

Pelestarian Makanan Tradisional Ende-Lio Bagi Komunitas *Culture Lover Youth (CLY)*-Ende Melalui Kegiatan Pagelaran Budaya

Agnes Remi Rando^{1*}, Agustina Pali², Frumensius B. Dole³

^{1*2*3*}Pendidikan Guru Sekolah Dasar - Universitas Flores, Ende

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel:

Diterima: 11 Juni 2023

Disetujui: 22 Juli 2023

Kata kunci:

Pelestarian budaya,

Makanan Tradisional

ABSTRAK

Abstract: Humans and culture are likened to two sides of a coin that cannot be separated. Humans live in culture and culture develops in human life. However, over time, the understanding of cultural values has declined. This happened to the Ende-Lio Culture Lover Youth (CLY) culture lover community. For this reason, this mentoring activity was carried out as an effort to educate CLY youth so they have the awareness to revive Ende-Lio's ancestral heritage, specifically in the aspect of traditional food. This mentoring activity culminated in holding a cultural performance activity. The impact of this activity is an increase in the knowledge and skills of CLY participants in knowing the types of traditional food, the basic ingredients for making and how to process them. This has a positive effect on the participants because they are increasingly educated and encouraged to love their own culture.

Keywords: Conservation of Culture, Traditional Food

Abstrak: Manusia dan budaya diibaratkan sebagai dua sisi mata uang yang tak dapat dipisahkan. Manusia hidup dalam budaya dan budaya berkembang dalam kehidupan manusia. Namun seiring berjalannya waktu, pemahaman akan nilai budaya semakin merosot. Hal ini terjadi pada komunitas pecinta budaya Ende-Lio Culture Lover Youth (CLY). Untuk itu, kegiatan pendampingan ini dilaksanakan sebagai upaya mengedukasi kaum muda CLY sehingga memiliki kesadaran untuk menghidupkan kembali warisan leluhur Ende-Lio secara khusus dalam aspek makanan tradisional. Kegiatan pendampingan ini berpuncak pada digelarnya kegiatan pagelaran budaya. Dampak dari kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta CLY dalam mengetahui jenis-jenis makanan tradisional, bahan dasar pembuatan dan cara pengolahannya. Hal ini membawa efek positif bagi para peserta karena mereka semakin teredukasi dan terdorong untuk mencintai budayanya sendiri.

Alamat Korespondensi:

Nama Penulis Agnes Remi Rando,

Jurusan/Prodi Pendidikan Guru Sekolah Dasar

Nama Instansi/Perguruan Tinggi Asal Penulis 1 Universitas Flores

Alamat Instansi/Perguruan Tinggi: Jalan Sam Ratulangi, Kecamatan Ende Tengah, Kabupaten Ende

E-mail: indahpali2020@gmail.com

PENDAHULUAN

Kehidupan manusia dalam setiap zamannya tidak dapat terpisahkan dari budaya. Pada dasarnya kebudayaan merupakan sesuatu hal yang universal, yang kompleks, dan butuh keseriusan untuk memahaminya. Agar memahami kebudayaan yang kompleks ini maka dibutuhkan cara untuk menyederhanakan makna dari kebudayaan itu sendiri, (Indra Tjahyadi. Hosno Walfal., n.d.). Kebudayaan merupakan salah satu jati diri bangsa yang perlu dipertahankan karena kebudayaan merupakan pengetahuan manusia sebagai makhluk sosial, yang berisikan perangkat pengetahuan yang secara kolektif digunakan untuk memahami lingkungan yang dihadapi sebagai rujukan dalam bertindak. Semua Negara di dunia memiliki kebudayaannya sendiri-sendiri, tak terkecuali Indonesia. Indonesia memiliki keanekaragaman

kebudayaan yang unik. Keanekaragaman kebudayaan ini berasal dari setiap daerah atau wilayah tertentu yang jumlahnya mencapai ratusan bahkan ribuan. Oleh karena itu, sudah selayaknya kita sebagai warga negara Indonesia harus senantiasa menjaga dan melestarikannya dari waktu ke waktu, (Amelia et al., 2021).

