

# INVENTARISASI PERLINDUNGAN KARYA BUDAYA KULINER SE'I DI KUPANG

PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR

Direktorat  
Kebudayaan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN  
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA BALI  
TAHUN 2015

Hartono  
I Made Sumerta  
A.A. Gde Rai Gria  
I Komang Purna Wiadnyana Putra  
I Wayan Sukadana

**Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya**  
**KULINER SE' T DI KUPANG**  
**PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR**

Penulis :

Hartono

I Made Sumerta

A. A. Gde Rai Gria

I Komang Purna Wiadnyana Putra

I Wayan Sukadana

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**  
**DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN**  
**BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA BALI**  
**TAHUN 2015**

**Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya  
KULINER SE'I DI KUPANG  
PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR**

© Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali

oleh :  
Hartono, dkk.

Diterbitkan oleh **Penerbit Kepel Press**  
Puri Arsita A-6, Jl. Kalimantan Ringroad Utara, Yogyakarta  
Telp: (0274) 884500; Hp: 081 227 10912  
email: amara\_books@yahoo.com

**Anggota IKAPI**

Bekerjasama dengan Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB)  
Bali

Perpustakaan Nasional: Katalog dalam Terbitan (KDT)

Hartono, dkk.

*Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya  
Kuliner Se'i di Kupang Provinsi Nusa Tenggara Timur*

Hartono, dkk.

VIII + 114 hlm.; 13,5 cm x 19 cm

**ISBN : 978-602-356-036-3**

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk  
dan dengan cara apa pun, tanpa izin tertulis dari penulis  
dan penerbit.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa atas anugrah-Nya dapat terselesainya pembuatan laporan "*Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Se'i di Kupang Provinsi Nusa Tenggara Timur*", sesuai dengan rencana dan jadwal yang diharapkan berjalan dengan lancar. Kegiatan inventarisasi ini dilaksanakan sesuai Tupoksi dari Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali.

Penulisan ini didorong oleh suatu kenyataan akan pentingnya arti dan makna sebuah karya budaya yang telah menjadi suatu tradisi bagi kehidupan masyarakat, bangsa dan negara. Oleh sebab itu, tradisi budaya yang telah menjadi warisan masyarakat perlu dilindungi, dijaga dan dilestarikan agar tidak punah, hilang atau rusak dalam gerusan arus globalisasi ataupun diklaim oleh negara-negara lain sebagai sebuah aset budaya bangsanya dengan tujuan profit. Untuk tujuan tersebut, salah satu upaya yang sangat urgensi dilakukan adalah melakukan inventarisasi perlindungan karya budaya yang merupakan cerminan masa lampau yang memberi tuntunan kehidupan dalam menentukan langkah atau



tindakan dalam masyarakat. Salah satunya adalah *se'i* yang merupakan masakan (kuliner) khas tradisional di Nusa Tenggara Timur.

Dalam inventarisasi ini, tidak lupa disampaikan ucapan terima kasih kepada para informan dan pihak-pihak lain yang tidak bisa kami sebutkan satu per satu, atas bantuan, partisipasi dan kerjasamanya sehingga penulisan "*Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Se'i di Kupang Provinsi Nusa Tenggara Timur*", dapat berjalan lancar dan sukses. Namun demikian, kami sadar atas kekurangan tulisan ini dan untuk lebih sempurnanya, kami mohon kritik dan saran guna menyempurnakan penulisan ini. Akhir kata, mudah-mudahan laporan ini dapat bermanfaat bagi usaha-usaha peningkatan dan pelestarian karya-karya budaya yang hidup dalam masyarakat Indonesia. Lebih khusus lagi sebagai sumber informasi atau database budaya.

Badung, 30 September 2015

Tim Inventarisasi

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat rahmat-Nya sehingga tulisan ini dapat diselesaikan sesuai waktu yang ditentukan. Tulisan ini merupakan hasil laporan penelitian yang berjudul "*Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Se'i di Kupang Provinsi Nusa Tenggara Timur*".

Terkait dengan tradisi yang hidup dalam masyarakat, maka tradisi sebagai salah satu warisan budaya takbenda selalu diteruskan atau dibiasakan. Dalam pengertian yang paling sederhana adalah sesuatu yang telah dilakukan untuk sejak lama dan menjadi bagian dari kehidupan suatu kelompok masyarakat maupun suatu negara. Sistem pewarisannya berupa informasi yang diwariskan dari generasi ke generasi, secara terus menerus, diciptakan kembali oleh berbagai komunitas dan kelompok sebagai tanggapan aktif mereka terhadap lingkungannya, interaksi mereka dengan alam, melalui sejarahnya memberikan mereka makna jati diri dan keberlanjutan untuk memajukan penghormatan terhadap keanekaragaman budaya dan kreativitas manusia. Demikian kompleksnya warisan budaya takbenda tersebut. Belum lagi jika dikaji secara diakronis dari setiap unsur budaya dari setiap suku bangsa yang jumlahnya 604 suku bangsa sebagai pewaris warisan budaya takbenda tersebut.

Karena itulah dalam APBN tahun 2015 ini Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia melaksanakan kegiatan Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner *Se'i* di Kupang Provinsi Nusa Tenggara Timur.

Untuk mewujudkan inventarisasi ini telah banyak memperoleh bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, sepatutnyalah diucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berkenan memberikan bimbingan serta bantuan. Inventarisasi yang dilakukan ini hanya bersifat memantapkan dan mengembangkan objek penelitian sehingga memerlukan penelitian lanjutan yang lebih mendalam untuk mendapatkan data yang akurat.

Meski dengan kerja keras dan berusaha untuk mewujudkan karya yang terbaik, disadari sekecil apapun hasil inventarisasi ini pasti ada kekurangan, semoga pembaca dapat memakluminya. Karenanya tidak lupa diucapkan terima kasih kepada para pembaca budiman yang memiliki kesediaan untuk memberikan masukan dan saran yang konstruktif untuk penyempurnaannya. Betapapun sederhananya, semoga karya ini bermanfaat bagi banyak pihak.

Denpasar, 30 September 2015  
Kepala Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali,

Drs. Made Purna, M.Si.  
NIP 19591231 198710 1 001

# DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR TIM PENELITI</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR KEPALA BALAI</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Makanan (Kuliner) .....	9
<b>BAB II GAMBARAN UMUM DAERAH</b>	
<b>PENELITIAN</b> .....	13
2.1 Geografis .....	13
2.1 Penduduk .....	17
2.3 Pendidikan .....	19
2.4 Sosial Budaya .....	21
2.5 Sejarah Provinsi Nusa Tenggara Timur .....	22
<b>BAB III SEJARAH DAN PERKEMBANGAN</b>	
<b>SE'I</b> .....	29
3.1 Kerajaan Amarasi .....	29
3.2 Sejarah Kuliner <i>Se'i</i> .....	38

3.3 Perkembangan Kuliner <i>Se'i</i> .....	41
3.4 Variasi Menu .....	50
3.5 Lokasi dan Jangkauan Pemasaran .....	67
3.6 Promosi .....	69
3.7 Fungsi Kuliner <i>Se'i</i> .....	71
<b>BAB IV PROSES PEMBUATAN KULINER <i>SE'I</i></b> .....	<b>85</b>
4.1 Proses Pembuatan Kuliner <i>Se'i</i> .....	87
4.2 Pelestarian Kuliner <i>Se'i</i> .....	99
4.3 Efek Kelemahan Pembuatan <i>Se'i</i> .....	103
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	<b>107</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>111</b>

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki kekayaan budaya yang beraneka ragam. Keanekaragaman tersebut merupakan cermin sejarah, kemajuan, dan perkembangan peradaban bangsa Indonesia sebagai sebuah bangsa yang besar. Warisan budaya (*cultural heritage*), baik yang bersifat benda (*tangible*) maupun takbenda (*intangible*) memiliki arti yang sangat penting bagi suatu bangsa karena mencerminkan jati diri, merupakan sumber kekayaan spiritual, sosial, budaya, historis, bahkan ekonomis. Warisan budaya luhur tersebut diwariskan oleh nenek moyang bangsa Indonesia sebagai leluhur bangsa kepada anak-anak bangsa yang patut dijaga dan dilestarikan.

Kebudayaan dapat dikelompokkan Budaya Benda (*tangible*) warisan budaya bersifat kebendaan berupa Benda Cagar Budaya, Bangunan Cagar Budaya, Struktur Cagar Budaya, Situs Cagar Budaya, dan Kawasan Cagar Budaya di darat dan/atau di air yang perlu dilestarikan keberadaannya karena memiliki nilai penting bagi sejarah, ilmu pengetahuan,

pendidikan, agama, dan/atau kebudayaan melalui proses penetapan. Budaya Takbenda (*intangible*) adalah 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.

Berdasarkan Konvensi UNESCO tahun 2003 tentang *Safeguarding Intangible Cultural Heritage*, Ratifikasi Konvensi UNESCO tahun 2003 melalui Peraturan Presiden nomor 78 tahun 2007, dan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 106 tahun 2013 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia bahwa yang dimaksud Warisan Budaya Takbenda (WBTB) adalah segala praktik, representasi, ekspresi, pengetahuan, keterampilan --serta alat-alat, benda (alamiah), artefak dan ruang-ruang budaya terkait dengannya-- yang diakui oleh berbagai komunitas, kelompok, dan dalam hal tertentu perseorangan sebagai bagian warisan budaya mereka. Warisan Budaya Takbenda ini, yang diwariskan dari generasi ke generasi, senantiasa diciptakan kembali oleh berbagai komuniti dan kelompok sebagai tanggapan mereka terhadap lingkungannya, interaksinya dengan alam, serta sejarahnya, dan memberikan mereka rasa jati diri dan keberlanjutan, untuk memajukan penghormatan keanekaragaman budaya dan daya cipta insani.

Kategori WBTB menurut Konvensi UNESCO meliputi: tradisi dan ekspresi lisan, termasuk bahasa sebagai wahana warisan budaya takbenda; seni pertunjukan; adat istiadat masyarakat, ritus, dan perayaan-perayaan; pengetahuan dan



kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta; dan kemahiran kerajinan tradisional.

Pelestarian Warisan Budaya memberikan rasa identitas dan keberlanjutan, membantu manusia memahami dunianya dan memberikan makna pada kehidupan dan cara manusia hidup bermasyarakat. Bahwa pelestarian warisan budaya bertujuan memberi identitas (jati diri) (*conservation goal*), edukasi (*public awareness*), dan kesejahteraan (*people welfare*), karena dengan menjaga dan melestarikan budaya leluhur sekaligus pula mempertahankan jati diri bangsa yang hidup dengan semboyan agung "*Bhinneka Tunggal Ika*".

Merujuk terhadap konvensi untuk perlindungan warisan budaya takbenda yang menyatakan bahwa proses globalisasi dan transformasi sosial menyebabkan terjadinya gejala sikap tidak toleran, juga menimbulkan ancaman serius yang dapat mengakibatkan kemerosotan, kepunahan dan kehancuran warisan budaya takbenda. Warisan budaya takbenda yang dimaksud dalam konvensi tersebut adalah berbagai praktek representasi ekspresi, pengetahuan keterampilan serta instrumen-instrumen, objek, artefak dan lingkungan budaya yang terkait meliputi berbagai komunitas, kelompok, dan dalam beberapa hal tertentu, perseorangan yang diakui sebagai bagian warisan budaya mereka.

Terkait dengan tradisi yang hidup dalam masyarakat, maka tradisi sebagai salah satu warisan budaya takbenda selalu diteruskan atau dibiasakan. Dalam pengertian yang paling sederhana adalah sesuatu yang telah dilakukan untuk sejak lama dan menjadi bagian dari kehidupan suatu kelompok masyarakat maupun suatu negara. Sistem pewarisannya

berupa informasi yang diwariskan dari generasi ke generasi, secara terus menerus, diciptakan kembali oleh berbagai komunitas dan kelompok sebagai tanggapan aktif mereka terhadap lingkungannya, interaksi mereka dengan alam, melalui sejarahnya memberikan mereka makna jati diri dan keberlanjutan untuk memajukan penghormatan terhadap keanekaragaman budaya dan kreativitas manusia. Demikian kompleksnya warisan budaya takbenda tersebut. Belum lagi jika dikaji secara diakronis dari setiap unsur budaya dari setiap suku bangsa yang jumlahnya 604 suku bangsa sebagai pewaris warisan budaya takbenda tersebut.

Bukti perkembangan kebudayaan masyarakat Indonesia dapat dilihat dari warisan budaya takbenda yang ada di Indonesia. Karena itu penting bagi masyarakat Indonesia untuk terus melestarikannya. Mengetahui, menyadari dan mengenali adalah cara yang bisa dilakukan sehingga terbangun rasa memiliki dan menghargai warisan budaya takbenda tersebut

Guna tetap menjaga, melestarikan dan sekaligus mengembangkan warisan budaya takbenda tersebut, maka sangat perlu melaksanakan kegiatan inventarisasi dan dokumentasi terhadap warisan budaya takbenda tersebut. Kebudayaan dalam eksistensinya pada dasarnya merupakan peraturan-peraturan yang bersifat internal maupun eksternal. Dalam eksistensinya kebudayaan mencakup separangkat proposisi yang bagi ilmuwan sosial sangat perlu untuk inventarisasi, dokumentasi maupun analisis.

Herskovits mengemukakan proposisi-proposisi tentang kebudayaan disebutkan sebagai berikut: (1) kebudayaan

itu dipelajari; (2) kebudayaan itu berasal dari komponen biologis, lingkungan psikologis dan sejarah hidup manusia; (3) kebudayaan bersifat dinamis dan berubah; (4) kebudayaan adalah alat yang dipakai manusia untuk menyesuaikan diri pada keadaan lingkungan dan sarat untuk menciptakan; (5) kebudayaan adalah suatu kebulatan yang terbagi-bagi; (6) kebudayaan itu menunjukkan keteraturan yang memungkinkan penganalisaan secara ilmiah; (7) kebudayaan itu tersusun sifatnya; (8) kebudayaan adalah suatu variabel (Herskovits dalam Suwarsi 2000:1).

Kebudayaan memegang peranan yang sangat penting karena sebagai pandangan hidup yang disepakati bersama sebagai dasar dalam melakukan segala sesuatu dalam kehidupan ini, sehingga kebudayaan terdiri dari berbagai unsur kehidupan dan aktivitas manusia. Masing-masing unsur kebudayaan universal tersebut meliputi sub-sub budaya yang lebih mengkhusus lagi di antaranya sistem peralatan dan perlengkapan hidup manusia yang meliputi alat-alat produksi, alat alat distribusi dan transportasi, berbagai jenis tempat menyimpan barang, makanan dan minuman, pakaian, perhiasan dan berbagai jenis senjata (Koentjaraningrat, 1990: 86-87).

Bentuk dan pola pola sistem peralatan dan perlengkapan hidup manusia itu sangat bervariasi yang dipengaruhi tradisi dan kebudayaan daerahnya masing-masing. Begitu juga dengan pola konsumsi masyarakat, bentuk makanan dan minuman, tatacara penyajiannya semuanya itu sangat dipengaruhi oleh tradisi dan kondisi daerah di mana mereka berada.

Makanan merupakan kebutuhan dasar bagi kelangsungan hidup manusia. Menurut Maslow yang termasuk kebutuhan dasar untuk hidup manusia adalah makanan dan minuman yang merupakan kategori kebutuhan paling pertama dari lima kebutuhan dasar manusia [https://id.wikipedia.org/wiki/Abraham\\_Maslow](https://id.wikipedia.org/wiki/Abraham_Maslow) diakses 30 September 2015 pukul 16.17.

B. Malinowski mengemukakan bahwa kebutuhan akan makanan merupakan kebutuhan yang tergolong kategori kebutuhan untuk metabolisme dan responsi kebudayaan yang berkaitan dengan hal makanan, baik kebudayaan ideal maupun kebudayaan material. Makanan dan minuman adalah salah satu bagian kebudayaan dari sub unsur sistem peralatan dan perlengkapan hidup. Oleh sebab itu, makanan dan minuman menjadi obyek kebutuhan pokok yang harus dipenuhi untuk mempertahankan kelangsungan hidup manusia. Dalam rangka memenuhi kebutuhan akan makanan manusia melakukan segala sesuatu untuk membuat makanan dengan pola-pola teknik bercocok tanam dan meramu makanan. Dengan pengetahuan dan teknologi sederhana yang mereka miliki dari generasi ke generasi mereka membuat makanan dengan mempunyai ciri khas tersendiri sesuai dengan selera mereka.

Dalam hal ini kebudayaan dengan adat istiadatnya, tradisi dan nilai budaya ikut berpengaruh terhadap kebiasaan dan pola makan, cara penyajian makanan, variasi makanan dan cara mengkonsumsinya. Dengan demikian, banyak dijumpai adanya makanan atau kuliner tradisional yang menjadi ciri khas suatu etnis dari daerah tertentu khususnya di Indonesia seperti: *gudeg* dikenal sebagai makanan khas

Yogyakarta, Bali dikenal dengan makanan *lawar Bali*, *taliwang* adalah makanan khas daerah Sumbawa, *rendang* merupakan makan khas Suku Padang, *empek-empek* makanan khas dari Palembang dan lain sebagainya.

Berkaitan dengan urusan kuliner, daerah Kupang juga merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang tergolong kaya dengan berbagai bentuk variasi kuliner. Salah satu unsur warisan budaya kuliner yang menjadi ikon makanan khas masyarakat Kupang Nusa Tenggara Timur adalah *se'i*. Ciri khas kuliner *se'i* berupa olahan daging sapi maupun babi diramu dengan bumbu-bumbu tertentu sehingga memberi rasa gurih, pedas dan enak. Seiring perkembangan zaman keberadaan makan *se'i* terus berkembang hingga menjadi makanan masyarakat umum yang dijual di pasar-pasar tradisional di Nusa Tenggara Timur. Saat ini kuliner *se'i* telah dikenal luas sebagai makanan khas di kota Kupang dan pemasarannya telah tersebar di sebagian wilayah Indonesia. Oleh sebab itu, ketenaran kuliner *se'i* sebagai salah satu warisan budaya masyarakat Kupang perlu diinventarisasi, diproteksi dan dilestarikan agar tidak musnah tergerus zaman.

Inventarisasi dan perlindungan budaya kuliner *se'i* sebagai salah satu bentuk warisan karya budaya dipandang perlu dilakukan sesegera mungkin. Mengingat kondisi warisan budaya bangsa Indonesia saat ini telah banyak yang punah, bahkan diakui sebagai pusaka budaya bangsa lain. Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali melaksanakan kegiatan inventarisasi perlindungan karya budaya yang ada di wilayah Bali, Nusa Tenggara Barat, dan Nusa Tenggara Timur. Untuk

Provinsi Nusa Tenggara Timur upaya inventarisasi terfokus pada kuliner *se'i* sebagai salah satu makanan khas masyarakat Kupang. Melalui kegiatan inventarisasi dan perlindungan karya budaya, kuliner *se'i* sebagai warisan pusaka budaya bangsa Indonesia dapat teridentifikasi dan terdokumentasi secara terinci dan menyeluruh. Meliputi penelusuran sejarah keberadaan *se'i*, perkembangan *se'i* masa lampau dan masa kini, deskripsi bahan-bahan, proses pengolahan, bentuk penyajian, kajian fungsi, dan makna sajian *se'i* bagi masyarakat setempat serta perekaman proses pengolahan. Inventarisasi ini nantinya akan digunakan sebagai bahan referensi yang berhubungan dengan identitas dan keberadaan kuliner *se'i* sebagai hasil karya budaya bangsa Indonesia yang berasal dari Kupang Nusa Tenggara Timur.

Adapun tujuan dilaksanakannya inventarisasi perlindungan karya budaya kuliner *se'i* sebagai berikut: (1) untuk mendapatkan data-data mengenai warisan budaya takbenda, yaitu kuliner *se'i* yang ada di Kupang, Provinsi Nusa Tenggara Timur; (2) untuk melindungi karya budaya kuliner *se'i* sebagai warisan budaya takbenda agar tidak punah, hilang, atau pun rusak serta tidak diakui/diklaim oleh negara lain; (3) untuk melestarikan warisan budaya takbenda kuliner *se'i* yang ada agar selalu hidup, tumbuh, dan berkembang serta dapat memberikan kesejahteraan bagi masyarakat pendukungnya/pewarisnya; dan (4) membentuk jati diri masyarakat Kupang (Nusa Tenggara Timur umumnya) khususnya melalui pelestarian warisan budaya takbenda kuliner *se'i*.

Inventarisasi perlindungan karya budaya (warisan budaya takbenda) ini diharapkan dapat bermanfaat bagi semua

pihak, mulai dari generasi muda, instansi yang terkait, pemerintah, masyarakat umum serta civitas akademika dalam upaya pelestarian dan pengembangan kebudayaan pada umumnya serta warisan budaya takbenda pada khususnya.

