah aso torbit roani si Sampuraga giot mangaranto tu pandaraman, aso leng maruba madah antong hangoluan niba, ning roani si Sampuraga on. Dipasampe madah tu dainang nagiot mangaranto si Sampuraga tu pandaraman. Manigor manetek mada ilu laus patinggalkon inangon, dung kayo antong di pandaraman angka namulakdo si Sampuraga, sonima nian janji tu dainang. Bulus manetek busema antong ilu nidainang laus pabuatkon si Sampuraga nagiot mangaranto tu pandaramanon.*

*Bolus kehema antong si Sampuraga tu pandaraman, tinggalma dainang. Inda sadia lelung laluma si Sampuraga di Pidoli, mangaso antong jolo disi, baru lanjut busema sampe tu Huta Sirambas di tano Mandailing. Masoi raja di Huta Sirambas ima Raja Silanjang. Martarimoma rajaon tusi Sampuraga, dilehenma tusia mangarejoon kobun dohot pamahankon horbo ni rajai.*

*Boh, sonima antong ringgasna si Sampuraga tile, rajinna dope, jop roha ning rajai paida-ida si Sampuraga. Torbit busema antong niatni rajai giot pakawinkon boru nia dohot si Sampuraga onboh. Tontu antong ra si Sampuraga, jop buse rohania antong. Marniatma antong buse rajaon giot mambaen horja siriaon, margondang dungi mangontang sude raja-raja di Mandailing. Di huta, malungun mada dainang tusi*

*Sampuraga, binege busema antong carito bahaso madung kayo si Sampuraga, giot kawin busema dohot boruni raja dungi antong diangkatma jadi raja di pandaraman. Harani ima antong aso torbit roha ni dainang rotu pandaraman mangaligi si Sampuraga.*

*Pas disadari margondangon antong roma dainang, giot pasuo dohot si Sampuraga. Taileh antong soni busema, mailama si Sampuraga paida-ida dainang dihadapani adaboru nia dohot rajai, bima tileh tobangni dainang dungi pogosna manyantak, maila roani si Sampuraga. Dihayak iama dainang, dihobari iama dainang: "Hei tobang-tobang, inda inangku ho, madung lelungma mate umakku! Kehe ho!"*

*Nategama antong si Sampuraga tileh, laos tangis antong dainang diporoma aek nisusuon, mandoa busema antong tu Allah: "O tuhanku! Anggo botulmai si Sampuraga baloskonma ia Tuhanku! Inda umaknia au ningia! Ancit rohaku Tuhan!" Tangido Allah SWT, ompot golap langit, ro ronggur nagogo. Nasadia lelung robusema antong udan nagogo. Marlojongi sude jolmai pasalamatkon ibanabe, tai bope soni antong inda adongna selamat, mate sude jolmai soni buse dohot si Sampuraga dohot adaboru niai. Tai anggo umak nisi Sampuraga mago do botoh, inda binoto sanga mago tudia.*

*Inda sadia lelung antong, jadi sumur aek milas madah inganan horjaon. Bahat batu kapur nagodang pas songon horbo bontukna. Adong buse tano holbung pas songon bontukni panganon nihorja, ima paridian aek milas si Sampuraga.*



Dari

**BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA  
PROVINSI ACEH**

***Kajian Norma Adat Gayo dalam Filsafat Manusia*, Joni MN, Balai Pelestarian Nilai Budaya  
Provinsi Aceh, 2019, 141 hlm.**

Sebagai salah satu etnis yang ada di Provinsi Aceh, Suku Gayo memiliki adat istiadat dan budaya yang kental dan menjadi kekayaan yang tidak ternilai harganya dalam kehidupan sosial berbangsa di Indonesia. Selain itu, Suku Gayo juga memiliki hukum adat, aturan adat, dan *resam* yang berfungsi sebagai pedoman dan nilai, norma, serta aturan yang harus dipatuhi bersama oleh masyarakatnya.

Buku “kajian norma Adat Gayo dalam Filsafat Manusia’ ini membahas tentang sistem nilai dasar budaya Gayo yang terangkum dalam *tertip; mukemel; mulie; sumang; jis; jengkat; dan madu ni edet*. Dalam memaparkan analisisnya, penulis mengupas teori sosial Max Weber dan melakukan perbandingan dan pertentangan argumen tokoh sosiologi dunia tersebut dengan kajian *peri mestike*, yakni pepatah bijak yang mejadi falsafah hidup orang Gayo. Kajian ini mengarah kepada aspek pembahasan tentang etika dan moralitas manusia dan menjadi teori dasar filsafat proses dalam membangun etika dan moralitas manusia menuju kearah kebaikan, yakni; kenyamanan, kedamaian, sopan-santun, dan keharmonisan dalam menjalankan praktik berkehidupan bersama.

Buku ini menjadi referensi bagi para pembaca yang ingin memahami norma adat Gayo yang digunakan sebagai panduan dan pedoman dalam kehidupan sehari-hari orang Gayo, termasuk mengatur tutur kata ataupun perilaku saat berinteraksi dengan satu sama lain. Oleh karena itu, buku ini tidak hanya bermanfaat bagi para peneliti, tetapi juga menjadi panduan bagi para orang tua, guru, hingga pegiat sosial baik untuk diterapkan di lingkungan masing-masing. (ka)