Upaya untuk melestarikan kebudayaan harus senantiasa dipelihara mengingat budaya merupakan sesuatu yang dimiliki oleh sebuah masyarakat yang hidup dan berkembang serta diwariskan dari generasi ke generasi. Untuk itu, hal ini harus terus dijaga agar tidak hilang ditelan perkembangan zaman yang kian menggila. Tindakan nyata untuk melestarikan budaya nasional harus dilakukan dengan menjaga dan memelihara budaya tradisional karena akar dan fundasi dari budaya nasional adalah budaya daerah. Kalimat ini menegaskan bahwasanya pelestarian budaya nasional harus dimulai dari pelestarian budaya local/daerah. Upaya ini dapat dilakukan melalui proses pendidikan. Melalui pendidikan, setiap orang akan dapat mengenal, memahami, menyerap, mewarisi, dan memasukkan dalam dirinya segala unsur-unsur kebudayaannya, yaitu berupa nilai-nilai, kepercayaan, pengetahuan atau teknologi, yang diperlukan untuk menghadapi lingkungan, (Mikaresti & Mansyur, 2022). Ditelaah dari zaman ke zaman, nilai-nilai kebudayaan di zaman sekarang kian memudar. Pengaruh cepatnya teknologi yang masuk ke berbagai bidang adalah salah satu faktor terbesarnya. Bukan hanya di wilayah perkotaan, bahkan di pedesaan mulai banyak menggunakan teknologi yang seakan bisa menggantikan peran budaya, (Negoro & Rizal A, 2020).

Eksistensi suatu kebudayaan termasuk kebudayaan lokal, sangat tergantung pada perubahan yang terjadi dalam masyarakat. Hal ini disebabkan oleh hasil percampuran nilai-nilai lama dan yang baru, yang secara terus menerus mengalami asimilasi. Hal ini berlangsung secara terus-menerus dengan penyesuaian-penyesuaian sehingga ada yang tetap dapat diterima, namun pada sisi lain ada pula elemen kebudayaan yang tidak lagi mampu bertahan dan diabaikan oleh masyarakat. Hal ini disebabkan oleh perubahan zaman dan perkembangan teknologi yang sangat drastic. Perubahan ini dapat mengakibatkan adanya kemerosotan pengetahuan akan nilai-nilai budaya. Banyak masyarakat tidak lagi memperhatikan budaya lokal setempat yang sudah ada secara turun-temurun. Hal serupa juga terjadi dalam kehidupan masyarakat Nusa Tenggara Timur, khususnya sekelompok anak muda Ende-Lio yang tergabung dalam *Youth Lovers Culture*. Anak-anak muda ini cenderung melupakan nilai-nilai budaya yang telah diwariskan dan cenderung tidak memiliki pengetahuan tentang warisan budaya Ende-Lio yang beraneka ragam. Keanekaragaman warisan budaya yang dimaksudkan ini salah satunya adalah pangan/makanan tradisional Ende-Lio. Generasi muda ini cenderung menginginkan makanan cepat saji yang menurut mereka lebih viral dan modern. Kondisi ini membuat tim PKM merasa bahwa anak-anak muda ini wajib diberikan pendampingan sehingga mereka termotivasi untuk semakin memahami dan mencintai warisan budaya para leluhur, secara khusus dalam mengetahui jenis makanan tradisional, cara pengolahan serta memahami makna filosofis dari makanan tradisional Ende-Lio

METODE

Kegiatan pendampingan ini dirancang dan dilaksanakan oleh dosen-dosen pecinta budaya yang berjumlah 3 (tiga) orang dan mitra yang didampingi adalah 35 orang pemuda yang tergabung dalam komunitas *Culture Lover Youth (CLY)*. Kegiatan ini berlangsung selama 2 (dua) bulan. Secara umum, langkah-langkah dalam kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan, diantaranya adalah:

a. Tahapan Persiapan

Tahap ini dilakukan pada tanggal 14 - 30 Mei 2023. Tim PKM menyiapkan materi tentang makanan tradisional (lokal) yang ada di daerah Ende-Lio secara teori. Dalam penyampaian materi tim menggunakan metode ceramah, materi tersebut terdiri dari jeni-jenis makanan dan cara pengolahannya.