## 1.2 Makanan (Kuliner)

Kebudayaan pada hakekatnya dapat terwujud ke dalam tiga sistem budaya yaitu: (1) Wujud kebudayaan sebagai suatu kompleks dari ide-ide, gagasan, nilai-nilai peraturan yang berlaku dalam masyarakat. Wujud ini memiliki sifat yang sangat abstrak, takdapat diraba atau difoto dan bertempat dalam alam pikiran masyarakat dimana kebudayaan masyarakat itu hidup; (2) Wujud kebudayaan yang merupakan aktivitas serta tindakan berpola dari manusia dalam masyarakat. Tindakan berpola tersebut oleh para ahli sering disebut sistem sosial. Sistem sosial terdiri atas aktivitas-aktivitas manusia yang berinteraksi, berhubungan dalam pergaulan satu sama lainnya berdasar adat, tata kelakuan. Sistem sosial ini bersifat kongkret, sehingga dapat dilihat dan difoto; (3) Wujud kebudayaan sebagai benda-benda hasil karya manusia. Wujud kebudayaan seperti ini sering disebut kebudayaan fisik. Wujud kebudayaan inilah yang paling kongkret dan bisa dilihat, karena merupakan seluruh dari karya manusia dalam masyarakat. Sebagai contoh: mulai dari yang kecil seperti jarum, kancing baju, kain songket dan lain-lain sampai yang paling besar seperti bangunan bertingkat, kapal-kapal dan sebagainya. Ketiga wujud di atas dalam kenyataan di masyarakat sulit terpisah



satu dengan yang lainnya. Di samping tiga wujud kebudayaan tersebut, ada tujuh unsur kebudayaan universal yaitu (1) bahasa, (2) sistem pengetahuan, (3) organisasi sosial, (4) sistem peralatan hidup dan teknologi, (5) sistem mata pencaharian hidup, (6) sistem religi, dan (7) kesenian (1985:203). Menurut Koentjaraningrat konsep kebudayaan (culture) adalah keseluruhan pengetahuan manusia sebagai makhluk sosial yang digunakan untuk memahami lingkungan serta pengalamannya dan yang menjadi pedoman tingkah lakunya. Kebudayaan terdiri atas unsur-unsur universal, yaitu bahasa, teknologi, sistem ekonomi, organisasi sosial, sistem pengetahuan, religi, dan kesenian, dan mempunyai tiga wujud ide, aktivitas, dan kebendaan yang masing-masing biasanya disebut sistem budaya atau adat istiadat, sistem sosial, dan kebudayaan kebendaan (1984:79). Makanan adalah sesuatu benda yang bahan bakunya berasal dari hewan atau tumbuhan, yang dimakan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi. Setiap makhluk hidup membutuhkan makanan. Tanpa makanan, makhluk hidup akan sulit dalam mengerjakan aktivitas sehari-harinya. Makanan merupakan wujud dari kebudayaan manusia, karena dalam proses pengolahan bahan-bahan mentah sehingga menjadi makanan. Begitu pula dalam perwujudannya, cara penyajiannya dengan mengkonsumsinya sampai menjadi tradisi. Semua hal itu hanya mungkin terjadi karena adanya dukungan dan adanya hubungan yang saling terkait dengan berbagai aspek yang ada dalam kehidupan social dan dengan berbagai unsur kebudayaan yang ada dalam masyarakat tertentu.

Kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. Karena setiap orang memerlukan makanan yang sangat dibutuhkan sehari-hari. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Semua itu, membutuhkan pengolahan yang serba enak merupakan perpaduan menikmati suatu makanan sambil menikmati suasana jalan-jalan, bersantai atau sedang berlibur, sehingga memanfaatkan waktu ke tempat-tempat (warung/toko) yang menyediakan makanan khas.

Makanan merupakan bahan yang sangat dibutuhkan oleh setiap orang guna kelangsungan hidupnya. Adapun fungsi makanan untuk tubuh kita adalah: (1) sebagai sumber energi dan (2) sebagai penghasil kalori dan pengatur suhu serta perlindungan tubuh. Makanan sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk mendapatkan energi dan energi oleh tubuh dimanfaatkan untuk bergerak sesuai dengan apa yang kita inginkan.

*Se'i* sebagai kuliner khas Kupang Nusa Tenggara Timur yang diolah dengan teknologi pengasapan untuk mempertahankan kualitas daging. Kuliner *se'i* memiliki keunikan dan spesifikasi, baik aroma, warnanya yang merah, maupun tekstur yang empuk dan rasanya yang lezat. Pengolahan *se'i* juga bertujuan untuk memperpanjang daya tahan simpan, serta meningkatkan nilai gizi dan nilai ekonomi daging sapi maupun daging babi. Daging *se'i* begitu populer di kalangan masyarakat Kupang dan Provinsi Nusa Tenggara Timur

umumnya dan bahkan dikenal juga oleh wisatawan luar negeri.

Dengan terkumpulnya data inventarisasi berupa naskah dan rekaman (input) kuliner *se'i* di Kupang Provinsi Nusa Tenggara Timur, sebagai bahan kajian kebijakan di tingkat Pusat (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan), sehingga ke depan mampu melahirkan kebijakan-kebijakan di bidang kebudayaan yang lebih arif dan bijaksana utamanya terkait dengan kebijakan untuk merevitalisasi warisan budaya yang ada. Hasil ini dapat segera didaftarkan sebagai warisan budaya nasional (Warnas) dan selanjutnya bisa didaftarkan ke Unesco untuk mendapat pengakuan sebagai warisan budaya dunia yang nantinya akan sangat bermanfaat bagi semua pihak, baik dari kalangan akademis maupun masyarakat luas yang memerlukan.

Output yang diharapkan dari penelitian ini adalah berupa sebuah naskah/laporan inventarisasi serta dokumen visual dalam bentuk VCD/DVD tentang kuliner *se'i* yang masih hidup dan berkembang di Provinsi Nusa Tenggara Timur, untuk kemudian diharapkan dapat menambah wawasan tentang salah satu mata budaya yang masih lestari, yaitu kuliner *se'i*.

## BAB II

# GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

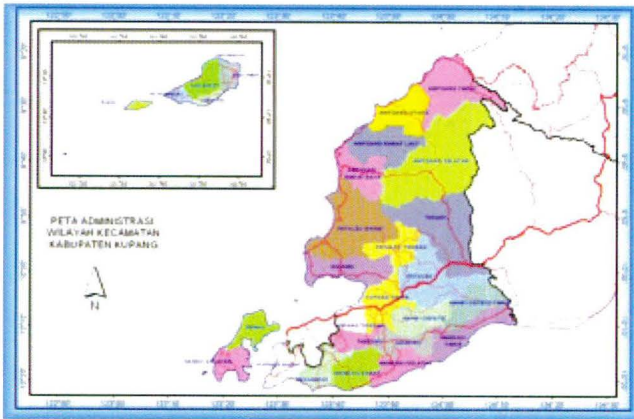
### 2.1 Geografis

Secara geografis dapat dikatakan pulau-pulau di Nusa Tenggara Timur termasuk daerah gugusan pulau yang tanahnya kering, bahkan tandus dibandingkan dengan wilayah pulau-pulau di bagian barat Indonesia. Sebagian besar daerahnya terdiri atas tanah yang keras berbukit-bukit dengan sungai-sungai yang kurang air. Secara keseluruhan lingkungan geografis kepulauan ini disebut sebagai daerah Indonesia bagian Timur (Parimarta, 2002:24).



PETA PULAU TIMOR

Sumber: <http://l.bp.blogspot.com>



**PETA KABUPATEN KUPANG**

Sumber: <http://bloggerNusa Tenggara Timur.blogspot.co.id>

Sebagian besar wilayah Provinsi Nusa Tenggara Timur berada pada rentang ketinggian 100 s.d. 500 meter di atas permukaan laut dengan luas  $\pm 2.309.747$  ha, sedangkan sebagian kecil atau 3,65% wilayah Provinsi Nusa Tenggara Timur berada pada ketinggian  $\pm 1.000$  m di atas permukaan laut. Lahan dengan Kemiringan  $\pm 15$  s.d. 40% mencapai 38,07% dan lahan dengan kemiringan  $> 40$  % mencapai 35,46%.

Keadaan topografis Nusa Tenggara Timur berbukit-bukit dengan daratan tersebar secara sporadis pada gugusan yang sempit. Pada semua pulau dominan permukaannya berbukit dan bergunung-gunung, diapit daratan tinggi atau perbukitan. Lahan dengan kemiringan  $15^0$  s.d.  $40^0$  mencapai luas 38,07%. Kondisi geomorfologis yang demikian menyebabkan pertanian pada daratan sangat terbatas, baik

pertanian basah maupun lahan kering. Pertanian lahan kering banyak dilakukan pada daerah-daerah dengan kemiringan yang curam sehingga produktivitas menjadi rendah. Memiliki sebanyak 40 sungai dengan panjang berkisar antara  $\pm 25$  s.d. 118 km. Di daratan Flores dan daratan Alor terdapat 11 gunung berapi dengan ketinggian berkisar antara  $\pm 637$  s.d. 2.149 m di atas permukaan laut, yang sejak tahun 1881 sampai dengan Tahun 2004 tercatat semua gunung berapi yang ada pernah mengalami letusan

Provinsi Nusa Tenggara Timur dikenal 2 musim, yaitu musim kemarau dan musim hujan. Pada bulan Juni – September arus angin berasal dari Australia dan tidak banyak mengandung uap air sehingga mengakibatkan musim kemarau. Sebaliknya, pada bulan Desember – Maret arus angin banyak mengandung uap air yang dari Asia Samudra Pasifik sehingga terjadi musim hujan. Keadaan seperti ini berganti setiap setengah tahun setelah melewati masa peralihan pada bulan April – Mei dan Oktober – November.

Walaupun demikian Provinsi Nusa Tenggara Timur dekat dengan Australia, arus angin yang banyak mengandung uap air dari Asia dan Samudra Pasifik sampai di wilayah Nusa Tenggara Timur kandungan uap air sudah berkurang yang menyebabkan volume hujan lebih sedikit di banding dekat dengan Asia. Hal ini menjadikan Nusa Tenggara Timur sebagai wilayah yang tergolong kering di mana hanya 4 bulan (Januari – Maret, dan Desember) yang keadaan relatif basah dan 8 bulan sisanya relatif kering. Suhu udara maksimum rata-rata berkisar antara  $30^{\circ}$  s.d.  $36^{\circ}$  C dan suhu

udara minimum berkisar antara 21 s.d. 24,5<sup>0</sup>C,dengan curah hujan rata-rata adalah 1.164 mm/tahun.

Bumi Flobamora, merupakan julukan untuk nama-nama Pulau Flores, Sumba, Timor dan Alor yang merupakan gugusan pulau-pulau besar yang ada di wilayah Provinsi Nusa Tenggara Timur. Di samping pulau tersebut, ada juga puluhan pulau kecil lainnya seperti Lembata, Adonara, Rote, Sabu, Solor, Komodo, Rinca dan Palue.

Banyaknya pulau menyebabkan Provinsi Nusa Tenggara Timur dijuluki daerah kepulauan, karena pada hakekatnya kondisi wilayahnya terdiri atas 566 buah pulau yang relatif sedang dan kecil luasnya, mulai dari 0,0-0,9 hingga 10.000-14.000 km<sup>2</sup>. Kondisi masing-masing pulau yang ada melahirkan aneka ragam kultur budaya yang berbeda satu dengan lainnya. Secara keseluruhan wilayah Nusa Tenggara Timur dengan kekayaan budayanya merupakan aset daerah yang patut dilestarikan dan dikembangkan untuk memperkaya kebudayaan nasional, di antaranya kesenian daerah (seni tari, seni suara dan seni musik), pakaian daerah (tenun ikat), makanan khas (*se'i*) dan sebagainya.

Potensi objek wisata alam/ekotourisme di Provinsi Nusa Tenggara Timur cukup besar antara lain: Danau Tiga Warna Kelimutu (Kabupaten Ende); binatang purba Komodo (Kabupaten Manggarai Barat); Taman Laut 17 Pulau Riung (Kabupaten Ngada); Taman Laut Teluk Maumere (Kabupaten Sikka); Taman Laut Teluk Kupang (Kabupaten Kupang); Hutan Wisata Camplong (Kabupaten Kupang); Taman Hutan Raya Prof. Ir. Herman Johanes (Kabupaten Kupang);



Peninggalan Sejarah, budaya dan obyek wisata alam lainnya; dan tenun ikat tradisional.

## **2.1 Penduduk**

Penduduk Nusa Tenggara Timur terdiri atas banyak suku bangsa. Bahasa dan tradisi sangat bervariasi, sehingga sangat mempengaruhi terhadap perkembangan kebudayaannya. Bahasa yang dipakai oleh suku-suku di Nusa Tenggara Timur dapat dibagi atas dua kelompok, yaitu kelompok pertama dipergunakan oleh penduduk yang mendiami bagian barat wilayah Nusa Tenggara Timur, dan kelompok ke dua dipergunakan oleh penduduk yang mendiami bagian timur wilayah Nusa Tenggara Timur. Kelompok pertama termasuk rumpun bahasa Sumba Bima dan kelompok ke dua termasuk rumpun bahasa Ambon-Timor. Yang termasuk rumpun Sumba-Bima adalah bahasa Sumba yang dipergunakan di Sumba Barat dan Sumba Timur. Bahasa Sabu di Pulau Sabu dan Raijua, bahasa Ndao di pulau Ndao' bahasa Manggarai di Kabupaten Manggarai serta bahasa Lio di Kabupaten Ende. Yang termasuk dalam rumpun bahasa Ambon-Timor adalah kelompok bahasa Sikka, Krowe Muhang di Kabupaten Sikka. Kelompok bahasa Dawan dipakai di Kabupaten Kupang, Kabupaten Timor Tengah Selatan, Kabupaten Timor Tengah Utara.

Berdasarkan data Biro Pemerintahan Setda Provinsi Nusa Tenggara Timur tahun 2014 jumlah penduduk di provinsi Nusa Tenggara Timur tahun 2014 sebanyak 5.356.567 jiwa yang tersebar di 22 kabupaten/kota. Sementara itu kabupaten/

kota pada tahun 2014 yang memiliki jumlah penduduk yang tertinggi adalah Kabupaten TTS sebesar 459.972 jiwa dan terendah di Kabupaten Sumba tengah sebanyak 82.678 jiwa.

Secara keseluruhan jumlah penduduk yang berjenis kelamin laki-laki lebih banyak dari penduduk berjenis kelamin perempuan, yakni laki-laki berjumlah 2.690.454 jiwa sedangkan perempuan berjumlah 2.666.113. Berdasarkan data penduduk tahun 2014, ada 9 (sembilan) kabupaten yang menunjukkan jumlah penduduk laki-laki lebih banyak dibanding jumlah penduduk perempuan. Adapun sembilan kabupaten tersebut yakni TTS, Alor, Flores Timur, Sikka, Ende, Ngada, Manggarai, Lembata dan Nagekeo.

Hasil proyeksi penduduk tahun 2014, jumlah penduduk di Nusa Tenggara Timur adalah 5.036.897 jiwa dan jumlah rumah tangga sebesar 1.088.576 rumah tangga, sehingga rata-rata banyaknya penduduk per rumah tangga adalah 4,63 atau rata-rata 4-5 orang per rumah tangga. Dengan luas wilayah daratan Nusa Tenggara Timur yaitu 47.349,9 kilometer persegi, maka tingkat kepadatan penduduk Nusa Tenggara Timur tahun 2014 adalah 106 jiwa per kilometer persegi. Tingkat kepadatan penduduk tidak jauh berbeda dengan tahun-tahun sebelumnya atau hanya ada peningkatan 1-2 jiwa per kilometer persegi setiap tahunnya. Kepadatan penduduk Nusa Tenggara Timur tahun 2011-2013 masing-masing 101 jiwa per kilometer persegi, 103 jiwa kilometer persegi dan 105 jiwa kilometer persegi.

Potensi pertanian lahan kering, yaitu sekitar 1.528.308 ha dan berdasarkan kelas kesesuaian lahan terdiri atas daerah dengan kecocokan tinggi (S1) seluas 202.810 ha dan

kecocokan sedang (S2) 4.78.930 ha dan kecocokan terbatas (S3) 846.568 ha. Potensi perkebunan sesuai Rencana Dasar Pengembangan Wilayah Perkebunan (RDPWP) menacapai luas 888.931 ha, dan lahan untuk padang penggembalaan mencapai sekitar 900.000 ha lebih.

Potensi lahan basah 284.103 ha yang tersebar di seluruh wilayah kabupaten/kota, sebagian telah dikelola dan dibagi dalam berbagai daerah irigasi. Kawasan peruntukan pertanian terdiri atas: (1) kawasan pertanian tanaman pengandi seluruh kabupaten/kota, (2) kawasan pertanian hortikultura diseluruh kabupaten/kota dan (3) kawasan perkebunan terdiri atas: kawasan perkebunan kelapa, kopi, cengek, jambu mete, kemiri, dan perkebunan vanili.

Berdasarkan data BPS mayoritas penduduk bermata pencaharian tanaman pangan merupakan salah satu andalan utama bagi peningkatan ketahanan pangan dan kesejahteraan petani. Bagi sebagian besar keluarga petani, hasil pertanian selain dipergunakan untuk pemenuhan kebutuhan pangan keluarga, juga menjadi sumber pendapatan untuk pemenuhan hidup ekonomi rumah tangga (BPS Provinsi Nusa Tenggara Timur, 2014:7-8).

### **2.3 Pendidikan**

Pendidikan memegang peranan strategis dan meningkatkan mutu sumber daya manusia yang memiliki karakter yang kuat. Untuk mewujudkan harapan tersebut, dapat dilakukan melalui jalur formal, non formal, dan informal yang melibatkan orang-orang berkebutuhan khusus, selanjutnya

berkembang sesuai dengan kebutuhan teknologi. Berkaitan dengan itu perlu mengoptimalkan delapan standar nasional pendidikan pada semua jenjang dan jalur.

Pendidikan merupakan hak setiap warga negara dan salah satu tujuan pembangunan adalah untuk mencerdaskan kehidupan bangsa seperti yang tertuang dalam amanat UUD 1945. Pembangunan di bidang pendidikan baik secara formal maupun non formal mempunyai andil besar terhadap kemajuan sosial ekonomi masyarakat di suatu wilayah. Sumber daya manusia yang berkualitas dapat dibangun melalui pendidikan. Sehingga dapat dikatakan bahwa pendidikan merupakan investasi pembangunan, yang dapat dinikmati hasilnya di kemudian hari.

Ukuran dasar tingkat pendidikan adalah kemampuan penduduk 10 tahun ke atas untuk baca-tulis huruf latin dan atau huruf lainnya (melek huruf). Kemampuan baca-tulis merupakan kemampuan intelektual minimum karena sebagian besar informasi dan ilmu pengetahuan diperoleh melalui membaca. Angka buta huruf merupakan salah satu indikator yang digunakan untuk membandingkan tingkat kesejahteraan antar wilayah, mengingat buta huruf selalu identik dengan keterbelakangan serta ketidakberdayaan yang umumnya menjadi ciri masyarakat marginal.

Pada tahun 2014, masih ada sekitar 7,62 persen penduduk usia 10 tahun ke atas di Nusa Tenggara Timur yang buta huruf. Secara umum, angka buta huruf laki-laki lebih rendah dibandingkan dengan angka buta huruf perempuan, yaitu 6,68 persen dibanding 8,52 persen. Hal ini mengindikasikan

adanya marginalisasi pemenuhan kebutuhan pendidikan dasar bagi wanita di masa yang lalu.

## 2.4 Sosial Budaya

Berdasarkan statistik Nusa Tenggara Timur 2014 agama yang dianut oleh sebagian besar penduduk Nusa Tenggara Timur adalah agama Kristen Protestan 34,21% dan Katholik 56,28%. Agama Kristen Protestan memasuki Pulau Timor berbarengan dengan kedatangan bangsa Belanda. Penyebarannya diawali dengan melakukan pendekatan dengan raja-raja lokal sehingga mendapat respon positif di masyarakat. Agama ini mengalami perkembangan pesat pada akhir abad ke-19 setelah seluruh pemimpin-pemimpin kerajaan lokal menyatakan tunduk di bawah kekuasaan Kolonial Belanda. Tahun 1916 perkabaran Injil secara intensif memasuki wilayah pedalaman Timor bahkan Kitab Perjanjian Lama dan Perjanjian Baru diterjemahkan ke dalam bahasa-bahasa daerah Timor agar mudah dimengerti oleh masyarakat lokal (Departemen Pendidikan dan Kebudayaan dalam Sejarah Kebangkitan Nasional Daerah Nusa Tenggara Timur, 1978/1979:45-48).

Di samping kedua agama besar tersebut penduduk Nusa Tenggara Timur juga banyak yang menganut agama Islam, Hindu dan beberapa agama asli yang masih dianut oleh beberapa komunitas adat di beberapa wilayah seperti di Sumba yang terkenal dengan *Marapu*, dan Uis Neno dan Uis Pah, di Timor Tengah Selatan dan beberapa daerah lain yang masih menganut aliran Kepercayaan Terhadap Tuhan Yang

Maha Esa. Sistem kepercayaan tradisional yang telah ada sejak masa lampau tidak sepenuhnya bisa terhapus begitu saja dari alam pikiran masyarakat. Di sela-sela ketaatan masyarakat menjalankan aktivitas keagamaan, unsur-unsur kepercayaan lokal masih tampak dalam kehidupan sehari-hari.

Hampir semua kabupaten yang ada di Provinsi Nusa Tenggara Timur memiliki budaya menenun mulai dari Manggarai Barat di ujung barat pulau Flores sampai dengan di Belu ujung timur dari Timor Barat memiliki budaya menenun. Penyebaran tenun ikat di Nusa Tenggara Timur hampir merata, sehingga Nusa Tenggara Timur juga mendapat julukan "Nusa Tenun Tangan".

Pesona keindahan motif dan ragam hiasnya, menjadikan tenun ikat sebagai cenderamata bagi setiap orang yang datang dan berkunjung ke bumi Flobamora ini, bumi di mana wanitanya memiliki daya cipta dan kreasi seni yang sangat tinggi. Setiap daerah yang ada di Nusa Tenggara Timur menampilkan corak dan ragam hias serta warna yang berbeda-beda. Di samping itu, Provinsi Nusa Tenggara Timur juga kaya akan berbagai tradisi adat dan budaya seperti seni tari arsitektur rumah adat dan budaya *pasola* dan lain-lain.

## 2.5 Sejarah Provinsi Nusa Tenggara Timur

### 2.5.1 Zaman Kebangkitan Nasional (±1900–1942)

Pada masa sesudah tahun 1900, kerajaan–kerajaan yang ada di Nusa Tenggara Timur pada umumnya telah berubah status menjadi Swapraja. Swapraja–swapraja tersebut, 10

berada di Pulau Timor (Kupang, Amarasi, Fatuleu, Am foan, Molo, Amanuban, Amanatun, Mio maffo, Biboki, Insana) satu di Pulau Rote (Rote), satu di Pulau Sabu (Sabu), 15 di Pulau Sumba (Kanatang, Lewa–Kanbera, Tabundung, Melolo, Rendi Mangili, Wei jelu, Masukaren, Laura, Waijewa, Kodi–Lauli, Membora, Umbu Rattungay, Ana kalang, Wanokaka, Lambaja), sembilan di Pulau Flores (Ende, Lio, Larantuka, Ado nara, Sikka, Ngada, Riung, Nage Keo, Manggarai), tujuh di Pulau Alor–Pantar (Alor, Baranusa, Pantar, Matahari Naik, Kolana, Batu Lolang, Purema). Swapraja–swapraja tersebut terbagi lagi menjadi bagian–bagian yang wilayah nya lebih kecil. Wilayah–wilayah kecil itu disebut *Kafetoran–Kafetoran*.

## 2.5.2 Zaman Pemerintahan Hindia Belanda

Wilayah Nusa Tenggara Timur pada waktu itu merupakan wilayah hukum dari keresidenan Timor dan daerah takluknya (*Residentie Timor en Onder Hoorig Heden*). Keresidenan Timor dan daerah bagian barat (Timor Indonesia pada waktu itu, Flores, Sumba, Sumbawa serta pulau–pulau kecil sekitarnya seperti Rote, Sabu, Alor, Pantar, Lomblen, Adonara, Solor). Keresidenan Timor dan daerah takluknya berpusat di Kupang, yang me miliki wilayah terdiri dari tiga *Afdeeling* (Timor, Flores, Sumbawa dan Sumba), 15 *onderAfdeeling* dan 48 Swapraja. *Afdeeling* Timor dan pulau–pulau terdiri dari 6 *onder Afdeeling* dengan ibukotanya di Kupang. *Afdeeling* Flores terdiri dari 5 *onderafdeeling* dengan ibukotanya di Ende. Yang ketiga adalah *Afdeeling* Sumbawa dan Sumba dengan



ibukota di Raba (Bima). *Afdeeling* Sumbawa dan Sumba ini terdiri dari 4 *Onder Afdeeling*.

Keresidenan Timor dan daerah takluknya dipimpin oleh seorang residen, sedangkan *Afdeeling* dipimpin oleh seorang asisten residen. Asisten residen ini membawahi *kontrolir/Controleur* dan *Geraghebber* sebagai pemimpin *Onder Afdeeling*. Residen, asisten residen, *kontrolir* dan *gezaghebber* adalah pamong praja Kolonial Belanda. Para kepala *onder Afdeeling* yakni, *kontrolir* dibantu oleh pamong praja bumi putra berpangkat *Bestuurs assistant*.

### 2.5.3 Zaman Pendudukan Jepang (1942–1945)

Pada tanggal 8 Maret 1942 komando angkatan perang Belanda di Indonesia menyerah tanpa syarat kepada Jepang. Dengan demikian, secara resmi Jepang menggantikan Belanda sebagai pemegang kekuasaan di Indonesia. Untuk Indonesia bagian timur termasuk wilayah Indonesia Bagian Timur wilayah Nusa Tenggara Timur berada di bawah kekuasaan angkatan laut Jepang (*Kaigun*) yang berkedudukan di Makasar.

Adapun dalam rangka menjalankan pemerintahan di daerah yang diduduki *Kaigun* menyusun pemerintahannya. Untuk wilayah Indonesia bagian timur dikepalai oleh *Minseifu* yang berkedudukan di Makasar. Di bawah *Minseifu* adalah *Minseibu* yang untuk daerah Nusa Tenggara Timur termasuk ke dalam *Sjoo Sunda Shu* (Sunda Kecil) yang berada di bawah pimpinan *Minseifu Cokan* yang berkedudukan di Singaraja.

Di samping *Minseibu Cokan* terdapat dewan perwakilan rakyat yang disebut *Syoo Sunda Sukai Yin*. Dewan ini juga

berpusat di Singaraja. Di antaranya anggota dewan ini yang berasal dari Nusa Tenggara Timur adalah raja Amarasi H. A. Koroh dan I. H. Doko. Untuk pemerintahan di daerah-daerah tampaknya tidak banyak mengalami perubahan, hanya istilah-istilahnya saja yang diubah. Bekas wilayah *Afdeeling* diubah menjadi *Ken* dan di Nusa Tenggara Timur ada tiga *Ken* yakni Timor *Ken*, Flores *Ken* dan Sumba *Ken*. *Ken* ini masing-masing dikepalai oleh *Ken Kanrikan*. Sedangkan tiap *Ken* terdiri dari beberapa *Bunken* (sama dengan wilayah *onder Afdeeling*) yang dikepalai *Bunken Kanrikan*. Di bawah wilayah *Bunken* adalah swapraja-swapraja yang dikepalai oleh raja-raja dan pemerintahan swapraja ke bawah sampai ke rakyat tidak mengalami perubahan.

#### **2.5.4 Zaman Kemerdekaan (1945–1975)**

Setelah Jepang menyerah, Kepala Pemerintahan Jepang (*Ken Kanrikan*) di Kupang memutuskan untuk menyerahkan pemerintahan atas Kota Kupang kepada tiga orang yakni Dr. A. Gakeler sebagai walikota, Tom Pello dan I. H. Doko. Namun hal ini tidak berlangsung lama, karena pasukan NICA segera mengambil alih seluruh pemerintahan sipil di Nusa Tenggara Timur, di mana susunan pemerintahan dan pejabat-pejabatnya sebagian besar adalah pejabat Belanda sebelum Perang Dunia II.

Dengan demikian, Nusa Tenggara Timur menjadi daerah kekuasaan Belanda lagi, sistem pemerintahan sebelum masa perang ditegakkan kembali. Pada tahun 1945 kaum pergerakan secara sembunyi-sembunyi telah mengetahui perjuangan Republik Indonesia melalui radio. Oleh karena

itu, kaum pergerakan menghidupkan kembali Partai perserikatan Kebangsaan Timor yang berdiri sejak tahun 1937 dan kemudian berubah menjadi Partai Demokrasi Indonesia (PDI).

Perjuangan politik terus berlanjut, sampai pada tahun 1950 dimulai fase baru dengan dihapusnya dewan raja-raja. Pada bulan Mei 1951 Menteri Dalam Negeri NIT mengangkat Y.S. Amalo menjadi Kepala Daerah Timor dan kepulauannya menggantikan H.A. Koroh yang wafat pada tanggal 30 Maret 1951. Pada waktu itu daerah Nusa Tenggara Timur termasuk dalam wilayah Provinsi Sunda Kecil.

Berdasarkan atas keinginan serta hasrat dari rakyat Daerah Nusa Tenggara, dalam bentuk resolusi, mosi, pernyataan dan delegasi-delegasi kepada Pemerintah Pusat dan Panitia Pembagian Daerah yang dibentuk dengan Keputusan Presiden No.202/1956 perihal Nusa Tenggara, pemerintah berpendapat sudah tiba saatnya untuk membagi daerah Provinsi Nusa Tenggara termaksud dalam Peraturan Pemerintah RIS No.21 tahun 1950. (Lembaran Negara RIS tahun 1950 No.59) menjadi tiga daerah tingkat 1 dimaksud oleh undang-undang No.1 tahun 1957.

Akhirnya, berdasarkan undang-undang No.64 tahun 1958 Provinsi Nusa Tenggara dipecah menjadi Daerah Swa Tantra Tingkat I Bali, Nusa Tenggara Barat dan Nusa Tenggara Timur (inventarisasi Land Use, 1967, hal. 2). Daerah Tingkat I Nusa Tenggara Timur meliputi daerah Flores, Sumba dan Timor.

Berdasarkan undang-undang No.69/ 1958 tentang pembentukan daerah-daerah tingkat II dalam wilayah Daerah

Tingkat I Bali, Nusa Tenggara Barat dan Nusa Tenggara Timur, maka daerah Swatantra Tingkat I Nusa Tenggara Timur dibagi menjadi 12 Daerah Swatantra Tingkat II (Monografi Nusa Tenggara Timur, 1975, hal. 297).

Adapun daerah swatantra tingkat II yang ada tersebut adalah : Sumba Barat, Sumba Timur, Manggarai, Ngada, Ende, Flores Timur, Alor, Kupang, Timor Tengah Selatan, Timor Tengah Utara dan Belu. Dengan keluarnya Surat Keputusan Gubernur Kepala Daerah Daswati I Nusa Tenggara Timur tertanggal 28 Pebruari 1962 No.Pem.66/1/2 yo tanggal 2 Juli 1962 tentang pembentukan kecamatan di Daerah Swatantra Tingkat I Nusa Tenggara Timur, maka secara de facto mulai tanggal 1 Juli 1962 swapraja–swapraja dihapuskan (Monografi Nusa Tenggara Timur, Ibid, hal. 306).

Sedangkan secara *de jure* baru mulai tanggal 1 September 1965 dengan berlakunya undang–undang no.18 tahun 1965 tentang pokok–pokok pemerintahan daerah. Pada saat itu juga sebutan Daerah Swatantra Tingkat I Nusa Tenggara Timur dirubah menjadi Provinsi Nusa Tenggara Timur, sedangkan Daerah Swatantra Tingkat II dirubah menjadi Kabupaten.

Berdasarkan Surat Keputusan Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Nusa Tenggara Timur di Kupang, tanggal 20 Juli 1963 No.66/1/32 mengenai pembentukan kecamatan, maka Provinsi Nusa Tenggara Timur dengan 12 daerah tingkat II dibagi menjadi 90 kecamatan dan 4.555 desa tradisional, yakni desa yang bersifat kesatuan genealogis yang kemudian dirubah menjadi desa gaya baru.

Pada tahun 2003 wilayah Provinsi Nusa Tenggara Timur terdiri dari 16 kabupaten dan satu kota. Kabupaten-kabupaten dan kota tersebut adalah Sumba Barat, Sumba Timur, Kupang, Timor Tengah Selatan, Timor Tengah Utara, Belu, Alor, Lembata, Flores Timur, Sikka, Ende, Ngada, Manggarai, Rote Ndao, Manggarai Barat dan Kota Kupang.

Dari 16 kabupaten dan satu kota tersebut terbagi dalam 197 kecamatan dan 2.585 desa/kelurahan (Disarikan dari buku "Sejarah Daerah Nusa Tenggara Timur" Proyek Penelitian dan Pencetakan Kebudayaan Daerah 1977/1978) <http://NusaTenggaraTimurprov.go.id/NusaTenggaraTimur/sejarah-provinsi-nusa-tenggara-timur/> diakses 20 Agustus 2015 pukul 21.00. Nama Kupang sebagai ibu kota Nusa Tenggara Timur awal ada yang menyebut "Koen Pan" adalah nama benda atau nama tempat. Bangsa Portugis menyebut dengan nama "Cupao", sedangkan VOC memakai nama Koepang sampai sekarang, dan Indonesia sendiri sesudah perubahan dalam pemakaian *oe* menjadi *u*, maka tulisan Koepang berubah menjadi Kupang. Orang Dawan atau Meto penduduk Pulau Timor menyebut Kopan, sedangkan orang Rote dan Sabu menyebutnya dengan istilah Kota (Soh, 2008:18-19).

# BAB III

## SEJARAH DAN PERKEMBANGAN SE'I

### 3.1 Kerajaan Amarasi

#### 3.1.1 *Sejarah Kerajaan Amarasi*

Kecamatan Amarasi Barat yang merupakan wilayah dari Kabupaten Kupang, Provinsi Nusa Tenggara Timur, dengan luas wilayah 246,85 km<sup>2</sup> yang terdiri dari 1 kelurahan dan 7 desa, yaitu Kelurahan Teunbaun, Desa Soba, Desa Niukbaun, Desa Nekbaun, Desa Merbaun, Desa Erbaun, Desa Toobaun dan Desa Tunbaun dengan ibukota di Baun, dengan batas wilayah :

- Sebelah Utara : Kecamatan Kupang Tengah
- Sebelah Selatan : Laut Timor
- Sebelah Barat : Kecamatan Nekamese
- Sebelah Timur : Kecamatan Amarasi Selatan

Karakteristik wilayah Kecamatan Amarasi Barat bertopografi berbukit-bukit bahkan pegunungan, hanya sebagian kecil yang datar dan sebagian besar adalah lahan kering dengan luas mencapai 14.283 ha, pekarangan 231 ha, tegalan

2.152 ha, ladang/huma 1.205 ha dan lain-lain 10.695 ha dengan lahan basah hanya 30 ha dan tadah hujan 15 ha. Pusat Pemerintahannya di Baun, terletak 40 km arah selatan Kota Kupang, dapat ditempuh dengan kendaraan selama 45 menit.

Produk unggulannya adalah Ternak Sapi, pisang dan Kelapa. Sejak lama Amarasi sudah terkenal dengan Paronisasi/Penggemukan sapi, ini semua berkat jasa Raja H.A. Koroh, yang memberikan motivasi dan bimbingan kepada masyarakat Amarasi untuk menjadikan usaha ternak sapi ini menjadi mata pencaharian yang bisa diandalkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Di dukung oleh ketersediaan lahan dan pakan ternak yang melimpah, maka jadilah Amarasi sebagai salah satu lumbung ternak di kawasan timur Indonesia. Selain ternak sapi, komoditi pisang dan kelapa juga menjadi sumber mata pencaharian masyarakat Amarasi, bahkan Amarasi disebut sebagai dapurnya Kota Kupang karena lebih dari setengah hasil pertanian yang ada di pasar-pasar kota Kupang berasal dari Amarasi.

### ***3.1.2 Sekilas Kejaraan Amarasi***

Baun, sebagai pusat pemerintahan Kecamatan Amarasi Barat, dahulunya adalah merupakan Pusat Kerajaan Amarasi. Semua Raja-Raja Amarasi berasal dari Baun. Sampai saat ini, Istana Raja Amarasi masih berdiri kokoh.

Menurut sejarah yang ada, keturunan orang Amarasi berasal dari wilayah Wehali di Belu-Atambua, salah satu Putera Raja Wehali melakukan kesalahan dengan memecahkan mangkuk berharga milik keluarga sehingga di usir

dari kerajaannya sehingga bersama pengikut-pengikutnya melakukan perjalanan ke utara Wehali yaitu Biboki Insana dan kemudian meneruskannya sampai ke wilayah Amarasi dan mendirikan kerajaan baru. Berturut-turut raja yang memimpin Kerajaan Amarasi adalah :

1. Pangeran Ishak Koroh pada tahun 1921
2. Dom António ( 1665)
3. Dom Tomás 1665 (Kakak)
4. Dom António II disebutkan 1688
5. Dom Affonco disebutkan 1703
6. Dom Augusto Fernandes disebutkan 1703
7. Nai Soti disebutkan 1714
8. Dom Luis Hornay sebelum 1749-1752
9. Dom Affonco Hornay 1752-1774 (putra)
10. Don Rote Ruatefu 1774-1802 (putra)
11. Kiri Lote 1803-sebelum 1832 (putra)
12. Koroh Kefi sebelum 1832-1853
13. Obe Koroh 1853-1871 (keponakan)
14. Rasi Koroh 1872-1887 (keponakan)
15. Taku Obe 1888-1891 (anak dari Obe Koroh)
16. Rasi Koroh kedua kalinya, 1892-1914
17. Ishak Koroh 1914-1923 (kakak)
18. Alexander Koroh 1923-1925 (cucu dari Rasi Koroh)
19. Hendrik Arnold Koroh 1925-1951 (kakak)
20. Viktor Koroh 1951-1962 (putra)

Setelah Jepang menyerah dan Indonesia memproklamasikan kemerdekaannya Raja-Raja (Kepala Swapraja) seluruh keresidenan Timor dalam Konferensi Malino tanggal



18 Juli 1946 mendukung penggabungan keresidenan Timor, Flores, Sumba dan daerah taklukannya dengan Bali, Lombok dan pulau-pulau selatan daya menjadi suatu daerah otonom dalam lingkup pemerintahan Republik Indonesia, yang kemudian dikenal dengan wilayah Provinsi Sunda kecil.

Sebagai langkah lanjutan dari perjuangan untuk menentukan nasib diri sendiri dalam bidang pemerintahan, pada tanggal 21 Oktober 1946 Raja-Raja (Kepala Swapraja) seluruh keresidenan Timor mengadakan sidang di Kota Kefamenanu guna membentuk Timor Eiland Federatie (gabungan kerajaan *afdeling* Timor). Dalam sidang tersebut, H. A. Koroh (Raja Amarasi) dan A. Nisoni (Raja Kupang) terpilih masing-masing sebagai ketua dan ketua muda Timor Eiland Federatie.

Ini membuktikan bahwa Amarasi memainkan peranan penting dalam perjuangan mencapai dan mempertahankan kemerdekaan RI. Tidak heran bahwa saat ini Raja H.A Koroh di usulkan menjadi Pahlawan Nasional untuk menghargai jasa-jasanya.

### 3.1.3 Sistem Ke-Fetoran di Amarasi

Amarasi dibagi dalam empat *Kefetoran* yang tugasnya membantu Raja di masing-masing wilayah kekuasaannya yaitu Baun, Merbaun Soba dan Oekebiti. Masing-masing *Fetor*/Raja Bagian/Orang Ke-2 Raja/Wakil Raja dipilih dari kelompok marga yang dianggap paling kuat, yaitu : *Kefetoran* Merbaun dari keluarga Amtiran, *Kefetoran* Soba berasal dari marga *Kapitan-Bano*, *Kefetoran* Buraen dari marga Passu-Tinenti , dan *Kefetoran* Oekebiti dipimpin oleh keluarga dari

marga Abineno. Dari ke-4 *Fetor* ini, populasi yang terbesar adalah marga Amtiran yang berkuasa di wilayah Merbaun/Tofa. Sampai dengan saat ini 90% penduduk Merbaun bermarga Amtiran dan rumpun keluarga terkait (Naisanu, Bureni, dan lain-lain)

*Kefetoran* oleh Belanda ditempatkan di bawah pemerintahan Swapraja. Pemerintahan Swapraja pemimpinnya adalah seorang Raja (Regent) yang biasanya diambil dari penguasa tradisional. Misalnya, untuk Swapraja Amarasi Rajanya berasal dari marga Koroh, Swapraja Kupang Rajanya berasal dari marga Nisnone. Sedangkan *Fetor* (orang kedua dalam bahasa Timor) artinya adalah orang kedua. Di bawah *Kefetoran* terdapat desa-desa yang dipimpin oleh seorang *Temukung*. *Temukung* terdiri dari dusun-dusun yang dipimpin oleh *Barnemen* (Kepala Kampung). Kepala kampung mempunyai bawahan yang disebut dengan *Makapa* (kaki ringan), yang bertugas untuk menyebarkan perintah dan memberikan berita dari penguasa kepada seluruh warga, kerjanya hampir mirip dengan tukang pos. Karena itu untuk tugas ini biasanya dipilih dari seorang warga dengan postur tubuh yang tinggi, pandai bicara dan lari yang cepat, karena terkadang untuk memudahkan penyebaran informasi *Makapa* akan naik gunung dan menggemakan suaranya dengan alat dari bambu sehingga terdengar suaranya diseluruh penjuru.

Tugas seorang *Fetor* adalah membantu kerja Swapraja menarik pajak, menyelesaikan pertikaian yang terjadi antar warga termasuk menjaga wilayah Kecamatan dari segala ancaman dan gangguan dari dalam maupun dari luar wilayahnya. Di samping itu *Fetor* juga berhak atas hasil

bumi (upeti) dari *Temukung-Temukung* yang ada dalam wilayah kekuasaannya. *Fetor* juga menghadiri pesta yang diadakan oleh penduduk, untuk itu penduduk yang ingin mengundang *Fetor* akan menyampaikan kepada *Temukung*. Kemudian penduduk yang mengadakan pesta bersama *Temukung* menjemput *Fetor* dengan kuda atau tandu ke tempat pesta. Setelah selesai penduduk yang mengadakan hajatan akan memeberikan persembahan berupa beras dan babi.

Untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga Raja dan *Fetor*, setiap hari warga secara bergilir akan menyediakan tenaga untuk kebutuhan seperti mencuci, masak, membersihkan rumah termasuk tugas-tugas rumah tangga yang lain. Di samping itu, dalam setiap *Temukung* masyarakat mempunyai kebun kolektif yang disebut dengan *Etu*. Setiap panen, hasil kebun kolektif tersebut akan dikirimkan ke gudang milik *Fetor* dan Raja. Selain itu penduduk juga masih harus membayar pajak pribadi dalam bentuk uang Belanda yang disebut *Naiknuif*. Sampai di sini sistem kekuasaan tradisional di Timor hampir tidak bisa dibedakan secara tegas mana kepemilikan pribadi dan mana kepemilikan kolektif karena Raja dan *Fetor* sekaligus berkuasa atas pemilikan tanah (*Land Lord*). Namun hal ini mengalami perubahan cepat setelah adanya perubahan perundang-undangan pemerintahan (setelah zaman Swapraja).

Namun, setelah perubahan perundang-undangan pemerintahan (setelah zaman Swapraja) penggabungan tiga *Kefetoran* tersebut dalam satu Kecamatan Amarasi. Ibukotanya kemudian dipindahkan ke Oekebiti di bawah kekuasaan

marga Abineno. Akan tetapi, Camat Amarasi yang pertama tetap berasal dari Marga Koroh, padahal secara administratif dan geografis wilayah Baun jauh terpisah dari 2 *Kefetoran* lainnya. (12 km dari Kota Kupang).

Hadirnya struktur baru ini menimbulkan beberapa implikasi pada penguasa *Kefetoran* lama. Jabatan Camat yang diangkat oleh pemerintah mempersempit ruang bagi keturunan *Fetor* untuk menduduki jabatan tersebut, sehingga yang terjadi adalah perpindahan perebutan jabatan politik pada level kecamatan ke desa di mana marga dominan masih tetap mempunyai pengaruh dalam masyarakat termasuk dalam setiap pemilihan pilkades.

Kemudian dari segi kebiasaan adat yang kekuasaan semula ada di tangan *Fetor*, sekarang menjadi terpecah-pecah, begitu juga dengan tanggung jawab yang dibebankan kepada *Fetor* dan camat keduanya makin rancu. Kerancuan ini pertama disebabkan karena masyarakat belum terbiasa dengan sistem ini, sehingga sistem adat yang diadopsi menimbulkan beberapa konflik antara pemangku adat maupun struktur pemerintahan atau camat yang sudah ditetapkan oleh pemerintah.