b. Tahapan Pelaksanaan

Para peserta melakukan pengolahan makanan local dan hasilnya ditata dalam konsep pagelaran budaya pangan local. Pagelaran budaya dilakukan pada tanggal 5 juli 2023 dengan cara: presentase hasil olahan makanan lokal yang sudah dibuat.

c. Tahapan Akhir

Kegiatan diakhiri dengan pembuatan laporan dan penulisan artikel untuk dipublikasikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM ini diawali dengan wawancara kepada anak-anak muda *Culture Lover Youth (CLY)*. Wawancara dimaksudkan untuk mengetahui seberapa jauh pemahaman kaum muda ini tentang makanan tradisional warisan budaya leluhur Ende-Lio. Hasil wawancara menunjukkan kurang adanya pengetahuan tentang makanan tradisional ende-Lio, cara pembuatannya serta kapan makanan tersebut disajikan dalam upacara-upacara adat. Setelah mengetahui hasilnya, tim PKM mulai merencanakan kegiatan pendampingan, memobilisasi kaum muda untuk terlibat aktif, menyiapkan materi yang akan dipresentasikan serta menyiapkan contoh bahan-bahan yang akan diolah menjadi olahan makanan tradisional nantinya, serta mendiskusikan jadwal pagelaran seni budaya. Setelah semuanya selesai, tim PKM mulai melaksanakan kegiatan sesuai dengan jadwal yang telah disepakati bersama. Kegiatan diawali dengan pemberian ceramah interaktif dan diskusi mengenai ragam jenis makanan tradisional Ende-Lio. Setelah melewati tahapan ini, kaum muda CLY diajak untuk bersama-sama mempraktekkan cara pembuatan makanan tradisional tersebut dalam porsi yang kecil. Kegiatan pada tahapan ini diadakan sebanyak 6 kali pertemuan yakni pada tanggal 14 Mei 2023 - Juni 2023. Pada kesempatan ini, kaum muda CLY terlihat sangat antusias menyiapkan bahan-bahan pembuatan makanan serta setahap-setahap mengikuti proses pembuatannya. Alhasil, ragam jenis makanan tradisional inipun terbuat dengan sempurna dari waktu ke waktu.

Setelah praktek pembuatan pangan local dalam porsi kecil, kegiatan selanjutnya adalah kegiatan membuat makanan tradisional dengan porsi yang lebih besar yang kemudian dikemas dalam konsep pagelaran budaya. Untuk konsep pagelaran budaya ini membutuhkan biaya yang sedikit Lebih banyak porsi sebelumnya. Namun, hal ini tidak menyurutkan niat anak muda CLY untuk melaksanakannya. Anak muda ini sangat bersemangat untuk mengadakan bahan-bahan pembuatannya dan dengan antusias mengolah berbagai jenis jajanan tradisional Ende-Lio. Jajanan/makanan tradisional yang dihasilkan antara lain: *Filu* (kue cucur), *Lema kamba* (kue cucur panjang), *Kibi* (emping), *Jawa Imbi* (jagung titi), *Jawa seo* (jagung goreng).

Makanan ini diolah tepat sehari sebelum pagelaran budaya dilaksanakan, yakni pada tanggal 4 Juli 2023. Jajanan ini dibuat lebih awal sehari, karena dapat bertahan hingga beberapa lama sehingga tidak rusak jika digelar pada hari pagelaran budaya nantinya. Keesokan harinya, para peserta lanjut mengolah makanan tradisional yang lainnya dengan bahan dasar beras dan umbi-umbian antara lain *Uwi sura* (ubi rambut), *Uwi ai* (singkong), *Uwi rose* (ubi keladi). Olahan makanan yang berasal dari umbi-umbian kemudian dipajang dan digelar dalam sebuah meja panjang yang dirias dengan sangat indah. Untuk makanan yang berasal dari olahan umbi-umbian dapat terlihat pada gambar berikut:



Gambar 1. Makanan Tradisional Ende-Lio dengan bahan dasar umbi-umbian

Selain olahan makan dari umbi-umbian, makanan tradisional yang lain adalah makanan yang berasal dari beras dan olahan ikan laut sesuai dengan karakter makanan tradisional Ende lio. Makanan-makanan tersebut dapat disajikan dalam gambar berikut:



Gambar 2: Sajian makanan tradisional dengan bahan dasar beras dan dilengkapi dengan kuah ikan laut