Dalam perjalanannya banyak masyarakat yang lebih mempercayai tokoh adatnya dari pada kepala desa mereka, yang menurut undang-undang ditetapkan oleh kabupaten. Banyak peristiwa-peristiwa yang membuat kecemburuan tokoh adat terhadap Kepala desa yang dipilih oleh Kabupaten. Kecemburuan itu antara lain : pertama, sebagai pemangku adat, *Fetor* diserahi untuk menjaga hutan. Namun tidak ada

gaji sesenpun diterima. Sementara petugas dari perhutani digaji setiap bulannya.

Kedua, hak belis (penyerahan bingkisan yang dahulu diperuntukkan *Fetor* sebagai penguasa) sekarang justru diserahkan kepada kepala desa setempat beserta camat. Sedangkan *Fetor* tidak mendapat apa-apa. Padahal dalam acara ritualnya pernikahan misalnya *Fetor*lah yang mengesahkan apakah mereka sah sebagai suami-istri atau belum menurut adat. Pemerintah seperti kepala desa dan camat hanya berkepentingan terhadap administratifnya saja

### ***3.1.4 Cerita Singkat Pulau Timor***

Timor Barat adalah sebuah wilayah yang mencakup bagian Barat Pulau Timor, kecuali distrik Ambeno sebuah enclave milik Timor Leste. Secara administratif, Timor Barat merupakan bagian dari Provinsi Nusa Tenggara Timur – Indonesia. Pulau Timor sekaligus ibukota dengan pelabuhan utamanya yang terletak di Kupang. Sejarah menunjukkan bahwa selama penjajahan, kawasan ini dinamakan Timor Belanda dan menjadi pusat pejuang asal Belanda pada masa perang kemerdekaan Indonesia (1945-1949). Luas Wilayah Timor Barat ialah 15.850 km.

Pulau Timor memiliki tiga bahasa ibu yang berasal dari grup bahasa Austronesia dari cabang Fabron digunakan oleh warga Timor Barat, sedangkan bahasa lainnya digunakan di Timor Leste. Ketiga Bahasa yang digunakan di Timor Barat tersebut antara lain Dawan, Rote dan Helong.

Pulau Timor telah terbagi menjadi dua bagian selama berabad-abad. Timor Barat, yang dikenal sebagai Timor Belanda dari tahun 1800-an hingga 1949 ketika ia menjadi Timor Indonesia, sebuah bagian dari negara Indonesia yang terbentuk dari eks Hindia Belanda dan Timor Leste yang dikenal sebagai Timor Portugis dari tahun 1596 hingga 1975 dan sebagai Timor Timur dari tahun 1976 hingga 1999. Wilayah Timor Leste juga mencakup enklave Oecussi-Ambeno di Timor Barat. Belanda dan Portugal tidak menyelesaikan masalah perbatasan ini dengan formal hingga 1912.

Timor Leste menjadi bagian dari Indonesia tahun 1976 sebagai provinsi ke-27 setelah gubernur jendral Timor Portugis terakhir Mario Lemos Pires melarikan diri dari Dili setelah tidak mampu menguasai keadaan pada saat terjadi perang saudara. Portugal juga gagal dalam proses dekolonisasi di Timor Portugis dan selalu mengklaim Timor Portugis sebagai wilayahnya walaupun meninggalkannya dan tidak pernah diurus dengan baik.

Amerika Serikat dan Australia "merestui" tindakan Indonesia karena takut Timor Leste menjadi kantong komunisme terutama karena kekuatan utama di perang saudara Timor Leste adalah Fretilin yang beraliran Marxis-Komunis. AS dan Australia khawatir akan efek domino meluasnya pengaruh komunisme di Asia Tenggara setelah AS lari terbirit-birit dari Vietnam dengan jatuhnya Saigon atau Ho Chi Minh City.

Namun, PBB tidak menyetujui tindakan Indonesia. Setelah referendum yang diadakan tahun 1999, di bawah perjanjian yang disponsori oleh PBB antara Indonesia dan

Portugal, mayoritas penduduk Timor Leste tidak setuju dengan otonomi yang ditawarkan Indonesia. Timor Leste meraih kemerdekaannya tahun 2002 dengan sokongan luar biasa dari PBB. Ekonomi berubah total setelah PBB mengurangi misinya secara drastis.

Setelah merdeka pemerintah Timor Leste berusaha memutuskan segala hubungan dengan Indonesia antara lain dengan mengadopsi Bahasa Portugis sebagai bahasa resmi dan mendatangkan bahan-bahan kebutuhan pokok dari Australia sebagai "balas budi" atas campur tangan Australia menjelang dan pada saat referendum. Selain itu pemerintah Timor Leste mengubah nama resminya dari Timor Leste menjadi Republica Democratica de Timor Leste dan mengadopsi mata uang dolar AS sebagai mata uang resmi yang mengakibatkan rakyat Timor Leste menjadi lebih krisis lagi dalam hal ekonomi <http://amarasi-barat.blogspot.com/2012/04/kecamatan-amarasi-barat-adalah-sebuah.html> diakses 20 Agustus 2015 pukul 20.00.

### 3.2 Sejarah Kuliner *Se'i*

Pengasapan adalah salah satu teknologi yang telah dilakukan oleh nenek moyang masyarakat Nusa Tenggara Timur (Nusa Tenggara Timur) untuk mempertahankan kualitas daging sapi. *Se'i* adalah salah satu hasil olahan daging sapi dengan cara pengasapan, yang merupakan hasil olahan khas dari salah satu kabupaten di wilayah Nusa Tenggara Timur, yaitu kabupaten Rote Ndao.

*Se'i* bahasa daerah Rote, artinya daging yang disayat dalam ukuran kecil memanjang, lalu diasapi dengan bara api sampai matang. *Se'i* adalah makanan khas suku Rote yang kemudian merambah selera masyarakat Nusa Tenggara Timur (Nusa Tenggara Timur). Kemudian dikenal juga *se'i* babi, pertama di Teunbaun kurang lebih 40 km atau 45 menit dari kota Kupang (dikenal dengan *Se'i* Baun) yang dikelola oleh Om Ba'i (Gasper Tiran) awalnya berjualan daging babi keliling pada tahun 1980-an. Pada tahun 1997 merintis usaha *se'i* babi yang mulai dikenal luas pada tahun 2000. Produk daging *se'i* memiliki keunikan dan spesifikasi, baik aroma, warnanya yang merah, maupun tekstur yang empuk dan rasanya yang lezat. Pengolahan *se'i* juga bertujuan untuk memperpanjang daya tahan simpan, serta meningkatkan nilai gizi dan nilai ekonomi daging sapi maupun daging babi. Daging *se'i* begitu populer di kalangan masyarakat Kupang dan Provinsi Nusa Tenggara Timur umumnya dan bahkan sampai para tamu dari luar negeri. Saat ini banyak dijumpai pula di Kupang rumah makan yang menjual *se'i* babi, yaitu Bambu Kuning, Petra, Aroma, dan Pondok Tepi Sawah. Untuk *se'i* sapi bisa dibeli di Ibu Soekiran.

Umumnya, bahan baku *se'i* biasanya dari daging babi atau sapi bahkan rusa. Namun, mayoritas masyarakat Nusa Tenggara Timur lebih suka mengonsumsi *se'i* babi, maka *se'i* babi menjadi pilihan utama. Mereka menilai lemak daging sapi lebih berbahaya bagi kesehatan dibanding lemak babi. *Se'i* daging rusa pun telah ditinggalkan karena memang binatang rusa sudah jarang dan termasuk salah satu binatang yang dilindungi oleh pemerintah.



Daging *se'i* di Provinsi Nusa Tenggara Timur adalah daging asap, artinya dibakar dengan kayu bakar yang berjarak jauh, sehingga bukan lidah api yang mematangkan daging, melainkan asap panas. Ada *se'i* dari daging sapi, ada pula *se'i* dari daging babi, bahkan akhir-akhir ini ada juga *se'i* dari daging ikan. Bila baru diasap, bisa langsung dimakan dengan mengirisnya tipis. Bila sudah disimpan beberapa hari, harus digoreng lagi, atau dimasak dalam tumisan bungapepaya dan sayur-mayur lain <http://id.wikipedia.org/wiki/Se'i> diakses 15 Juli 2015 pukul 13.00.

Kata *se'i* menurut cerita kakek nenek berasal dari bahasa Rote, yaitu daging yang diiris tipis memanjang. Tidak sama seperti daging babi jasio, siobak atau smoked beef, ham ataupun babi guling dari Bali walaupun sama sama dibakar tetapi daging *se'i* mempunyai ciri khas yang tersendiri, karena daging diolah secara tradisional dengan dipotong memanjang dengan 2-3 cm lebarnya, lalu diolah dengan pemberian garam dan sedikit rempah rempah sesuai dengan ciri khas penjualnya dan dilanjutkan dengan pengasapan dengan menggunakan kayu kesambi, Pada beberapa penjual makanan khas kupang ini, daging *se'i* pada bagian atas daging juga ditutup dengan daun daunan kesambi, sehingga aroma rempahnya sangat terasa. Proses kematangan daging *se'i* bukan karena pembakaran oleh api atau arang, tetapi oleh panasnya asap.

Daging *se'i* merupakan salah satu dari beberapa makanan khas di Nusa Tenggara Timur. Daging ini biasa disebut dengan daging asap karena dibakar dengan kayu bakar yang berjarak jauh, sehingga bukan lidah api yang mematangkan

daging, melainkan asap panas. Daging *se'i* sangat digemari oleh masyarakat Timur karena mempunyai cita rasa yang sangat khas.

Daging *se'i* atau daging asap mempunyai warna merah cerah, pada awalnya daging *se'i* dibuat dari daging rusa, tetapi karena rusa sudah semakin langka dan di larang oleh pemerintah untuk diburu, jadi masyarakat Nusa Tenggara Timur menggunakan daging sapi dan ada pula yang menggunakan daging babi. Mungkin sebagian orang yang bukan asli Nusa Tenggara Timur menganggap bahwa daging *se'i* adalah daging babi. Daging *se'i* juga pada awalnya hanya untuk lauk tetapi karena rasanya yang unik sekarang daging *se'i* sudah menjadi oleh-oleh khas Nusa Tenggara Timur.

Jika anda ke kupang dan ingin makan daging *se'i* Baun anda harus ke kelurahan Teun Baun kurang lebih 40 Km atau 45 menit dari kota Kupang di sebuah kampung kecil yang bernama Nunraen. Daging *se'i* Baun lebih enak dimakan dalam keadaan panas, karena saat panas itulah kita bisa mencium aroma daging *se'i* Baun dan aroma bumbu racikan khasnya yang mengundang selera makan karena sangat populer, seringkali para turis asing berbondong bondong melewati Jalan Ikanfoti yang sering rusak ketika musim hujan untuk mencari tempat proses pengasapan daging *se'i* Baun dan mencicipi rasa *se'i* babi Baun yang sensasional

### 3.3 Perkembangan Kuliner *Se'i*

Inventarisasi adalah suatu pencatatan terhadap suatu aspek atau mata budaya yang dimiliki oleh suatu suku

bangsa sesuai dengan kondisi saat dilakukannya inventarisasi (potret keadaan aspek budaya tersebut saat ini). Kearifan lokal adalah pandangan hidup dan ilmu pengetahuan serta berbagai strategi kehidupan yang berwujud aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat lokal dalam menjawab berbagai masalah dalam pemenuhan kebutuhan mereka. Dalam bahasa asing sering juga dikonsepsikan sebagai kebijakan setempat *local wisdom* atau pengetahuan setempat *local knowledge* atau kecerdasan setempat *local genius*.

Sistem pemenuhan kebutuhan mereka pasti meliputi seluruh unsur kehidupan agama, ilmu pengetahuan, ekonomi, teknologi, organisasi sosial, bahasa dan komunikasi, dan kesenian. Mereka mempunyai pemahaman, program, kegiatan, pelaksanaan terkait untuk mempertahankan, memperbaiki, mengembangkan unsur kebutuhan mereka itu, dengan memperhatikan ekosistem (flora, fauna dan mineral) serta sumberdaya manusia yang terdapat pada warga mereka sendiri.

Kebudayaan lahir dan hidup setua sejarah manusia itu sendiri. Manusia adalah makhluk yang membudaya dalam kebersamaan dengan sesamanya, saling berinteraksi bukan sebagai *solo and solitaire*, tunggal dalam kesendirian. Pada awalnya manusia dalam realitanya hidup hanya demi *survive*, berjuang cari makan dan reproduksi, namun lama-kelamaan cenderung membangun cara pandangan hidup yang bermuatan konsep budaya tapi tidak dibangun secara *out of the blue*, secara pelan mengalami perubahan dan perkembangan mencari identitas sejati oleh berbagai etnis dan suku bangsa di muka bumi.

Adanya cita-cita kehidupan kebangsaan (*nationhood*) yang disatukan dalam bingkai kesatuan negara, kemudian melahirkan kesatuan masyarakat sebagai sebuah entitas budaya berbagai etnis. Negara kesatuan Indonesia yang terdiri dari berbagai ragam etnis (*tribes*) seperti Batak, Minang, Jawa, Sunda, Bugis, Timor, dan lain-lain memiliki identitas budaya yang pada gilirannya mampu menyatukan bangsa dengan berbagai ragam budaya lokal yang menjadi ciri sekaligus jati diri bangsa. Demikian juga di bidang makanan (kuliner) sebagai salah satu ciri khas suatu etnis atau suku bangsa seperti *se'i* di Pulau Timor (Kupang).

*Se'i Baun*. Daging *se'i* di Baun merupakan daging idaman masyarakat Kabupaten Kupang dan Kota Kupang, bahkan tamu yang dari luar daerah juga sudah mampir di tempat ini karena daging *se'i* ini rasa enak dan sedapnya lain bila dibanding dengan daging *se'i* di kota Kupang. Secara tradisional daging ini diproses melalui cara pangasapan dilakukan oleh Gasfar Tiran sejak tahun 2003. Menikmati kuliner daging *se'i* Baun baik, daging *se'i* sapi atau babi dengan pengolahannya secara tradisional. Dari Kota Kupang untuk mencapai daerah ini harus menempuh waktu selama 30 menit perjalanan. Bisa menggunakan kendaraan roda dua maupun empat.

**Soekiran.** Jika datang ke Kupang, jangan lupa untuk mampir ke Pusat Oleh-oleh Ibu Soekiran.



Berdiri sejak 1961, toko ini menawarkan berbagai makanan khas Nusa Tenggara Timur. Pusat oleh-oleh Ibu Soekiran merupakan sebuah toko kecil dan lokasinya pun tidak di pinggir jalan raya. Namun, karena hanya satu-satunya di Kupang dan tidak membuka cabang, hampir semua masyarakat lokal tahu tempat ini.

Toko kecil ini terkenal dengan produk olahan daging sapiunya. Salah satu yang cukup banyak dicari wisatawan adalah *se'i*, yaitu daging sapi asap yang merupakan makanan khas Kota Kupang. *Se'i* dikemas dalam plastik vakum dan ditempatkan di *freezer* dengan keadaan beku. Jika ingin membawa pulang *se'i* sebagai oleh-oleh, sebaiknya membelinya sehari sebelum keberangkatan karena daging siap saji ini hanya bertahan di suhu ruangan selama tiga hari. Satu bungkus ukuran seperempat kilogram, dijual dengan harga Rp. 100.000,00.

Selain *se'i*, abon dan dendeng sapi juga menjadi produk unggulan Ibu Soekiran dan hampir setiap hari diproduksi karena selalu ludes dibeli pengunjung. Abon terbuat dari 100 persen daging sapi asli sehingga rasanya pun lebih gurih dan lezat. Maka tidak heran jika sebungkus kecil abon dijual dengan harga cukup mahal, yaitu Rp. 50.000,00. Pemilik toko bukanlah orang asli Kupang atau Nusa Tenggara Timur melainkan sepasang suami istri dari Yogyakarta.

Berbagai penganan khas Nusa Tenggara Timur dapat dijumpai di sini, salah satunya keripik jagung yang diolah dengan cara cukup unik. Jagung digoreng tanpa minyak, lalu ditumbuk hingga halus dan dipress atau dipadatkan. Setelah itu digoreng dan jadilah keripik yang dinamakan jagung titi,

permen hela yang terbuat dari gula dan kacang, kue rambut, sambal manalagi, kue *Kenari* dan kacang bawang khas Kupang. Pusat Oleh-oleh Ibu Soekiran berlokasi di Jln. Moh Hatta No 16, Kupang, Nusa Tenggara Timur.

Di Kota Kupang sekarang dapat menikmati *se'i* babi. Tersedia beberapa restoran yang menyediakan menu *se'i* babi. Restoran itu di antaranya Restoran Glory di Jln. W.J. Lalamentik, Depot Aroma di Jln. Tompelo, Restoran Pondok Sawah di Tofa, dan masih banyak lagi restoran di Kota Kupang yang menjual *se'i*. Seperti rumah makan Petra.

Konsumsi daging *se'i* yang dihidangkan di rumah makan Petra ini yang setiap harinya bisa memotong tiga ekor babi dengan berat keseluruhan 100 -150 kilogram. Sampai pukul 16.00 Wita, semua daging *se'i* itu terjual habis. Namun biasanya menjelang Hari Natal dan Tahun Baru, babi yang dibutuhkan hingga 10 ekor, dengan berat masing-masing 40 hingga 70 kilogram.

Anda pun tak perlu khawatir mengenai harga satu porsi *se'i* babi dan nasi boleh dikatakan cukup murah sekitar Rp12.000, sementara untuk 1 kg *se'i* babi dipatok Rp100.000. Biasanya, para konsumen datang dalam kelompok, dari anak-anak sampai orangtua, dari masyarakat kampung hingga orang berdasi. Kalau mau daging *se'i* babi harus dipesan secara khusus. Sedangkan yang dijual untuk umum di Kupang dapat dipastikan terbuat dari daging sapi.

Selain mencicipi makanan tersebut, biasanya mereka juga membeli untuk anggota keluarga di rumah atau sebagai oleh-oleh bagi keluarga atau teman di luar Nusa Tenggara Timur. Daging *se'i* bisa bertahan sampai tiga hari, tetapi jika

berada di dalam alat pembeku bisa bertahan hingga beberapa bulan.

Jangan takut bagi yang ingin menyantap *se'i* halal tersedia pula *se'i* sapi, ada beberapa perusahaan yang memproduksi *se'i* sapi ini dengan memiliki toko penjualan *se'i* dan telah mendapat sertifikat halal dari MUI pada 2007. Biasanya di toko-toko ini menyediakan puluhan segmen daging, seperti *se'i*, daging segar, kulit, bakso, tulang, dan jeroan. Sayangnya tidak menyediakan *se'i* asap dalam jumlah banyak, kecuali daging dan tulang segar.

Sejak diperkenalkan masakan tradisional dari beberapa daerah, termasuk masakan khas Rote, yakni *se'i* babi atau sapi. *Se'i* ini tidak asing bagi masyarakat Kota Kupang atau masyarakat Rote, hanya saja sekarang hidangan ini dengan memadukan beberapa jenis bumbu dan cara memasaknya.

Namun peluang untuk membuka restoran *se'i* masih terbuka luas di kabupaten lainnya, seperti Kefamenanu, Atambua, Baa, Soe, Ende, Maumere, dan Larantuka. Selain itu, beberapa pengusaha dari Surabaya, Batam dan bahkan Australia meminta mengirim setiap hari *se'i* babi 50 kg. Daging *se'i* yang dikelola atas kerja sama pengusaha Australia itu dikirim ke sejumlah restoran di Australia.

Selain tersebut di atas kuliner *se'i* juga telah berkembang di kota-besar di Indonesia seperti di Jakarta, Bandung, dan Yogyakarta. Saat ini juga dijumpai kuliner *se'i* di Yogyakarta seperti **Warung Se'i** .



*Bae sonde bae  
Tana Timor Lebe bae  
Bae sonde bae  
Tana Timor lelebo*



Paket komplet *se'i*  
<https://rizalflotim.files.wordpress.com/2013/09/paket-komplit-se'i.jpg>

Itulah penggalan lagu Bolelebo yang berasal dari Nusa Tenggara Timur. Lagu itu sering didendangkan para perantau asal Bumi Flobamora (Flores Sumba Timor dan Alor) di mana saja mereka berada, termasuk di Yogyakarta. Sering dinyanyikan ketika kerinduan akan kampung halaman nan jauh di sana menyeruak.

Akan tetapi, tidak selamanya ungkapan kerinduan akan kampung halaman dilakukan dengan mendendangkan lagu. Mencicipi sajian dari Nusa Tenggara Timur bisa menjadi obat penawar rindu yang cukup manjur salah satunya di Warung *Se'i*, Jalan Kedaung, Nologaten, Caturtunggal, Sleman. Seperti namanya, Warung *Se'i* memang menyediakan menu unggulan daging *se'i* khas Pulau Timor Nusa Tenggara Timur. *Se'i* merupakan daging, umumnya sapi dan ada juga babi (bagi warga Nusa Tenggara Timur non muslim) yang diasapkan selama beberapa jam di atas kayu kesambi (*schleichera oleosa*) agar melahirkan aroma dan rasa yang khas dengan campuran



bumbu tertentu seperti garam. Daging yang sudah menjadi *se'i* ini awet hingga berhari-hari lamanya.

Selain sajian utama itu, ada juga makanan pendukung berupa sop brenebon yang juga khas Nusa Tenggara Timur dan kawasan timur lainnya. Sop ini berisi kacang merah serta daging iga yang masih menyatu dengan tulang.

Masakan ini sejatinya berasal dari Negeri Belanda yang kemudian diadaptasikan ke Indonesia selama masa kolonial berabad-abad yang lampau. Bumbu sup ini pada umumnya terdiri dari bawang putih, pala serta merica. Biasanya bahan daging dicuci dan direndam semalaman kemudian direbus hingga empuk. Setelah itu bumbu dimasukkan serta sering ditaburi irisan daun bawang. *Se'i* dan sop tersebut belum lengkap rasanya jika tidak ditemani tumisan sayur kangkung yang dicampur bunga pepaya. Ada juga sambal *ulik* (*uleg*) bagi para penikmat rasa pedas yang menggelegar.

Inosensius Pay, Manajer Warung *Se'i* menceritakan di Jogja selama ini jarang ditemukan warung yang menyediakan menu khas Nusa Tenggara Timur. Niat untuk mewujudkan warung itu sudah muncul di benak beberapa perantau daerah tersebut yang menetap di Yogyakarta. Hanya saja keinginan ini baru terlaksana kurang lebih dua bulan belakangan.

"Setelah ramai-ramai kejadian di Cebongan (Penyerangan Lapas), ada kerabat kami, asal Nusa Tenggara Timur yang berdomisili di Jakarta. Namanya Ivan Bethan. Dia sejak dulu memang punya impian untuk membuka warung di Yogyakarta dengan sajian khas daging *se'i*," tutur Ino, panggilan akrabnya di sela-sela melayani para pengunjung.

Perencanaan bisnis pun segera dilakukan salah satunya dengan melakukan over kontrak lokasi warung dari *Kenalan* yang hendak mudik ke Sumatera. Awalnya mereka mengalami *Kendala* bahan baku, khususnya kayu kesambi yang jarang ditemui di Yogyakarta.

Tapi berbagai tantangan itu kemudian teratasi setelah mendapat pasokan kayu kesambi dari wilayah Gunungkidul, yang kontur alamnya sangat mirip dengan wilayah Nusa Tenggara Timur. Mereka juga sengaja 'mengimpor' pakar daging *se'i* langsung dari Ibukota Nusa Tenggara Timur, Kupang yang selama satu bulan mengajarkan teknik pengasapan sehingga menghasilkan daging yang bercita rasa.

"Awalnya kami memang mengincar segmen warga Nusa Tenggara Timur yang berada di Jogja. Tapi seiring waktu, masakan khas ini mendapat sambutan dari warga warga dari luar Nusa Tenggara Timur, termasuk dari masyarakat Jogja sendiri. Ya selain karena rasa gurih dan empuk yang khas, harga satu paket komplet Rp18.000 cukup terjangkau," tambah Ino.

Gabriel, salah seorang turis blasteran Spanyol-Italia yang berkunjung ke warung tersebut mengaku sangat menikmati masakan *se'i*. Terasa nikmat saat mengunyah, kata pria ceriwis tersebut. Bule yang tengah baru saja mengunjungi Candi Borobudur itu mengaku kemungkinan besar akan kembali lagi ke Warung *Se'i* untuk menikmati kembali masakan itu.

Umumnya, warung tersebut ramai dikunjungi saat jam makan siang, sekitar pukul 12.00 WIB. Malam minggu dan hari minggu juga menjadi hari yang sibuk bagi tujuh karyawan di tempat tersebut. "Ke depan kami juga berencana

menambah menu seperti nasi goreng *se'i* serta live music. Hal itu masih kami bicarakan dengan pemilik usaha," tambah Ino yang saban hari menunggui warung itu sejak pukul 10.00-22.00 WIB.

Menikmati daging empuk di tempat itu sanggup memuaskan bukan hanya rasa lapar semata, tapi juga keinginan untuk kembali ke tanah tumpah darah. Sayang, hingga kini di Warung *Se'i* belum ada menu *se'i* universal yang bisa disantap oleh semua golongan pemeluk agama <https://rizalflotim.wordpress.com/2013/09/12/warung-sei-penawar-rindu-perantau-asal-Nusa Tenggara Timur/#more-332> diakses 15 Juli 2015 pukul 14.00.

### 3.4 Variasi Menu

Sebelum disajikan, daging *se'i* dapat diolah kembali sesuai dengan selera. Daging *se'i* (daging asap) merupakan produk olahan tradisional yang telah populer di Nusa Tenggara Timur. Daging *se'i* yang diolah oleh masyarakat Nusa Tenggara Timur secara tradisional umumnya menggunakan garam dapur, sendawa chili/salpeter, daging sapi dan kayu serta daun kesambi (*schleichera oleasa*) sebagai sumber asap. Pengasapan dengan menggunakan kayu dan daun kesambi memberikan aroma daging asap yang khas dan berpengaruh terhadap warna daging yaitu daging menjadi merah mengkilap atau merah cerah.

Beberapa rumah makan untuk makanan khas Kupang daging *se'i* yang terkenal yaitu Bambu Kuning, Petra, Aroma dan Pondok Sawah, tetapi kalau benar benar mau serius

makan daging *se'i* harus ke desa Baun kurang lebih 40 km atau 45 menit dari kota kupang, di sanalah original daging *se'i* babi yang pertama yaitu daging *se'i* babi Om BA'I.

Daging *se'i* di Baun merupakan daging idaman masyarakat Kabupaten Kupang dan Kota Kupang, bahkan tamu yang dari luar daerah juga sudah mampir di tempat ini karena daging *se'i* ini rasa enak dan sedap. Secara tradisional daging ini diproses melalui cara panggang atau *se'i* dan ditekunin oleh Gasfar Tiran yang juga adalah pemilik daging *se'i* dari tahun 2003. Menikmati wisata kuliner daging *se'i* Baun, baik daging *se'i* sapi atau babi dengan pengolahannya secara tradisional. Dari Kota Kupang untuk mencapai daerah ini harus menempuh waktu selama 45 menit perjalanan, bisa menggunakan kendaraan roda dua maupun empat.

Daging *se'i* yang begitu populer di kalangan masyarakat Kupang dan Provinsi Nusa Tenggara Timur (Nusa Tenggara Timur), sejak tahun 1986 lalu daging *se'i* ini mulai digemari dan mengoda rasa lidah oleh sejumlah warga Kota Kupang hingga para wisatawan dari mancanegara. *Se'i* menjadi makanan khas Nusa Tenggara Timur, bahkan sejak beberapa tahun terakhir ini dilirik para pengusaha dari Australia.

Arti *se'i* sendiri dari bahasa daerah Rote, artinya daging yang disayat dalam ukuran kecil memanjang, lalu diasapi dengan bara api sampai matang. *Se'i* adalah makanan khas Suku Rote yang kemudian merambah selera masyarakat Nusa Tenggara Timur (Nusa Tenggara Timur).

Apabila berkunjung ke Kupang, kurang lengkap rasanya kalau belum mencicipi kuliner khas ibu kota Provinsi Nusa Tenggara Timur tersebut. Selain dikenal memiliki lansekap-

lansekap yang indah, kota di pesisir Teluk Kupang ini juga dikenal dengan keragaman kuliner yang sayang untuk dilewatkan, sebut saja daging *se'i*.

Daging *se'i* adalah daging (sapi atau babi) yang dibumbui dan diasap agar dapat disimpan lebih lama. Kata *se'i* berasal dari bahasa Pulau Rote yang berarti daging tipis yang diiris memanjang. Sebelum disajikan, daging *se'i* dapat diolah kembali sesuai dengan selera.

Daging *se'i* sepiantas memang mirip daging asap ala barat, seperti ham, namun dengan cita rasa yang berbeda. Proses pembuatan *se'i* terbilang sangat tradisional karena masih menggunakan bara api yang berasal dari arang dan daun kesambi. Kesambi atau kesambi adalah pohon yang bisa tumbuh di daerah kering dan termasuk kerabat dekat rambutan karena tergolong suku *sapindaceae*.

Proses pengasapan diawali dengan mengiris daging memanjang dan melumurinya dengan garam. Kemudian digantung untuk mengeringkan kandungan air atau darah di dalam daging selama beberapa jam. Sementara itu, daun kesambi digunakan sebagai penyaring panas dan asap yang berlebihan. Inilah yang membuat aroma dan warna daging tetap terjaga.

Uniknya lagi, daging *se'i* yang hanya dibumbui seadanya, disantap dengan sayur tumis bunga pepaya dan sambal *lu'at* (mirip sambal jeruk), tetapi ditambahkan kulit jeruk dengan bahan dasar cabai merah. Namun, warga Kupang juga sering menyantap daging *se'i* bersama jagung *bose*, semacam bubur jagung yang dicampur dengan kacang merah.

### *Tumis pedas*

Daging *se'i* adalah daging asap (*smoke beef*) yang dimasak dengan cara tradisional khas Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur. Daging di sini bisa daging sapi, daging babi, atau ikan. Awalnya dibuat untuk mengawetkan daging agar bisa disimpan lama, karena zaman dulu belum ada kulkas. Selain itu, daging yang dipotong-potong memanjang itu dibumbui terlebih dahulu dengan garam dan rempah-rempah yang khas. Secara teknis daging ini sudah masak, sehingga tidak perlu dimasak terlalu lama. Selain itu daging ini sudah berasa asin, sehingga penambahan garam harus hati-hati kalau tidak mau terlalu asin. Kemasan daging ini biasanya diplastik vakum dalam keadaan dingin ( $-5^{\circ}\text{C}$ ) dikemas per 500 gram.

#### **Tumis Pedas Daging *Se'i* Sapi Empat Cabai Dengan Taburan Oregano**



Bahan-bahan tumis daging *se'i* oregano

## Bahan

1. Daging *Se'i* Sapi 500 gram (1 pack).
2. Cabai merah besar 6 buah. Tidak berpengaruh ke tingkat kepedasan.
3. Cabai paprika merah ukuran kecil, 1/2 bagian buah. Tidak berpengaruh ke tingkat kepedasan.
4. Cabai rawit padi merah, 12 buah atau tergantung tingkat kepedasan nanti, sensasi pedasnya di lidah. Kalau tidak ada, bisa pakai cabai rawit merah.
5. Cabai gendot/habanero, 5 buah atau tergantung tingkat kepedasan yang diinginkan, kepedasannya akan melengkapi pedasnya cabai padi, pedasnya *Kena* di rongga mulut.
6. Bawang putih satu siung.
7. Bawang merah 8 siung.
8. Bawang bombay ukuran kecil 1 buah.
9. Merica bubuk 2 sdt.
10. Garam 1/2 sdt.
11. Air perasan jeruk lemon 2 sdm.
12. Daun jeruk 6 lembar.
13. Oregano 2 sdt atau sesuai selera.
14. Minyak goreng/zaitun 5 sdm (untuk tumis kering).

## Persiapan bumbu potong/cincang:

- Cabai merah dipotong memanjang 4 bagian.
- Cabai habanero dipotong kotak-kotak besar.
- Cabai paprika merah dipotong kotak-kotak besar.
- Cabai padi/rawit merah dipotong dua memanjang.
- Bawang bombay di cincang kasar.

### Persiapan bumbu ulek kasar

Bawang merah dan daun jeruk ditumbuk kasar, bawang putih geprek saja, lalu potongan cabai merah besar ikut dipencet-pencet hingga lemas. Tambahkan garam dan air perasan jeruk lemon. Aduk-aduk agar merata lalu disimpan ke dalam wadah. Biarkan agak lama hingga air jeruk lemon meresap dan air dari cabai keluar.

### Persiapan daging *se'i*

Daging *se'i* dipotong sesuai ukuran potongan yang diinginkan, idealnya seukuran panjang kartu atm. Lalu daging *se'i* dipukul-pukul dengan pemukul daging sampai serat-seratnya pecah dan daging menjadi lembut. Jika pada awalnya daging *se'i* dalam kemasan plastiknya beku, rendam daging *se'i* yang masih tersegel dalam kemasan plastiknya (belum dibuka) pada air keran yang mengalir, jangan menggunakan air hangat/panas untuk mencairkannya. Jika kemasannya sudah terlanjur terbuka, angin-anginkan saja dan jangan dicuci dengan air.

### Memasak

1. Panaskan wajan penggorengan dan tuangkan minyak goreng secukupnya, karena akan menumis kering.
2. Api kecilkan dan minyak panas, masukkan potongan bawang bombay, habanero, cabai padi dan paprika. Tumis hingga bawang harum dan cabai lemas.
3. Masukkan bumbu halus beserta airnya, masukkan merica bubuk dan aduk-aduk hingga merata, aroma



pedas menyengat keluar dengan mantap dan bawang bombay mulai meng-karamel.

4. Masukkan daging *se'i*. Karena secara teori daging ini sudah masak, pemasakan tidak boleh terlalu lama.
5. Cek rasanya apakah kurang garam? Seharusnya tidak.
6. Setelah 10 menit matikan api dan taburkan oregano sambil diaduk merata.
7. Sajikan dalam keadaan panas dan dengan nasi putih pulen.



<http://farizanriadhi.blogspot.com/2014/08/tumis-daging-se'i-pedas-dengan-taburan.html> diakses 12 Juli 2015 pukul 19.00.

### *Resto Se'i Kupang*

Resto kami menyediakan masakan khas/traditional Nusa Tenggara Timur (*Timorese Cuisine*) berupa daging asap atau lebih dikenal dengan daging *se'i*. *Se'i* adalah daging asap khas Nusa Tenggara Timur berupa daging (bisa daging sapi/ daging babi) yang disayat memanjang, dicampur dengan

bumbu-bumbu tradisional khas Nusa Tenggara Timur. Selanjutnya, dipanggang/diasap selama  $\pm 2$  jam, menggunakan tungku yang didesain dengan jarak  $\pm 80$  cm antara bara api dan daging, supaya mendapatkan hasil pangangan yang maksimal (benar-benar matang, bumbunya meresap sampai ke dalam dan terasa gurih).

Sebuah pondok sederhana berukuran  $8 \times 6$  meter yang terbuat dari pelepah kelapa dan beratap seng ini sangat sederhana. Di belakang pondok tersebut terdapat beberapa tungku pembakaran yang terbuat dari batu alami. Sekeliling pondok tersebut dihiasi berbagai macam pohon menambah kesejukan. Pemilik pondok ini pun menamakannya "Pondok Sawah".

Pondok Sawah dinamai pemilik pondok makan tersebut, karena letaknya berada di sekitar areal persawahan, walaupun sebagian telah disulap menjadi permukiman warga dan pondok makan. "Dulunya lokasi ini adalah areal persawahan," kata Roni Djara, pemilik pondok makan tersebut.



Pondok sawah itu menyajikan menu khas Nusa Tenggara Timur (Nusa Tenggara Timur) yakni *se'i*. *Se'i* ini adalah daging babi atau sapi yang hanya diasap menggunakan kayu pohon kusambi atau kesambi (*schleisera oleosa*) untuk bahan pembakar dan pengasapan. Selain batang, daun kesambi juga dipakai untuk menutup daging yang diasapi sehingga tetap segar.

Asap tungku api yang memedihkan mata, saat Roni bersama dua anak buahnya mulai memasukkan kayu kesambi ke dalam tungku dan menempatkan daging babi yang telah disiapkan dengan ukuran sekitar 30 cm menggunakan bilah besi di atas tungku yang berjarak sekitar 80 cm dari daging yang akan diasapi.

Sebelum diasapi daging babi yang telah dipilah-pilah dengan ukuran panjang sekitar 30 cm dan lebar 5 cm itu direndam bersama bumbu penyedap rasa, seperti lada dan lainnya selama 30 menit. Pengasapan daging yang dilakukan Roni hanya selama 30 menit. Hal itu dimaksudkan agar bumbu-bumbu pasar yang telah direndam benar-benar meresap dalam daging tersebut.

Untuk pengasapan tidak bisa menggunakan sembarang kayu bakar, karena harus menggunakan kayu kesambi yang dipercaya asapnya dapat mematangkan daging dan daunnya digunakan untuk menutupi daging tersebut sehingga terlihat tetap segar dan memerah.

Selain pengasapan untuk *se'i*, Roni juga mengasapi daging rusuk. Rusuk adalah rusuk babi atau sapi yang dipanggang terpisah dan dijual dengan harga yang berbeda dari *se'i*.



Butuh waktu sekitar satu jam untuk membuat *se'i* dan rusuk matang dan siap disajikan panas-panas di piring. *Se'i* biasanya disajikan bersama nasi hangat dan sayuran dari tumisan bunga, bunga pepaya, dan daun pepaya muda. Tidak ketinggalan, sambal bawang, boleh yang diulek atau dipotong kecil. Sajian tersebut bakal menambah selera makan. Warga Nusa Tenggara Timur mengenal kedua jenis sayuran ini dengan nama *bumbu rampe* atau *rumpu rampe*.

Selain *rumpu-rampe*, *se'i* juga disajikan dengan sup yang berisikan tulang daging dan kacang merah khas Nusa Tenggara Timur untuk menambah selera makan pengunjung. Dalam sehari, Rono biasanya menyembelih satu ekor babi sekitar 40-50 kg dan habis terjual. Nasi *se'i* biasanya dijual dengan harga Rp. 13.000,00, terdiri dari daging *se'i* dan *rumpu-rampe*. Ada juga *se'i* yang dijual per paket dengan harga Rp. 16.000,00, terdiri dari daging *se'i*, *rumpu-rampe* ditambah sup. Khusus untuk *se'i* sendiri dijual dengan harga Rp 100.000,00 per kg. "Sehari, satu ekor babi yang dipanggang," katanya.



Usaha *se'i* ini telah ditekuni Roni sejak tahun 2009 lalu. Sebelumnya, Roni adalah seorang pegawai negeri sipil (PNS) di Kota Kupang. Namun, ia memilih berhenti dan menekuni bisnis kuliner, berupa *se'i*. "Prospek ke depannya lebih bagus," katanya.

Pondok sawah milik Roni, setiap harinya ramai dikunjungi warga Kota Kupang dan pendatang dari luar Nusa Tenggara Timur yang ingin mencicipi makanan khas Nusa Tenggara Timur tersebut. Welem, salah satu pengunjung mengaku terkesan dengan makanan *se'i*. Dia mengaku sehari dalam seminggu harus memakan daging *se'i*. "Enak rasanya, sehingga pingin terus dimakan," katanya <http://travel.tempo.co/read/news/2011/12/12/201371229/cita-rasa-daging-asap-pohon-kesambi> di akses 12 Juli 2015 pukul 19.30.

### *Sambal lu'at*



**Bahan:**

- 100 gram cabe rawit. Ulek halus.
- 5 buah jeruk nipis. Iris tipis-tipis
- Segenggam daun siba. Taburi sedikit garam bila layu remas buang airnya, iris halus.
- Segenggam daun kemangi. Taburi sedikit garam bila layu remas buang airnya.iris halus.
- Garam.

**Cara membuatnya:**

Campur semua bahan di atas masukan toples. Biarkan kurang lebih dua hari baru dimakan agar jeruknya tak terasa pahit. Sambal ini tahan sampai 2 minggu kalau dimasukan ke kulkas bisa lebih lama.

*Rumpu-rampe*



**Bahan:**

- 500 gram bunga pepaya
- 500 gram jantung pisang
- 500 gram daun ubi.
- 500 gram buah pepaya muda.
- 100 gram udang rebon sangrai.
- 5 buah tomat ukuran sedang iris tipis.
- 10 buah cabe merah iris tipis.
- 10 buah cabe rawit iris tipis.(bila suka pedis)
- 5 siung bawang merah. iris
- 5 siung bawang putih. iris.
- 5 makan minyak goreng untuk menumis.
- garam dan penyedap secukupnya.

**cara membuatnya:**

- didihkan 3 liter air +1 sdm garam + 2 sdm minyak goreng.
- masukan bunga pepaya,daun ubi dan jantung pisang, sampai empuk.
- buah pepaya dimasukan terakhir saja karena lebih cepat empuk.
- tiriskan rebusan sayur.
- panaskan minyak goreng untuk menumis.
- masukan irisan bawang merah dan putih.
- bila bawang harum dan kuning,
- masukan irisan tomat dan cabe merah.
- masukan udang rebon sangrai.
- kemudian masukan sayuran
- tambahkan garam dan penyedap.
- bila sudah matang siap disajikan

## *Nasi jagung*



Makanan pokok masyarakat Nusa Tenggara Timur salah satunya adalah jagung. Ada beberapa olahan jagung yang dikonsumsi mayoritas etnis di Nusa Tenggara Timur.

### *Nasi jagung campur*

#### **Bahan:**

500 gram jagung giling.

500 gram beras putih.

1 1/2 liter air.

#### **Cara membuat:**

didihkan 1 1/2 liter air, aron jagung giling campur beras lalu kukus hingga matang.



### *Jagung katemak*

#### **Bahan dan cara membuat:**

500 gram Jagung biji direbus sampai empuk, ditambahkan kacang-kacangan, seperti  
100 gram kacang tanah,  
200 gram kacang hijau, dan  
200 gram kacang nasi.

Setelah jagung dan kacang kacang empuk, tambahkan juga macam-macam sayuran seperti daun, buah, bunga pepaya, daun ubi, atau jantung pisang bisa juga daun marungga, pucuk labu.

### *Jagung bosc*



#### **Bahan dan cara membuat:**

500 gram jagung biji rendam semalaman, ditumbuk untuk mengupas kulit arinya lalu direbus.

100 gram kacang tanah  
 200 gram kacang hijau, dan  
 200 gram kacang nasi.

Setelah jagung dan kacang-kacangan empuk, boleh ditambah santan dari 1 buah kelapa, beberapa etnis di Nusa Tenggara Timur, seperti Belu tidak memakai santan, tapi ada yang memasukan daging atau tulangan kedalam rebusan bese. sumber: [http://kumpulanresepmasakankhasNusa Tenggara Timur.blogspot.com/](http://kumpulanresepmasakankhasNusa_Tenggara_Timur.blogspot.com/) diakses 9 Juni 2015 pukul 16.29.

### *Daging Se'i Masak Merah*

*Se'i* berasal dari Provinsi Nusa Tenggara Timur adalah daging yang diolah dengan cara diasap atau diolah dengan asap panas secara tradisional. Pengolahan secara diasap juga bertujuan untuk memperpanjang daya tahan simpan daging. Salah satu cara mengolah daging *se'i* adalah dimasak dengan cabai merah yang dihaluskan.