Dalam menggelar makanan tradisional ini, peserta tidak hanya menyajikan makanan yang diproduksi namun para peserta juga menjelaskan nama makanan, bahan pembuatan, dan cara pengolahannya. Dengan demikian, para pengunjung pagelaran dapat teredukasi untuk mengenal lebih jauh tentang makanan tradisional Ende Lio. Berikut disajikan beberapa dokumentasi terkait dengan kegiatan dimaksud:



Gambar 3. Peserta CLY mempresentasikan hasil olahan makanan lokal

Berikut ini dijelaskan point-point penting yang dijelaskan oleh perwakilan peserta pada saat pagelaran budaya dilaksanakan:

1. *Are bue merah* (nasi kacang merah).
Are bue merah merupakan hasil olahan dari beras (*are*) dan kacang merah (*bue merah*) yang dimasak bersamaan. *Are bue merah* tersebut merupakan makanan sehari-hari masyarakat Ende-Lio dan biasanya dimakan bersamaan dengan sayur santan labu kuning dan sayur lainnya.
2. *Are jawa* (nasi jagung)
Olahan *are jawa* berasal dari beras (*are*) dan jagung (*jawa*) yang dimasak bersamaan. *Are jawa* juga merupakan makan sehari-hari masyarakat Ende-Lio.
3. *Uwi ai ndota* (ubi cincang)
Uwi ai ndota merupakan olahan yang berasal dari ubi kayu/singkong yang dicincang halus lalu dikukus. *Uwi ai ndota* biasanya dimakan dengan *ika nasu ae nio* (ikan santan) dan *uwi ai ndota* juga merupakan makanan sehari-hari dan hidangan ketika ada acara kunjungan tamu dari luar daerah.

4. *Alu ndene* (tepung sari ubi yang dipipihkan)

Alu ndene merupakan makanan yang terbuat dari olahan tepung sari ubi dari perasan ubi cincang, yang dipanaskan diatas wajan dalam kondisi kering lalu dipipihkan menggunakan sendok. *Alu ndene* tersebut bisa dipadukan dengan gula aren atau gula merah.

5. *Are po'o*

Are po'o terbuat dari beras yang dicampur dengan bumbu (bawang merah putih, bawang putih, sedikit garam) kemudian dimasukan dalam ruas bambu, lalu dibakar dalam api hingga matang. *Are po'o* biasanya digunakan ketika acara adat tahunan seperti diawal masa panen.

Makan-makanan ini dilengkapi dengan lauk pauk. Lauk pauk olahan pun beragam, diantaranya adalah: *Ika nasu ae nio* (ikan santan), *Ika dhara* (ikan panggang), *Uta ngeta* (sayur urap), *Are Ika tu'u* (ikan Kering), dan sop daging. Selain makanan dan lauk pauk, adapun minuman yang menjadi minuman lokal diasaat kegiatan adat ataupun dalam keseharian masyarakat etnis Ende-Lio, diantaranya adalah *moke/arak* (alkohol lokal yang berasal dari buah pohon lontar), Kopi, dan juga Teh.

Kegiatan pagelaran budaya etnis Ende-Lio ini berlangsung apik. Para peserta CLY menggunakan baju adat Ende- Lio (*Lawo-Lambu*) dalam acara pagelaran ini. Kegiatan ini dihadiri pula oleh undangan yang berasal dari pemerhati budaya, para akademisi dan juga kaum muda yang berasal dari suku-suku lain di daratan Flores. Kegiatan ini dapat dikatakan berjalan dengan sukses dan penuh antusiasme baik dari tim PKM maupun dari kaum muda CLY-Ende.

SIMPULAN

Pelestarian makanan tradisional etnis ende-lio yang dikemas dalam kegiatan pagelaran budaya dilaksanakan untuk menjawab problem yang terjadi di kalangan para pemuda *Culture Lover Youth (CLY)*. Para pemuda ini belum sepenuhnya mengenal dan memahami beragam jenis makanan tradisional etnis ini. Untuk itu, kegiatan pendampingan yang berpuncak pada terselenggaranya kegiatan pagelaran budaya ini sangat terasa perlu untuk dilaksanakan. Dampak dari kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan makanan tradisional etnis Ende-Lio. Hal ini terlihat nyata dalam presentasi jenis, cara pengolahan dan hasil olahan yang terlihat dalam pagelaran budaya. Diharapkan kegiatan ini dapat memotivasi para pemuda CLY untuk semakin mencintai makanan tradisionalnya.