#### **Bahan :**

10 buah cabai merah besar  
 2 buah cabai keriting  
 4 siung bawang putih  
 5 buah bawang merah  
 1 sdt terasi  
 500 gr Daging *Se'i*  
 3 sdm air jeruk nipis  
 4 sdm minyak  
 5 buah bawang merah iris tipis

5 siung bawang putih iris tipis  
3 cm lengkuas dikeprak  
3 buah asam kandis  
3 sdm kecap manis  
gula, garam sesuai selera

### **Cara Membuat:**

Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih dan terasi. Iris tipis daging *se'i* lalu rendam dalam air jeruk nipis, diamkan 20 menit lalu tiriskan. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan bumbu halus. Tumis hingga harum, tambahkan lengkuas, asam kandis dan daging *se'i*. Aduk hingga rata, tambahkan kecap manis dan aduk hingga tercampur. Masak selama 10 menit dengan api kecil dan sekali sekali aduk. Tambahkan gula dan garam sesuai selera. Masak selama 2 menit, angkat dan sajikan [https:// tantisaraswati.wordpress.com/2014/05/16/daging-sei-masak-merah/](https://tantisaraswati.wordpress.com/2014/05/16/daging-sei-masak-merah/) diakses 12 Juli 2015 pukul 21.00.

Daging *Se'i* biasanya dimakan dengan sambel *lu'at* dan kecap manis. Sambel *lu'at* terbuat dari lombok kecil yang sangat pedas dengan daun kemangi, jeruk purut. Sebagai teman makan daging *se'i* adalah tumis taoge dan tumis bunga pepaya. Tumis bunga pepaya memang makanan khas Kupang atau Nusa Tenggara Timur pada umumnya. Kalau tidak tahu cara memasak bunga pepaya memang pahit, tetapi bagi mereka yang sudah biasa mengolahnya bunga pepaya tidak terasa pahit.

Daging *se'i* selain dimakan dengan nasi begitu saja, juga dapat dibuat variasi makanan lainnya, seperti daging *se'i* sapi hotplate, nasi goreng *se'i*, atau iris tipis tipis lalu campur dengan mie instan. Sekarang sudah tersedia makanan khas Kupang daging *se'i* dalam kemasan *vacum pack* (kedap udara), sehingga bisa dibawa ketempat jauh, buat oleh oleh dan bisa lebih tahan lama, kalau dimasukkan kulkas bisa tahan sampai 1-2 minggu.

### 3.5 Lokasi dan Jangkauan Pemasaran

Nusa Tenggara Timur dalam peta perekonomian nasional cukup terkenal sebagai wilayah penghasil bibit ternak sapi dan daging bagi berbagai wilayah di Indonesia. Selain itu juga peternakan sapi memegang peranan yang amat berarti bagi perekonomian daerah maupun rumah tangga masyarakat tani.

Iklim yang kering, sumber daya alam dan ternak yang tersedia serta sosial-budaya masyarakat yang melekat dengan ternak, semuanya merupakan modal dasar yang kuat bagi pembangunan peternakan di wilayah ini. Namun, pembangunan peternakan masih menghadapi banyak permasalahan yang memerlukan pemecahan secara mendalam, diantaranya (1) pakan ternak, (2) air, (3) penyebaran penduduk dan populasi ternak, (4) penurunan mutu lingkungan hidup, (5) mutu ternak, (6) penyakit dan kesehatan ternak. Masalah-masalah tersebut membawa tantangan-tantangan yang harus diatasi berupa : (1) pencegahan degradasi mutu padang-padang penggembalaan, (2) pengembangan sumber-

sumber pakan ternak yang baru, (3) pemanfaatan secara optimal curah hujan dan sumber daya air yang tersedia, (4) pemerataan pemilikan ternak, baik antar wilayah maupun antar rumah tangga pertanian, (5) pencegahan kehilangan ternak dan pakan akibat penyakit dan kematian, dan (6) stabilisasi kualitas sumber daya ternak serta peningkatan efisiensi pendayagunaan pakan.

*Se'i* menjadi makanan khas, bahkan sejak beberapa tahun terakhir dilirik pengusaha dari Australia. Kualitas daging *se'i* ditentukan oleh beberapa faktor, seperti warna, rasa dan aroma serta keempukan *se'i*. Ditinjau dari nilai gizinya, *se'i* memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Pada proses pengasapan, biasanya digunakan kayu yang keras karena pada kayu yang keras akan menghasilkan bara api yang banyak sehingga asap yang dihasilkan juga banyak. Sebagaimana diketahui, pada kayu yang keras banyak mengandung selulosa, *hemiselulosa* dan *lignin* yang kemudian akan pecah menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana dalam proses pembakaran.

Pengasapan bertujuan untuk meningkatkan *flavour* dan penampakan permukaan produk yang menarik, memberi rasa dan aroma yang khas pada daging *se'i*. Pengasapan juga bertujuan untuk menghentikan kegiatan mikroorganisme yang dapat menyebabkan pembusukan dan memperpanjang masa simpan.

Melihat tingginya kesukaan konsumen pada daging *se'i* membuka peluang bagi pengusaha yang ingin berjualan, baik secara offline (warung, restoran) maupun secara online, agar lebih mudah memesan dari jarak jauh dan tidak perlu datang

ke Kupang dulu baru bisa menikmati daging *se'i*. Selain itu hal ini juga akan memperkenalkan makanan yang sudah menjadi oleh-oleh khas Nusa Tenggara Timur ini kepada seluruh masyarakat Indonesia bahkan ke luar negeri.

Sekarang peluang untuk membuka restoran *se'i* masih terbuka luas di kabupaten lainnya, seperti Kefamenanu, Atambua, Baa, Soe, Ende, Maumere, dan Larantuka. Selain itu, beberapa pengusaha dari Surabaya, Batam, Jakarta, Bandung, Yogyakarta, dan Denpasar dan bahkan Australia meminta mengirim setiap hari *se'i* babi 50 kg. Daging *se'i* yang dikelola atas kerja sama pengusaha Australia itu dikirim ke sejumlah restoran di Australia

### 3.6 Promosi

Produk pangan asal daging sangat beragam dan banyak ditemukan di hampir tiap daerah di Indonesia. Salah satu produk daging unggulan daerah Nusa Tenggara Timur adalah *se'i*. *Se'i* adalah produk daging asap dengan potongan panjang yang dibuat melalui proses sederhana dengan memadukan proses kyuring dan pengasapan.

Perpaduan kedua proses ini akan menghasilkan suatu produk daging dengan citarasa khas. Citarasa yang khas dihasilkan dari kayu kesambi (*schleichere olease*) sebagai bahan pengasap dan daun kesambi yang dipakai untuk menutup daging selama proses pengasapan.

*Se'i* dapat dibuat dari daging sapi, daging babi atau daging rusa bahkan saat ini juga sudah diproduksi *se'i* daging ikan. *Se'i* yang berasal dari daging babi sangat digemari oleh

masyarakat Nusa Tenggara Timur pada beberapa tahun belakangan ini.

Hal ini mendorong semakin banyaknya rumah makan *se'i* daging babi yang berkembang di Kota Kupang. Saat ini ada kurang lebih 15 rumah makan di Kota Kupang yang menyediakan masakan *se'i* daging babi dengan produksi perhari berkisar antara 10–80 kilogram. Masing-masing rumah makan mempunyai resep berbeda dalam cara mengolah *se'i* daging babi meskipun dasar pengolahannya sama yaitu melalui kyuring dan pengasapan.

Beberapa Rumah Makan untuk makanan khas Kupang daging *se'i* yang terkenal, yaitu Bambu Kuning, Petra, Aroma, dan Pondok Sawah, tetapi kalau merasakan yang lebih khas makan daging *se'i* harus ke desa Baun kurang lebih 40 km atau 45 menit dari kota Kupang, di sanalah original daging *se'i* babi yang pertama yaitu daging *se'i* babi Om BA'I.

Daging *se'i* harus dimakan dalam keadaan panas, karena kalau sudah dingin maka dagingnya akan sedikit alot, saat panas itu kita bisa mencium bau aroma daging asap dengan rempah rempahnya, nikmat sekali membuat selera makan makin bertambah. Wisatawan domestik atau pun asing, sangat menggemari masakan khas Kupang, seperti Mr. Roland Lee dari Amerika, makan daging *se'i* di restaurant Bambu Kuning, dia berkata: *"I've eaten pork meat everywhere, but never felt the pork was delicious as it is"*, Dia bilang dia sudah banyak makan daging babi di mana-mana, tetapi tidak seperti yang ada di sini sangat enak sekali. Dia bisa makan 1 kilogram sendirian lalu dia bawa pulang ke Amerika sebanyak 2 kilogram daging *se'i*, sayang sekali tertahan di Airport Los

Angeles, oleh petugas bandara karena makanan dari luar Amerika tidak diijinkan masuk di sana. Selain daging *se'i* babi, juga banyak daging *se'i* sapi biasanya dijual di pasar atau pusat oleh-oleh Kupang, mereka menjual *se'i* dari daging sapi, daging ayam bahkan dari ikan laut <http://kuliner-rani.blogspot.co.id/2013/03/daging-sei-makanan-khas-kupang.html> diakses 12 Juli 2015 pukul 21.30. Sekarang sudah tersedia makanan khas Kupang daging *se'i* dalam kemasan *vacuum pack* (kedap udara), sehingga bisa dibawa ketempat jauh, buat oleh oleh dan bisa lebih tahan lama, kalau dimasukkan kulkas bisa tahan sampai 1-2 minggu

Terkait dengan promosi bahwa kuliner *se'i* tentunya tidak terlepas dari para wisatawan domestik maupun luar negeri yang datang ke Kupang dengan kekhasannya. Di samping itu, juga melalui warung atau restoran yang ada di Kupang dan kota-kota besar lainnya di Indonesia.

### 3.7 Fungsi Kuliner *Se'i*

Kelangsungan hidup manusia, sebagaimana halnya dengan makhluk hidup lainnya, tergantung pada kemampuannya membina hubungan timbal balik (*adaptation*) dengan lingkungan hidupnya. Akan tetapi, berbeda dengan makhluk hidup lainnya, manusia membina hubungan dengan lingkungannya secara aktif. Dengan demikian, apapun yang diperbuat dan dampak apapun yang terjadi pada lingkungan senantiasa diperhatikan sebagai masukan untuk memperbaiki pola-pola adaptasi yang mereka kembangkan.



Pengalaman beradaptasi terhadap lingkungan hidupnya secara aktif itu diabstaraksikan sebagai perangkat nilai yang kemudian menjadi kerangka acuan yang mendominasi sikap dan pola adaptasi manusia. Bukan hanya peralatan dan teknologi yang dikembangkan manusia dalam beradaptasi terhadap lingkungan hidupnya, melainkan juga sikap dan pola tingkah laku adaptif. Kebudayaan yang semula merupakan himpunan abstraksi pengalaman itu kemudian mendominasi masyarakat pendukungnya. Penilaian manusia terhadap lingkungan dan penataannya, apa yang baik dan buruk, apa yang berharga dan tidak, apa yang layak dan tidak layak, tidak bebas dari pengaruh kebudayaan yang membesarkan mereka. Demikian pula apa yang baik untuk dimakan, bagaimana mengolah dan menyajikannya tidak bebas dari dominasi kebudayaan masyarakat yang bersangkutan.

Pola-pola kegiatan yang terkait dengan pangan itu melembaga sebagai tradisi yang mencerminkan kemampuan masyarakat beradaptasi terhadap lingkungan hidupnya. Sebagai perwujudan adaptasi aktif, makanan tradisional yang dikembangkan itu bukan sekedar untuk memenuhi kebutuhan akan sumber pembangkit enersi dalam tubuh manusia, melainkan ia mencerminkan dinamika masyarakat pendukungnya dalam menyikapi kondisi lingkungan hidupnya dalam arti luas. Manusia mengembangkan pangan bukan semata mata mengandalkan pada ketersediaan sumber makanan yang tersedia, melainkan juga memperhatikan fungsi sosial dan makna budaya daripada pangan yang mereka kembangkan. Karena itu makanan tradisional yang

amat beranekaragam itu dapat kita cermati dalam wujud, fungsi sosial dan makna budaya yang melekat. Karena itu pula tidaklah mudah untuk merubah makanan dan pola makan penduduk tanpa memperhatikan kebudayaan yang mendominasinya (Budhisantoso, 2007:3-4).

Keanekaragaman makanan tradisional itu mencerminkan kemampuan adaptasi aktif penduduk dalam upaya memenuhi kebutuhan pangan dengan memanfaatkan sebesar-besarnya sumberdaya alam yang tersedia tanpa mengabaikan perangkat nilai dan norma-norma sosial yang berlaku. Keanekaragaman makanan tradisional itu tidak sekedar menjadi kebanggaan yang mencerminkan kekayaan kebudayaan bangsa, melainkan juga sangat penting artinya bagi pelestarian keseimbangan lingkungan (*ecological equilibrium*) serta ketahanan nasional, khususnya di bidang pangan. Tidak banyak orang menyadari akan arti pentingnya makanan tradisional dan berusaha menyisihkannya dengan makanan nasional yang dianggap lebih unggul.

Sesungguhnya berbagai jenis makanan tradisional, baik sebagai makanan pokok maupun penganan, baik makanan sehari-hari maupun perjamuan sosial serta religious, itu dikembangkan memenuhi fungsi sosial serta makna simbolik (budaya)

### 3.7.1 *Se'i* Sebagai Hidangan

Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa di konsumsi di suatu daerah. Karakter masakan di suatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Daerah

pegunungan menghasilkan masakan dari sayurmayur karena iklim pegunungan yang dingin, umumnya masakannya serba panas atau pedas, untuk menghangatkan badan. Penduduk di daerah pesisir sering kontak dengan orang asing atau daerah lain sehingga melahirkan banyak masakan campuran yang ikut memperkaya produk makanan khas daerah.

Makanan khas daerah memiliki kandungan gizi dan manfaat yang beragam, sesuai dengan bahan baku, bahan tambahan, dan teknik pengolahan yang digunakan. Bahan utama produk makanan khas daerah adalah bahan nabati atau hewani. Kandungan nutrisi utamanya adalah karbohidrat, protein, lemak, mineral, vitamin, dan air. Jumlah komponen-komponen tersebut berbeda-beda pada setiap bahan, bergantung pada susunan, kekerasan, tekstur, citarasa, dan warna. Begitu juga dengan masakan khas Kupang daging *se'i*.

Binatang yang dianggap mempunyai kekuatan gaib antara *iain wangi* (burung hantu), *kuu* (burung alap-alap) dan *nggangga* (burung gagak). Ketiga jenis burung itu ditakuti oleh orang *umalulu* karena dianggap dapat membawa kesialan. Binatang lain yang dianggap mempunyai kekuatan gaib dan mempunyai kedudukan khusus dalam kepercayaan mereka ialah *wei* (babi), *karambua* (kerbau), *njara* (kuda), *manu* (ayam) dan *ahu* (anjing).

Namun, tidak semua hewan piaraan boleh digunakan sebagai bahan korban dalam ritual *Fua Pah*. Sebab, hanya hewan-hewan tertentu saja yang dianggap layak memikul beban atau mewakili manusia. Bagi masyarakat Dawan (Timor), terdapat empat jenis hewan yang lazim dijadikan

sebagai bahan korban, yaitu sapi atau kerbau, babi, kambing, dan ayam. Hewan seperti kuda, anjing, kucing, tidak termasuk hewan yang layak dikorbankan. Mengenai alasan dipilihnya hewan-hewan tersebut sebagai bahan korban (Sawu, 2004: 84-86).

Babi merupakan hewan penting dalam setiap upacara yang diselenggarakan masyarakat Dawan. Alasannya, dia berada dalam kategori tengah (*middle category*), tidak terlalu kecil seperti ayam, juga tidak terlalu besar seperti sapi. Dilihat dari jenis kelaminnya, babi jantan juga lebih sering digunakan sebagai korban. Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat, babi jantan lebih banyak dicari dan dipelihara untuk keperluan-keperluan sosial religius. Orang Dawan merasa malu atau enggan mempersembahkan babi betina kepada para dewa, karena mereka berpandangan bahwa dewa akan dipermalukan bila yang dikorbankan adalah babi betina.

Babi merupakan hewan korban yang utama dalam upacara-upacara keagamaan dan dianggap mempunyai kekuatan gaib karena dapat menyampaikan segala kehendak manusia. Kehidupan keseharian masyarakat Kupang identik dengan pesta dimana dalam melangsungkan acara-acara adat dan acara-acara dinas selalu dirayakan dengan pesta. Seperti upacara kematian, perkawinan dan upacara yang lainnya selalu dirayakan dengan pesta. Pesta akan dilakukan dengan penyembelihan beberapa ekor kerbau, sapi, kambing, babi dan lain sebagainya dari hasil peliharaan sendiri, membeli maupun dari pemberian orang lain yang dalam adat perkawinan dikenal dengan nama *belis*.

Dengan demikian, bahwa babi merupakan hewan peliharaan yang dianggap mempunyai kekuatan gaib. Babi sering digunakan dalam rangkaian upacara daur hidup bagi masyarakat Timor (Kupang). Seiring dengan perkembangan zaman daging babi dimasak dengan pengasapan (*se'i*), sebagai perkembangan dari cara mengolah daging masyarakat Rote Ndao dan berkembang di Kupang yang awalnya di desa Teun Baun (terkna Baun), Kecamatan Amarasi Barat, Kabupaten Kupang.

### 3.7.2 *Se'i* Pendukung Ekonomi

Provinsi Nusa Tenggara Timur merupakan salah satu provinsi penghasil ternak sapi terbesar selain provinsi lainnya. Konsumsi daging sapi oleh masyarakat Nusa Tenggara Timur juga cukup tinggi, oleh sebab itu dibutuhkan usaha untuk mempertahankan nilai gizi, memperpanjang daya tahan simpan dan memperluas pemasarannya. Daging sapi biasanya dikonsumsi dalam bentuk diolah menjadi beberapa produk pangan yang dikonsumsi sebagai lauk pauk. Pengolahan daging sapi menjadi produk abon, dendeng dan *se'i* merupakan upaya untuk mempertahankan nilai gizi, memperpanjang daya tahan simpan dan meningkatkan nilai ekonomis serta memperluas pemasarannya.

Pada umumnya, daging sapi merupakan produk peternakan yang cepat mengalami kerusakan apabila tidak ditangani dengan segera. Penanganan yang baik dan tepat akan memperpanjang masa simpan sekaligus menambah nilai tambah produk daging yang dihasilkan tanpa me-

ngurangi nilai gizi dan kualitas daging tersebut. Salah satu produk daging olahan yang telah lama dikenal oleh masyarakat Nusa Tenggara Timur khususnya pulau Timor dan sekitarnya adalah daging *se'i*.

Daging *se'i* merupakan produk pangan semi basah yang dihasilkan dengan cara mengasapi daging yang telah diberi bumbu, di atas bara api hingga setengah matang. Pada proses pengasapan, biasanya digunakan kayu yang keras karena pada kayu yang keras akan menghasilkan bara api yang banyak sehingga asap yang dihasilkan juga banyak.

Ternak babi merupakan salah satu jenis ternak yang banyak dipelihara oleh masyarakat pedesaan di Indonesia pada umumnya dan Nusa Tenggara Timur khususnya. Hal ini disebabkan karena pemeliharaan ternak babi tidak membutuhkan biaya mahal jika dibandingkan dengan ternak potong lainnya seperti sapi.

Populasi ternak babi di Nusa Tenggara Timur sesuai laporan tahunan Dinas Peternakan Provinsi Nusa Tenggara Timur mengalami kenaikan, demikian pula perkembangan pemotongannya mengalami kenaikan atau rata-rata peningkatan kemampuan produksi daging untuk dipasarkan. Daging babi merupakan salah satu jenis daging yang banyak dikonsumsi masyarakat Nusa Tenggara Timur. Salah satu pengolahan daging babi yang sering dilakukan oleh masyarakat Nusa Tenggara Timur adalah dibuat produk awetan berupa daging asap atau yang sering disebut *se'i* daging babi.

Daging *se'i* merupakan salah satu produk pangan khas Nusa Tenggara Timur hasil olahan daging sapi, babi dan

daging rusa. Daging *se'i* disebut juga daging asap dimana tujuan pengasapan adalah untuk memperoleh daging dengan rasa dan aroma yang khas. Asap yang menempel pada daging dapat bermanfaat untuk mencegah tumbuhnya mikroorganisme pembusuk.

Daging merupakan sumber protein dan hewani untuk pertumbuhan sel-sel tubuh dan jaringan otak. Selain mengandung protein, daging juga mengandung vitamin dan mineral. Begitu pula daging babi mengandung protein dan lemak yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia.

Pengolahan daging babi menjadi *se'i* babi bertujuan untuk selain meningkatkan keragaman pengolahan daging babi, juga untuk meningkatkan daya tahan simpan serta meningkatkan nilai ekonomis daging babi. Prospek pemasaran *se'i* daging babi sangat baik, dengan nilai ekonomis yang cukup tinggi. Kebutuhan akan produk *se'i* babi oleh masyarakat Nusa Tenggara Timur juga sangat tinggi, sementara produk *se'i* daging babi di pasaran sangat terbatas.

Terbatasnya persediaan produk *se'i* daging babi dipasaran disebabkan karena kurangnya pengusaha yang berusaha di bidang pengolahan *se'i* walaupun proses pembuatan *se'i* tergolong sangat mudah dengan bahan baku yang mudah dijangkau.

Pengolahan daging babi menjadi *se'i* babi bertujuan untuk selain meningkatkan keragaman pengolahan daging babi, juga untuk meningkatkan daya tahan simpan serta meningkatkan nilai ekonomis daging babi.

Perkembangan makanan tradisional (*se'i*) juga akan lebih cepat populer, mengingat kecenderungan masyarakat

daerah dan sukubangsa yang menjajakan makanan tradisional mereka dalam menuntut kesetaraan di era pengembangan otonomi pemerintahan daerah yang diwarnai persaingan. Belum lagi kecenderungan masyarakat untuk mempertontonkan berbagai upacara yang menghimpun banyak tamu dengan atraksi adat, busana dan makanan tradisionalnya. Didukung dengan perusahaan catering, makanan tradisional terus berkembang disertai modifikasi dan penyesuaian selera nasional. Dengan demikian, sudah waktunya kalau pemerintah ikut mempromosikan popularisasi makanan tradisional yang berpotensi untuk meningkatkan kesehatan tanpa harus menghancurkan pelestarian keseimbangan lingkungan hidup (Budhisantoso, 2007:8-9). Dari hasil penelitian di lapangan bahwa dalam proses pembuatan daging *se'i* dari bahan mentah hingga siap saji melibatkan pemilik yang dibantu oleh keluarga, orang setempat yang menjadi pekerja, penyedia bahan dan peralatan. Dalam hal melibatkan berbagai pihak yang berdampak dalam pemenuhan kebutuhan hidup (ekonomi) sehingga diharapkan kuliner *se'i* akan dapat diproduksi dan dilestarikan.

### 3.7.3 *Se'i* Sebagai Komoditas Pariwisata

Pulau Timor (Kupang) menyimpan banyak pesona, khususnya penggemar *sea food*. Wisatawan yang berkunjung ke kota ini biasanya terkesan dengan ikan bakar yang ukurannya besar-besar dengan harga yang relatif murah. Pasar malam yang populer di Kota Kupang yang menyajikan



makanan sari laut terletak di daerah Kampung Solor di sekitar bekas bioskop Raja. Dinikmati dengan sambal khas Kupang, tentu wisatawan akan langsung berjanji pada diri sendiri: "suatu saat nanti, beta akan kembali lagi". Juga cumi-cumi dan udang segar yang mengeluarkan aroma manis ketika dibakar sangat mengundang selera. Di samping itu, wisatawan juga akan disuguhkan salah satu makanan khas kota Kupang, yaitu *jagung bose*. Makanan ini dibuat dari campuran jagung dan sayuran serta biji-bijian (biasanya kacang hijau dan kacang tanah). Ada juga daging *se'i*, yaitu daging sapi atau daging babi yang diasap dan dicampur susu, garam dan rempah-rempah sehingga rasanya ada yang manis dan juga asin. Kota ini juga memiliki pesona wisata karena memiliki pantai pasir putih yang indah dan laut biru yang cantik. Satu lagi yang unik adalah penjual jagung bakar yang terbentang sepanjang trotoar di jalan El Tari (di depan Kantor Gubernur) menjadi tempat favorit kawula muda Kota Kupang.

Kembali ke kuliner *se'i* sebagai ciri khas makanan masyarakat Kupang khususnya dan Nusa Tenggara Timur umumnya telah dikenal luas, baik di Kupang maupun kota besar lainnya di Indonesia. Setiap wisatawan domestik atau luar negeri yang berkunjung ke Kupang atau Nusa Tenggara Timur tentu akan membeli oleh-oleh baik kuliner maupun kerajinan tradisional. Hal ini akan membantu dalam mempromosikan produk-produk lokal sehingga produksi akan terus berjalan, sebagai usaha pula dalam pelestarian kearifan lokal masyarakat setempat.

Di samping itu, ada langkah-langkah yang bisa ditempuh untuk mempromosikan suatu usaha, seperti mempromosikan rumah makan adalah suatu tahapan yang cukup menantang bagi sang pemilik. Tentunya kita tidak ingin menghambur-hamburkan uang untuk melakukan promosi yang kurang tepat sasaran. Berikut beberapa cara berpromosi yang menghemat biaya:

1. *Mulut ke mulut atau testimonial*

Cara ini merupakan cara tradisional yang masih terbilang efektif hingga sekarang. Cara yang paling mudah adalah dengan mengundang atau datang ke grup arisan ibu-ibu dan berikan contoh produk buatan anda. Berikan kemasan dan rasa terbaik dari contoh makanan tersebut, tapi tetaplah jaga kualitas produk anda. Jangan sampai contoh yang diberikan lebih baik dari produk yang dijual di toko.

2. *Promosi melalui jejaring sosial*

Tentunya anda sudah tidak asing lagi dengan facebook, twitter, wordpress, youtube dan lain-lain. Anda bisa menggunakan cara ini, karena gratis dan mudah untuk dioperasikan. Anda bisa mengupload gambar-gambar makanan di restoran anda dan jangan lupa berikan alamat dan nomor kontak rumah makan tersebut. Rajin-rajinlah untuk memberikan berita terbaru tentang restoran anda melalui media ini.

### 3. *Loyalty programs*

Pada artikel sebelumnya, saya telah menulis artikel tentang loyalty program ini. Pada intinya anda memberikan point-point pada setiap pembeli. Jika pembeli sudah mencapai suatu point tertentu, anda bisa memberikan voucher atau diskon khusus kepada pembeli anda.

### 4. *Up-selling*

Up-selling adalah suatu cara mempromosikan suatu produk saat pembeli sedang berinteraksi dengan penjual. Misalnya dengan memberitahukan manfaat dari produk tertentu atau menu baru dengan diskon tertentu. Tapi perlu kehati-hatian saat melakukan up-selling, jangan sampai pembeli merasa dipaksa untuk membeli suatu produk.

### 5. *Mengadakan suatu acara*

Acara seperti lomba memasak, kursus memasak secara gratis, acara ulang tahun atau acara anak lainnya. Acara seperti ini bisa menarik pelanggan untuk datang ke rumah makan anda. Saat acara berlangsung jangan lupa memberikan contoh-contoh makanan atau promosi-promosi kepada pelanggan anda.

### 6. *Email dan mobile marketing*

Mintalah alamat email atau nomor handphone pembeli jika ada, dengan ini anda bisa memberikan update-update terbaru tentang restoran anda setiap saat kepada

pembeli. Tapi jangan lupa untuk menanyakan kepada pembeli apakah mereka bersedia untuk dihubungi melalui email atau sms jika terdapat promosi di rumah makan anda. Karena ada juga pembeli yang sering merasa terganggu untuk menerima promosi-promosi seperti ini. Ditakutkan pembeli justru akan lari jika kita memaksakan cara ini kepada mereka.

#### 7. *Blog dan video*

Buatlah blog tentang rumah makan anda melalui blog gratis seperti wordpress atau blogger. Dengan ini rumah makan anda bisa diketahui oleh masyarakat lebih luas. Jika mungkin buatlah video tentang rumah makan anda dan upload di jejaring sosial seperti facebook dan youtube. Sehingga pembeli merasa tertarik untuk datang ke bisnis anda.

#### 8. *Stiker promosi di tempat-tempat menunggu*

Stiker kecil tentang restoran kita bisa dibuat dan ditempelkan di tempat-tempat umum, terutama tempat-tempat dimana banyak orang menunggu dan antri seperti toilet, halte dan angkutan kota. Atau anda juga bisa memberikan stiker mobil gratis di tempat parkir yang bertuliskan nama dan foto makanan yang disediakan di restoran anda <http://pengusahamuslim.com/8-cara-promosi-1748/> diakses 12 Juli 2015 pukul 22.00.

## BAB IV

# PROSES PEMBUATAN KULINER *SE'I*

Pada umumnya orang menganggap bahwa makanan adalah sebagai penyambung kehidupan secara jasmani. Hal ini adalah merupakan anggapan umum yang berlaku dimana saja termasuk di daerah Kupang Nusa Tenggara Timur. Memang setiap orang akan mengatakan bahwa tanpa makanan orang akan mati. Dari ungkapan jelas bahwa makanan merupakan alat untuk menyambung kehidupan dalam pengertian fisik bagi manusia.

Di Kupang banyak terdapat kerajinan rumah tangga dalam bentuk makanan seperti olahan dari jagung yang disebut emping jagung, membuat gula aren kripik aren dan produk olahan lainnya dari daging seperti dendeng, krupuk paru, krupuk kulit, abon ikan, sapi, babi, begitu juga dengan *se'i nya*.

Dengan masuknya berbagai unsur budaya luar ke Kupang maka sesuai dengan teori alkulturasi kerajinan mengalami perkembangan baik kualitas maupun kuantitasnya. Kerajinan merupakan suatu bentuk kebudayaan dalam wujud

kebendaan yang terdiri dari bentuk ragam dan bahan yang dipergunakan.

Soekmono menyebutkan bahwa segala ciptaan manusia sesungguhnya adalah hasil usahanya untuk mengubah dan memberi bentuk serta susunan baru kepada pemberian Tuhan sesuai dengan kebutuhan jasmanai dan rohaninya itulah yang dinamakan kebudayaan (Soekmono, 1973:9). Salah satu kebudayaan dari kebendaan adalah pembuatan *se'i* dengan bahan sapi, babi dan ikan

Pengasapan daging oleh masyarakat di Kupang yang disebut *se'i*. Pengasapan adalah salah satu teknologi yang telah dilakukan nenek moyang Nusa Tenggara Timur (Nusa Tenggara Timur) untuk mempertahankan kualitas daging sapi. *Se'i* adalah salah satu hasil olahan daging dengan cara pengasapan yang merupakan hasil olahan khas dari salah satu pulau di Nusa Tenggara Timur, yang pertama dilakukan di Kabupaten Rote Ndao untuk *se'i* sapinya.

*Se'i* asal katanya berasal dari bahasa Rote yang artinya daging yang diiris tipis memanjang dalam bahasa Kupangnya disebut dilolak. *Se'i* pertama kali datang dari daerah Rote. Jadi orang-orang dari Rotelah yang memiliki keterampilan dalam bidang pengolahan daging sapi di bawa ke Kupang yang pada akhirnya ditiru oleh warga masyarakat kupang sebagai budaya baru dalam bentuk *se'i* babi. Sehingga sampai sekarang kerajinan membuat *se'i* merupakan bagian dari kebudayaan Kupang yang semakin menyebar luas di beberapa wilayah yang ada di Kupang. Salah satu daerah pusat pembuatan *se'i* khususnya *se'i* Babi adalah di Desa Baun.

Di Kupang pembuatan *se'i* masih eksis sampai sekarang. Jenis *se'i* yang dikerjakan adalah dari sapi, babi dan ikan tetapi lebih dominan dibuat *se'i* babi. Hal itu disebabkan karena warga Kupang sebagian besar pemeluk agama Kristen yang menganggap bahwa babi merupakan makanan yang paling berharga dan sangat lezat untuk dibuat *se'i*.

#### 4.1 Proses Pembuatan Kuliner *Se'i*

Usaha manusia beradaptasi dengan lingkungan alam adalah didorong oleh tujuan untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya. Manusia tidak hanya mampu mengubah keadaan lingkungan, melainkan juga sebaliknya lingkungan alam itupun berpengaruh pula terhadap kehidupan manusia sadar ataupun tidak sadar, langsung ataupun tidak langsung. Manusia selalu ada ketergantungan dengan lingkungan alamnya (Salaim, dalam Suarsana 2009:175)

Salah satu usaha manusia untuk mencapai tujuan tersebut dengan menerapkan sistem teknologi. Sistem pengetahuan teknologi yang berkembang seiring dengan dinamika perkembangan masyarakat, terjadi pula perkembangan pada sektor kegiatan. Di antaranya dalam sistem produksi pertanian dan kerajinan-kerajinan lainnya yang dapat mendatangkan penghasilan. Salah satunya seperti pembuatan *se'i* babi di Kupang. Kegiatan sektor ini tidak hanya terdapat dalam lingkungan keluarga saja, melainkan juga terdapat dalam lingkungan kelompok yang lebih luas. Sebagian besar kegiatan tiap-tiap sektor itu sudah tentunya memerlukan unsur-unsur, bahan dan peralatan. Seperti pembuatan *se'i*

babi, sapi, ikan di Kupang yang sudah tentunya memerlukan proses produksi dari pencarian bahan, pemeriksaan bahan, pengolahan bahan sampai menjadi makanan *se'i*.

*a. Proses Pengadaan dan Perolehan Bahan*

Seperti diketahui secara umum, Penduduk Kupang merupakan penduduk yang sebagian besar mempunyai mata pencaharian peternak, petani dan nelayan dan sebagian besar penduduknya memeluk agama Kristen. Kehidupan kesehariannya identik dengan pesta di mana dalam melangsungkan acara-acara adat dan acara-acara dinas selalu dirayakan dengan pesta. Seperti upacara kematian, perkawinan dan upacara yang lainnya selalu dirayakan dengan pesta. Pesta akan dilakukan dengan penyembelihan beberapa ekor kerbau, sapi, kambing, babi dan lain sebagainya dari hasil peliharaan sendiri, membeli maupun dari pemberian orang lain yang dalam adat perkawinan dikenal dengan nama *belis*. Pesta pernikahan bagi warga masyarakat kupang adalah peristiwa seumur hidup karena itu, setiap pasangan akan berupaya merayakan secara meriah dengan memilih tempat yang representatif dengan sajian menu yang istimewa. Budaya *belis* yang menyebabkan warga masyarakat harus memiliki ternak kerbau, sapi, babi yang dipelihara untuk pesta. Salah satu budaya yang sampai saat ini masih ada dan tetap dipakai adalah adat *Belis* atau disebut *mas kawin* di mana seorang pemuda menemukan calon atau pasangan hidupnya. Di mana Pihak perempuan akan meminta harga *mas kawin belis* dalam bentuk uang atau hewan.



Dengan demikian, warga Kupang baik di desa maupun yang ada di kota selalu akan memelihara ternak yang diperlukan untuk *belis* di samping untuk dijual. Dalam hal ini warga masyarakat Kupang mayoritas agama Kristen paling senang makan daging babi. Babi-babi yang akan dijadikan *se'i* sangat gampang didapat karena hampir setiap warga memelihara ternak babi untuk pekerjaan sampingan, bahkan ada yang memelihara babi sebagai usaha. Dari hasil pantauan dinas peternakan populasi ternak babi di Kupang 27.787 ekor. Pengusaha *se'i* disamping menyembelih sapi atau babi sendiri juga mendapatkan pasokan daging dari RPH.

*b. Persiapan Pembuatan Se'i*

Sebelum mengerjakan atau pembuatan *se'i* dengan babi, sapi dan ikan terlebih dahulu harus menyiapkan bahan-bahan daging sapi, daging babi dan ikan yang diperlukan untuk membuat *se'i*. Di samping perlengkapan lainnya seperti kayu bakar, bumbu-bumbunya, daun kesambi, kayu lamatoro, kemangi, kecap dan lain sebagainya.

*c. Pembuatan Se'i Babi, Sapi dan Ikan*

Pembuatan *se'i* babi, sapi dan ikan hampir sama prosesnya hanya bumbu dari masing-masing *se'i* berbeda-beda tergantung selera kita menikmati. Masing-masing pembuat *se'i* selalu menyuguhkan *se'i* yang berbeda-beda sesuai dengan kenimatan pembuat agar sesuai dengan selera lidah penikmat.

## 1. Pembuatan *se'i* dari daging babi

Pertama-tama babi disembelih dan dibersihkan sampai bersih kemudian dibelah dikeluarkan isi perutnya. Selanjutnya, daging dipotong-potong sesuai dengan kebutuhan pembuatan *se'i* dan dipilah-pilah daging-daging yang bisa dipakai *se'i* sisanya dijual. Kemudian daging babi dipilih yang berkualitas lalu dipotong memanjang (*dilolak*) yang panjangnya 50 (lima puluh) centimeter sampai 1 (satu) meter lalu daging yang sudah *dilolak* itu dibumbui dengan garam dan bumbu yang lainnya, didiamkan selama beberapa menit kemudian diasapi sampai matang. Daging akan benar-benar matang karena panas asap yang dihasilkan oleh api membuat daging mengeluarkan air dan minyaknya sehingga menjadi mengering dan siap untuk disantap. Daging *se'i* babi yang baik itu akan berwarna kemerahan dengan aroma yang khas dan menggoda selera. Umumnya, para pembuat *se'i* di Kota Kupang tempat pemanggangannya dibuat semacam tembok yang berbentuk segi empat dengan tinggi satu meter. Di bagian atas tempat pemanggaan tersebut diletakkan besi panggangan permanen. Pada tungku di bawah tempat pengasapan dibakar kayu api yang panasnya terfokus ke daging babi yang diletakkan di atasnya. Proses pembuatan daging *se'i* dilakukan pada setiap tempat/rumah makan yang ada di Kota Kupang dan sekitarnya seperti Bambu Kuning, Aroma, Petra, dan Pondok Sawah.

Proses pembuatan daging *se'i* yang ada di rumah-rumah makan di Kota Kupang sedikit berbeda dengan

proses pembuatan *se'i* yang ada di rumah makan Om Ba'i yang ada di desa Baun. Di Kota Kupang tungku pengasapan sudah dibuat dengan besi, sedangkan yang ada di Om Ba'i tempat pengasapannya masih menggunakan kayu seperti kayu *lamatoro*, *kesambi* dan *kaswari*. Di atas daging babi yang diasap itu ditutup dengan daun kesambi muda. Menurut pemilik rumah makan Om Ba'I bahwa daun kesambi muda bermanfaat sebagai penyaring panas dan membuat aroma daging menjadi gurih, harum, manis dan enak dimakan. Daun kesambi membuat warna daging tetap terjaga keasliannya sehingga menarik untuk disantap.

Pengusaha *se'i* yang lain di Kupang tidak menggunakan cara seperti itu karena mereka bilang kalau ditutupi dengan daun daging *se'i* akan berbau asap seperti daun yang menutupi tidak berbau daging sehingga cara seperti itu tidak dilakukan. Sebelumnya pembuatan daging *se'i* secara tradisional dilakukan dengan memilih daging segar yang bisa *dilolak* memanjang kemudian daging dimasukkan ke dalam karung dan digantung selama beberapa jam dengan tujuan untuk mengeluarkan darah-darah yang ada di daging dengan hasil yang cukup nikmat. Tetapi hal seperti itu tidak dilakukan sekarang. Bahkan menyemblih babipun mereka tidak melakukan mereka hanya memesan di RPH yang keadaan dagingnya sudah diseterilisasi dari segala penyakit.

Daging *se'i* dimakan bersamaan dengan makan nasi. Dengan daging *se'i* sebagai lauknya dan sambal sebagai pelengkap makan *se'i*. Sambal pelengkapanya diberi nama

sambal *lu'at* yang aroma sambalnya wangi dengan bahan baku cabe merah, daun kemangi, kulit jeruk yang dibumbui dengan garam dan rempah-rempah yang khas. Selain dimakan pada waktu matang dan panas daging *se'i* juga bisa diolah dengan makanan lain atau masakan lain yang lezat. Daging *se'i* babi bisa tahan lama dengan cara disimpan di freezer.

## 2. Pembuatan *se'i* dari bahan daging sapi

Dalam pengolahan daging *se'i* sapi pertama-tama harus memilih daging yang segar dengan warna serat merah cerah yang terdiri dari serat daging yang melintang yang arahnya sejajar dan daging harus bebas dari penyakit. Pertama-tama dilakukan dengan proses pengirisan yang lebarnya sekitar 3 cm lebih kurang dua jari manusia tidak terlalu tebal dan tidak terlalu tipis kalau bahasa setempat *dilolak* memanjang. Apabila sapi tua sudah tentu dagingnya akan keras, ada cara untuk mensiasati daging yang tua yaitu dengan cara direndam bersama daun pepaya dan buah pepaya agar daging menjadi lebih lunak. Proses perendaman ini dilakukan selama  $\pm$  10 menit. Lebih tradisional lagi untuk melemaskan daging sapi dengan ditumbuk atau *digepuk* supaya serat-serat daging menjadi lunak. Cara ini tidak dianjurkan sampai daging menjadi hancur. Begitu dengan cara lain yaitu mengiris daging searah dengan serat daging sehingga pada saat kita makan *se'i* tidak terasa keras dan akan terasa enak pada saat dikunyah.

Proses perendaman dalam bumbu, proses ini merupakan proses perendaman daging dalam bumbu. Untuk 1 kg daging sapi di taburi garam lima sendok makan yang direndam selama 6-12 jam. Setelah melalui proses perendaman daging diangkat dan digantung untuk mengeluarkan air dari daging sapi tersebut dan sisa-sisa darah selama 1-2 jam. Hal ini dilakukan untuk menghindari *se'i* yang dihasilkan agar tidak berubah warna menjadi hitam.

Proses pengasapan, pada awalnya daging digantung setelah kering diasap pada tungku yang menggunakan beton yang berbentuk segi empat. Sebagai kayu bakarnya adalah dari arang yang berasal dari kayu kesambi dan pada saat pengasapan ini ditutupi pula dengan daun kesambi. Daun kesambi ini akan berpengaruh terhadap aroma *se'i* yang dihasilkan. Jarak antara api dengan daging lebih kurang 30 cm agar daging tidak hangus. Proses pengasapan 15-30 menit tergantung dari panas yang dihasilkan oleh api dan alat yang dipergunakan. Pada saat pengasapan daging dibolak-balik agar semua permukaan dalam daging menjadi matang semua.

### 3. Pembuatan *se'i* dari bahan ikan

Untuk daging *se'i* ikan proses pembuatannya hampir sama dengan pembuatan daging *se'i* yang lainnya hanya saja cara mengiris dagingnya berbeda kalau ikannya besar diiris memanjang tetapi kalau ikannya kecil tidak diiris hanya dipanggang saja yang bumbunya hampir sama dengan pembuatan daging *se'i* babi dan

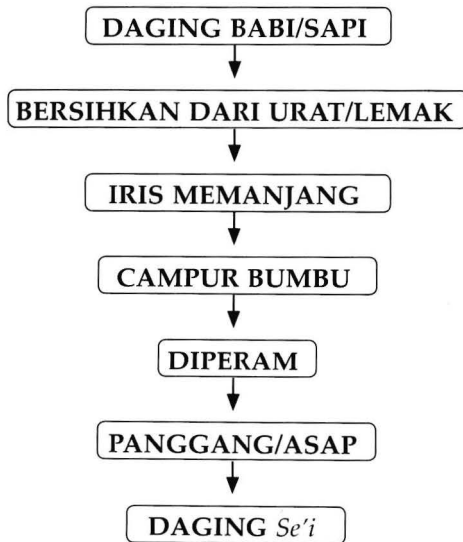
pembuatan daging *se'i* sapi. Penyimpanan daging yang sudah menjadi *se'i* dapat disimpan di prizer atau diasap di atas tungku dapur sehingga akan terjaga keringnya.

Beberapa cara pengolahan *se'i* sapi, babi, dan ikan telah diuraikan di atas. Menurut Yuniarti secara umum proses pembuatan *se'i* diperlukan **peralatan** (pisau stainless, papan iris, cobek, karung, tali gawang, tali nilon, kayu dan daun *kusambi/kesambi*) **bahan** (kayu bakar, daging babi segar, garam dapur, *chilli saltpeter*, gula merah/putih, dan vitsin/royco/masako).

Cara membuat daging *se'i* sebagai berikut.