DAFTAR RUJUKAN

- Amelia, D. I., Dewi, S. D., Hayati, S. A. N., & Huda, M. K. (2021). Peran Pendidikan Seni Dalam Melestarikan Kekayaan Budaya Di Era 5.0 Pada SDN Margadadi IV. *Prosiding Dan Web Seminar Standarisasi Pendidikan Sekolah Dasar Menuju Era Human Society 5.0*, 3(1), 484–489.
- Indra Tjahyadi. Hosno Walfa., B. (n.d.). *Kajian budaya lokal*.
- Mikaresti, P., & Mansyur, H. (2022). Pewarisan Budaya Melalui Tari Kreasi Nusantara. *Gorga : Jurnal Seni Rupa*, 11(1), 147. <https://doi.org/10.24114/gr.v11i1.33333>
- NEGORO, R. B. K., & Rizal A, D. C. (2020). Pendampingan Masyarakat Dalam Pelestarian Budaya Bantengan Di Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Pengabdian Dharma Wacana*, 1(2), 50–58. <https://doi.org/10.37295/jpdw.v1i2.17>
- Rahmi, A., Novenuno, A., Prastowo, B., Christian, D., Biwono, C., & Hana, R. (2021). *Kepedulian Mahasiswa Terhadap Pelestarian Budaya Indonesia di Masa Pandemi* (Vol. 1, Issue 11).
- Rusmaniah, R., Herman, H., Indriyani, P. D., Sari, R. M., & Nugroho, D. A. (2022). Pelestarian Kuliner Lokal Jengkol Tahilala Sebagai Warisan Dan Perwujudan Nilai Budaya Banjar Di Desa Pingaran. *Anterior*

- Jurnal*, 21(3), 57–61. <https://doi.org/10.33084/anterior.v21i3.3502>
- Sulistiyani, T., Rachmawati, E., Mufidah, L., Kotagede, R. K., & Goreng, L. (2022). *Strategi Pelestarian Makanan Tradisional*. 3(02), 96–103.
- Amelia, D. I., Dewi, S. D., Hayati, S. A. N., & Huda, M. K. (2021). Peran Pendidikan Seni Dalam Melestarikan Kekayaan Budaya Di Era 5.0 Pada SDN Margadadi IV. *Prosiding Dan Web Seminar Standarisasi Pendidikan Sekolah Dasar Menuju Era Human Society 5.0*, 3(1), 484–489.
- Indra Tjahyadi. Hosno Walfa., B. (n.d.). *Kajian budaya lokal*.
- Mikaresti, P., & Mansyur, H. (2022). Pewarisan Budaya Melalui Tari Kreasi Nusantara. *Gorga: Jurnal Seni Rupa*, 11(1), 147. <https://doi.org/10.24114/gr.v11i1.33333>
- NEGORO, R. B. K., & Rizal A, D. C. (2020). Pendampingan Masyarakat Dalam Pelestarian Budaya Bantengan Di Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Pengabdian Dharma Wacana*, 1(2), 50–58. <https://doi.org/10.37295/jpdw.v1i2.17>
- Rahmi, A., Novenuno, A., Prastowo, B., Christian, D., Biwono, C., & Hana, R. (2021). *Kepedulian Mahasiswa Terhadap Pelestarian Budaya Indonesia di Masa Pandemi* (Vol. 1, Issue 11).
- Rusmaniah, R., Herman, H., Indriyani, P. D., Sari, R. M., & Nugroho, D. A. (2022). Pelestarian Kuliner Lokal Jengkol Tahilala Sebagai Warisan Dan Perwujudan Nilai Budaya Banjar Di Desa Pingaran. *Anterior Jurnal*, 21(3), 57–61. <https://doi.org/10.33084/anterior.v21i3.3502>
- Sulistiyani, T., Rachmawati, E., Mufidah, L., Kotagede, R. K., & Goreng, L. (2022). *Strategi Pelestarian Makanan Tradisional*. 3(02), 96–103.