1. Daging diletakkan diatas meja lalu diiris memanjang dengan ukuran tebal  $\pm 1-2$  cm bersama dengan itu urat-urat daging dipisahkan.
2. Ujung daging semua hasil irisan disambung dan diikat kuat dengan tali gawang. Tumbuk chilli saltpeter 1 sendok makan sampai halus lalu campur dengan  $\pm \frac{1}{2}$  sendok garam dapur.
3. Kemudian campuran garam tersebut dicampur dengan irisan daging dan diremas-remas atau diaduk sampai rata.
4. Haluskan 1 (satu) sendok gula putih dan campurkan pada daging tadi dan masukkan vitsin/royco/masako secukupnya, diaduk pula sampai rata.
5. Daging dimasukkan dalam karung lalu diikat dengan tali nilon pada kayu atau tiang, kemudian digantung agar air pada daging dapat menetes.
6. Gantung bungkusan tersebut selama satu hari (24 jam).

7. Buatlah para-para (tempat penjemuran) yang panjang dan lebarnya tergantung dari jumlah daging yang akan dijemur.
8. Untuk 10 kg daging membutuhkan para-para berukuran panjang 100 cm, lebar 60 cm dan tinggi 40 cm.
9. Pemanggangan dilakukan tidak terlalu lama  $\pm$  15 menit, cukup setengah matang saja, karena apabila terlalu lama daging akan menjadi h Angus.
10. Hasil olahan yang baik dapat dilihat dari bentuk dan warna daging, yaitu empuk dan merah
11. Daging hasil olahan disimpan oleh masyarakat Nusa Tenggara Timur dengan menggunakan *kapisak* (anyaman keranjang dari daun lontar) kemudian digantung.

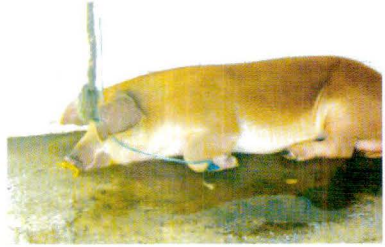


(Sumber: Yuniarti, Balai Besar Pelatihan Peternakan Kupang).

Berikut adalah bahan-bahan proses pembuatan daging *se'i Om Ba'I* di Teun Baun, Kecamatan Amarasi Barat, Kabupaten Kupang (foto dokumen penelitian 2015 ).



**Babi hitam (bahan utama *se'i*)**



**Babi Merah (bahan utama *se'i*)**



**Kayu bakar**



**Daun kusambi/kesambi**



**Pisau pemotong**



**Tali**





**Bak air**



**Daun kelapa (alas potong)**



**Babi yang dibunuh dibakar untuk menghilangkan bulu**



**Babi yang telah dibakar**



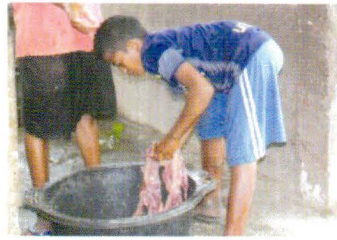
**Membersihkan bulu babi**



**Babi yang siap dipotong**



Proses pemotongan



Proses memberi bumbu (kyuring)



Daging yang telah kyuring dimasukkan plastik (karung) proses pengeringan



Tungku pengasapan



Daging babi siap diasap



Daging babi yang diasap di atasnya diberi daun *kusambi* untuk memberi rasa enak dan warna merah



Daging *se'i* siap dihidangkan



Para penikmat daging *se'i* yang datang dari kota



Pada hari Minggu *Se'i* Babi Baun Om Ba'i biasa lebih ramai dari hari biasa



*Se'i* olahan Om Ba'i yang dipasarkan di Kota Kupang

## 4.2 Pelestarian Kuliner *Se'i*

Setiap perilaku manusia mempunyai fungsi bagi kehidupan mereka. Dalam melakukan segala tindakan manusia mempunyai tujuan-tujuan tertentu yang dapat berguna bagi kelangsungan kehidupan, baik untuk kepentingan pribadi maupun untuk kepentingan orang lain. Dalam teori fungsional menyebutkan bahwa setiap aktivitas manusia berfungsi untuk menopang kehidupannya dan komunitasnya. Artinya, setiap tindakan manusia berdampak pada kelangsungan kehidupan mereka. Di mana pembuatan *se'i* di Kupang

sebagai salah satu aktivitas warga masyarakat Kupang yang mempunyai fungsi bagi kelangsungan kehidupan warga masyarakat Kupang. Baik secara langsung maupun tidak langsung ternyata kuliner *se'i* sapi, babi, ikan mempunyai fungsi sosial sangat besar bagi masyarakat yang terlibat dalam kegiatan tersebut. Berikut ini akan diuraikan beberapa fungsi kuliner tradisional *se'i* bagi produsen dan konsumen.

## a. Bagi produsen

### 1. Fungsi ekonomi

Manusia merupakan makhluk ekonomi (*homo economicus*) yang keberadaannya di dalam satu komunitas merupakan makhluk yang senantiasa berusaha untuk memenuhi kehidupannya. Secara sosio ekonomis usaha *se'i* merupakan salah satu kegiatan atau pekerjaan yang dapat menggerakkan warga Kupang khususnya desa Baun sebagai pemilik dan pekerja dalam rangka memenuhi kebutuhan hidup mereka. Di mana sebagai pekerja akan mendapatkan upah dari pemilik usaha *se'i* dan pemilik akan mendapatkan uang dari hasil penjualan *se'i* untuk menambah penghasilan dan menjamin kelangsungan hidup keluarga. Bagi masyarakat di sekitar pembuatan daging *se'i* sangat bermanfaat karena usaha tersebut akan dapat menampung tenaga kerja, yang sekaligus dapat menambah penghasilan para pekerjanya.

## 2. Fungsi Sosial

Bagi produsen usaha *se'i* di Kupang mempunyai fungsi sosial yang erat kaitannya dengan sosial karakter masyarakat Kupang yang senang dengan budaya pesta. Pembuat kuliner *se'i* merupakan warga masyarakat yang mengutamakan hubungan selaras dengan orang lain. Hasil usaha *se'i* mempunyai fungsi sosial sebagai alat yang bisa dipakai bersama dalam suatu kegiatan upacara dengan memesan daging *se'i* untuk pesta. Dapat juga dikatakan bahwa daging *se'i* sebagai alat untuk mempererat hubungan persaudaraan.

## 3. Fungsi Budaya (*pelestarian budaya*)

Bagi pembuat *se'i*, daging *se'i* yang dihasilkan mempunyai fungsi budaya karena dapat mengangkat derajat keluarga dan kebanggaan keluarga karena menghasilkan daging *se'i* yang dapat dinikmati oleh orang banyak terutama dalam kegiatan-kegiatan upacara-upacara yang diselenggarakan di Kupang. Mereka merasa kagum kalau *se'i* yang dihasilkan dipesan dalam kegiatan-kegiatan upacara apalagi dalam kegiatan keagamaan. Di samping itu, dengan adanya usaha pembuatan *se'i* masyarakat sekitarnya yang tidak punya pekerjaan dapat bekerja untuk menambah penghasilan keluarga. Dengan semakin banyaknya pengusaha *se'i* pelestarian *se'i* sebagai makanan khas Kupang akan tetap lestari dan berkelanjutan.



## **b. Bagi Konsumen**

### *1. Fungsi Ekonomi*

Daging *se'i* mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Daging *se'i* merupakan makanan khas kupang yang bisa dibeli dan dikemas oleh konsumen kemudian dijual di toko-toko dan warung-warung begitu pula di pasar sehingga dapat menambah penghasilan keluarga.

### *2. Fungsi Sosial*

Dengan membeli daging *se'i* untuk pesta dalam upacara pernikahan atau upacara lainnya di Kupang sudah tentunya status sosial warga bersangkutan akan meningkat karena bagi warga kupang memakan daging *se'i* merupakan makanan yang paling nikmat dalam suatu pesta.

### *3. Fungsi Budaya (Pelestarian Budaya)*

Semua daging *se'i* yang terbuat dari sapi, babi dan ikan mempunyai fungsi budaya bagi konsumen. Karena daging *se'i* tersebut memberikan rasa bangga dan kepuasan bagi konsumen, makanan khas Kupang yang bernilai tinggi. Dengan menggunakan daging *se'i* dalam pesta sudah barang tentu mereka merasa ikut melestarikan kuliner khas yang ada di Kupang.

Bagi masyarakat Kupang khususnya, daging *se'i* merupakan makanan khas bagi mereka. Oleh karenanya *se'i* dapat dikatakan sebagai salah satu ciri khas bagi masyarakat di

Kupang dan masyarakat Nusa Tenggara Timur khususnya. *Se'i* merupakan salah satu usaha yang dapat menunjukkan ciri identitas dan sekaligus dapat mengangkat derajat, baik secara individu maupun keleompok masyarakat pembuat daging *se'i* tersebut.

### 4.3 Efek Kelemahan Pembuatan *Se'i*

Pada umumnya masyarakat di Nusa Tenggara Timur hanya menggunakan kayu kesambi (*schleichera oleasa*) dalam pengasapan daging *se'i* karena memberikan rasa yang khas dan kayu kesambi serta daun kesambi mengandung beberapa zat antioksidan, namun pada saat ini ketersediaan kayu kesambi khususnya di Pulau Timor dan sekitarnya mulai berkurang akibat penggunaan yang mulai banyak baik dalam bentuk kayu bakar dan arang *kesambi*, yang ditandai dengan maraknya pertumbuhan rumah makan yang menyediakan daging *se'i* sehingga harga kayu kesambi relatif mahal akibat pemakaian kayu kesambi yang tidak tergantikan dengan jenis kayu yang lain sementara potensi kayu jenis yang lain selain kesambi cukup tersedia di pulau Timor dan sekitarnya seperti kayu akasia (*acassia noiferal*) dan tempurung kelapa (*endocarp*).

Kayu akasia dan tempurung kelapa banyak tersedia di Nusa Tenggara Timur dan belum dimanfaatkan secara optimal. Kayu akasia merupakan kayu yang cukup keras dan memiliki struktur yang padat yang hampir sama dengan kayu *kesambi*. Demikian juga halnya dengan tempurung kelapa yang juga memiliki struktur yang keras. Melihat

potensi tersebut maka dimungkinkan untuk dijadikan sebagai bahan pengganti kayu kesambi, karena disamping tidak cepat habis, juga menghasilkan arang dan asap yang banyak.

Ternyata *se'i* yang dihasilkan dari bahan pengasap kayu akasia dan tempurung kelapa memiliki rasa, aroma, dan warna yang tidak kalah dengan *se'i* yang dihasilkan dengan menggunakan bahan pengasap dari kayu *kesambi*. Di lihat dari sisi warna maka *se'i* yang diasap dengan menggunakan kayu akasia lebih menarik yaitu berwarna merah cerah, sedangkan dari sisi aroma dan rasa maka *se'i* yang diasap dengan menggunakan tempurung kelapa yang paling menarik. Ditinjau dari sisi kandungan mikrobiologi, maka *se'i* yang berasal dari bahan pengasap kayu *kesambi*, kayu akasia maupun tempurung kelapa mengandung total koloni bakteri yang masih di bawah ambang batas standar total bakteri, apabila disimpan selama 5 hari pada suhu ruangan. Tetapi sangat dianjurkan agar menyimpan *se'i* sebaiknya pada suhu dingin.

Kesehatan ternak, penanganan daging di Rumah Pemotongan Hewan (RPH) yang kurang baik dan tidak higienis akan berdampak terhadap mutu dan keamanan daging yang dihasilkan. Oleh sebab itu, penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan di RPH sangat penting yang meliputi higienis, sanitasi, kehalalan dan kesejahteraan hewan.

Pencemaran mikroba yang cukup tinggi di RPH sangat memungkinkan mengingat secara umum kondisi RPH di Nusa Tenggara Timur tidak memenuhi persyaratan



minimum yang harus dimiliki oleh sebuah RPH terutama yang berkaitan dengan aspek *hygiene* dan sanitasi.

Walaupun demikian, hingga saat ini, khususnya di Nusa Tenggara Timur belum ada laporan ataupun hasil penelitian yang menyebutkan tentang kejadian keracunan pada manusia karena mengkonsumsi bahan pangan hewani baik dalam bentuk daging segar maupun hasil olahan seperti dendeng (daging, ikan), abon (daging, ikan), daging *se'i* (pengasapan) dan lain-lainnya.

## BAB V

# PENUTUP

Pengelolaan pelestarian budaya takbenda yang diharapkan adalah menghasilkan kualitas produk budaya (selain jumlah produk budaya) dari setiap suku bangsa, konsep-konsep, ide-ide, nilai-nilai, norma-norma yang khas sebagai pembeda dari setiap suku bangsa, pencitraan suatu pemikiran dari suatu masyarakat pendukung kebudayaan yang bersangkutan.

Pengasapan adalah salah satu teknologi yang telah dilakukan oleh nenek moyang masyarakat Nusa Tenggara Timur (Nusa Tenggara Timur) untuk mempertahankan kualitas daging sapi. *Se'i* adalah salah satu hasil olahan daging sapi dengan cara pengasapan, yang merupakan hasil olahan khas dari salah satu kabupaten di wilayah Nusa Tenggara Timur, yaitu kabupaten Rote Ndao.

*Se'i* adalah makanan khas suku Rote yang kemudian merambah selera masyarakat Nusa Tenggara Timur (Nusa Tenggara Timur). Kemudian dikenal juga *se'i* babi, di Teunbaun kurang lebih 40 km atau 45 menit dari kota Kupang (dikenal dengan *Se'i* Baun) yang dikelola oleh Om

Ba'i (Gasper Tiran). Kuliner *se'i* memiliki keunikan dan spesifikasi, baik aroma, warnanya yang merah, maupun tekstur yang empuk dan rasanya yang lezat. Pengolahan *se'i* juga bertujuan untuk memperpanjang daya tahan simpan, serta meningkatkan nilai gizi dan nilai ekonomi daging sapi maupun daging babi. Daging *se'i* begitu populer di kalangan masyarakat Kupang dan Provinsi Nusa Tenggara Timur umumnya dan bahkan sampai para tamu dari luar negeri. Saat ini banyak dijumpai pula di Kupang rumah makan yang menjual *se'i* babi, yaitu Bambu Kuning, Petra, Aroma, dan Pondok Tepi Sawah. Untuk *se'i* sapi bisa dibeli di Ibu Soekiran.

Dengan tetap diproduksinya kuliner *se'i* diharapkan sebagai pelestarian adalah upaya untuk mempertahankan keberadaan Warisan Budaya Takbenda dan nilainya melalui perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan. Perlindungan melalui pencatatan dan penetapan, pengembangan adalah upaya dalam berkarya dan berekspresi yang memungkinkan terjadinya penyempurnaan sesuai tata dan norma yang berlaku pada komunitas pemiliknya tanpa menghilangkan nilai-nilai asli yang terkandung di dalamnya sehingga dapat diangkat dan menjadi bagian dari budaya, dan pemanfaatan adalah upaya pendayagunaan Warisan Budaya Takbenda Indonesia untuk kepentingan pendidikan, agama, sosial, ekonomi, ilmu pengetahuan, teknologi, kebudayaan dan pariwisata. Dengan demikian, kuliner *se'i* diharapkan menjadi makanan khas Nusa Tenggara Timur sebagai identitas budaya.

Setiap menggali unsur-unsur budaya takbenda jangan lupa mengkaji nilai-nilainya. Karena nilai-nilai itu akan selalu dijadikan sumber informasi oleh generasi penerusnya. Dengan kata lain nilai-nilai budaya itulah yang dijadikan praktek tradisi dari generasi ke generasi dari suatu daerah ke daerah lain (ruang dan waktu).

Guna tetap menjaga, melestarikan dan sekaligus mengembangkan warisan budaya takbenda, maka perlu melaksanakan kegiatan inventarisasi dan dokumentasi warisan budaya takbenda tersebut (termasuk kuliner). Berkaitan dengan urusan kuliner, Kupang juga merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang tergolong kaya dengan berbagai bentuk variasi kuliner. Salah satu unsur warisan budaya kuliner yang menjadi ikon makanan khas masyarakat Kupang Nusa Tenggara Timur adalah *se'i*. Dalam hal ini, kiranya perlu peran serta masyarakat, pengusaha, pemerintah agar kuliner *se'i* tetap dapat dilestarikan.

## DAFTAR PUSTAKA

- BPS Provinsi Nusa Tenggara Timur. 2014. *Statistik Sosial dan Kependudukan Nusa Tenggara Timur*.
- Budhisantoso, S. Gurubesar Antropologi FISIP Universitas Indonesia dengan kertas kerja berjudul "Arah Pengembangan Makanan Tradisional Nusantara Dalam Perspektif Antropologi Budaya" Gelar Lokakarya Makanan Tradisional tgl. 3 Juli 2007 di Denpasar.
- Koentjaraningrat. 1984. *Kamus Istilah Antropologi*. Pusat Pembinaan dan Pengembangan dan Pengembangan Bahasa, Depdikbud, Jakarta.
- \_\_\_\_\_, 1990. *Beberapa Pokok Antropologi Sosial*. Jakarta: Dian Rakyat.
- , 1985. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Aksara Baru.
- Parimmartha, I Gde. 2002. *Perdagangan dan Politik di Nusa Tenggara 1815 – 1915*. Jakarta: Djembatan.

- Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 Tahun 2013 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia.
- Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2007 tentang Pengesahan Convention For The Safeguarding of The Intangible Cultural Haritage (Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda).
- Sawu, Andreas Tifa. 2004. *Di Bawah Naungan Gunung Mutis*. Flores: Penerbit Nusa Indah.
- Soekmono. 1973. *Pengantar Sejarah Kebudayaan Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soh, Andre Z. dkk. 2008. *Timor Kupang Dahulu dan Sekarang*. Jakarta: Yayasan: Kelopak (Kelompok Penggerak Aktivitas Kebudayaan).
- Suarsana, I Made. 2009. *Peralatan Produksi Tradisional Suku Boti* dalam Jurnal Penelitian Sejarah dan Nilai Tradisional. Denpasar: BPSNT.
- Suyono, Ariyono. 1985. *Kamus Antropologi*. Akademika Presindo.
- Swarsi, S. 2000. *Variasi Makanan Tradisional Kabupaten Badung*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional. Denpasar: BKSNT.
- Yuniarti, Wiwiek. *Se'i Daging Babi* (laeflet). Balai Besar Pelatihan Peternakan Kupang.

**Sumber Internet:**

8 Cara Promosi Murah Dan Tepat Untuk Rumah Makan <http://pengusahamuslim.com/8-cara-promosi-1748/> diakses 12 Juli 2015 pukul 22.00.

Abraham Maslow [https://id.wikipedia.org/wiki/Abraham\\_Maslow](https://id.wikipedia.org/wiki/Abraham_Maslow) diakses 30 September 2015 pukul 16.17.

Amarasi Barat dalam Sejarah dan Masa Kini oleh Meidelzed Adolof Amtiran <http://amarasi-barat.blogspot.com/2012/04/kecamatan-amarasi-barat-adalah-sebuah.html> diakses 20 Agustus 2015 pukul 20.00.

Cita Rasa Daging Asap Pohon Kesambi <http://travel.tempo.co/read/news/2011/12/12/201371229/cita-rasa-daging-asap-pohon-kesambi> diakses 12 Juli 2015 pukul 19.30.

Daging *Se'i* Masak Merah <https://tantisaraswati.wordpress.com/2014/05/16/daging-sei-masak-merah/> diakses 12 Juli 2015 pukul 21.00.

Daging *Se'i* makanan khas Kupang <http://kuliner-rani.blogspot.co.id/2013/03/daging-sei-makanan-khas-kupang.html> diakses 12 Juli 2015 pukul 21.30.

Kumpulan Resep Masakan Khas Nusa Tenggara Timur <http://kumpulanresepmasakankhasNusaTenggaraTimur.blogspot.com/> diakses 9 Juni 2015 pukul 16.29.

*Se'i* <http://id.wikipedia.org/wiki/Se'i> diakses 15 Juli 2015 pukul 13.00.

Sejarah Daerah Nusa Tenggara Timur, Proyek Penelitian dan Pencetakan Kebudayaan Daerah 1977/1978 <http://Nusa Tenggara Timurprov.go.id/Nusa Tenggara Timur/sejarah-provinsi-nusa-tenggara-timur/> diakses 20 Agustus 2015 pukul 21.00.

Tumis daging *Se'i* Pedas dengan Taburan Oregano <http://farizanriadhi.blogspot.co.id/2014/08/tumis-daging-sei-pedas-dengan-taburan.html> diakses 12 Juli 2015 pukul 19.00.

Warung *Se'i*, Penawar Rindu Perantau Asal Nusa Tenggara Timur <https://rizalflotim.wordpress.com/2013/09/12/warung-sei-penawar-rindu-perantau-asal-Nusa Tenggara Timur/#more-332> diakses 15 Juli 2015 pukul 14.00.





Buku ini berjudul *Kuliner Se'i* membahas sejarah dan fungsi dalam kehidupan sosial-ekonomi masyarakat Kupang khususnya dan Nusa Tenggara Timur umumnya. Proses pengasapan sebagai salah satu teknologi yang telah dilakukan oleh nenek moyang masyarakat Nusa Tenggara Timur (NTT) untuk mempertahankan kualitas daging sapi atau babi. *Se'i* bahasa daerah Rote, artinya daging yang disayat dalam ukuran kecil memanjang, lalu diasapi dengan bara api sampai matang. *Se'i* adalah makanan khas suku Rote yang kemudian merambah selera masyarakat Nusa Tenggara Timur (NTT), kemudian dikenal juga *se'i* babi, pertama di Teunbaun kurang lebih 40 km atau 45 menit dari kota Kupang (terkenal dengan *Se'i* Baun) yang dikelola oleh Om Ba'i (Gasper Tiran).

Perpustakaan  
Jenderal

**KEPEL**  
PRESS

Penerbit Kepel Press  
Puri Arsita A-6  
Jl. Kalimantan, Ringroad Utara, Yogyakarta  
Telepon: 0274-884500, 081-227-10912  
e-mail: amara\_books@yahoo.com

ISBN 978-602-315603-6



9 786023 156036