

**EKSISTENSI KEARIFAN LOKAL CITA RASA MAKANAN KHAS  
KULINER *UWI NDOTA* ADAT SUKU KOTO DI DESA WAJO  
KECAMATAN KEO TENGAH KABUPATEN NAGEKEO**

Maria Viana Tolo, Yosef Dentis, Damianus R.S Wasa

Pendidikan Sejarah Universitas Flores

[mariavianatolo@gmail.com](mailto:mariavianatolo@gmail.com)<sup>1</sup>, [dentisyosef@gmail.com](mailto:dentisyosef@gmail.com)<sup>2</sup>,  
[wasaricky@gmail.com](mailto:wasaricky@gmail.com)<sup>3</sup>

**Abstrak**

Masalah dalam penelitian ini adalah (1) Bagaimana eksistensi tradisi *uwi ndota* sebagai kearifan lokal masyarakat Suku Koto?. (2) Bagaimanakah cita rasa makanan khas *uwi ndota* masyarakat Suku Koto?. (3) Apasajakah nilai-nilai kearifan lokal dalam tradisi *uwi ndota* masyarakat Suku Koto?. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan; (1) Memberikan gambaran dari pelaksanaan tradisi *uwi ndota* sebagai kearifan lokal masyarakat Suku Koto. (2) Mengetahui cita rasa makanan khas *uwi ndota* masyarakat Suku Koto. (3) Menjelaskan nilai-nilai kearifan lokal dalam tradisi *uwi ndota* masyarakat Suku Koto. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan etnografi. Subjek dalam penelitian ini seluruh masyarakat kampung Wajo yang melaksanakan kegiatan adat *uwi ndota*. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data menggunakan model interaktif Miles and Huberman, dengan komponennya, yaitu: pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan menarik kesimpulan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka disimpulkan bahwa 1) Eksistensi yang tetap dipertahankan oleh masyarakat suku Koto yaitu: a) *uwi ndota* menjadi makanan khas tradisional yang kemunculannya dari jaman leluhur yang terus dipertahankan sampai sekarang; b) *uwi ndota* keberadaannya sampai sekarang yang menjadi simbol atau icon dan makanan tersebut disajikan sesajian untuk leluhur. 2) Cita rasa *uwi ndota* yaitu: a) *uwi ndota* mempunyai ciri khas aroma atau bau yaitu memiliki cita rasa yang enak

dan wangi; b) *uwi ndota* merupakan makanan yang sangat disukai oleh semua kalangan dengan cita rasa yang nikmat dan enak karena dipadukan dengan rasa daging. 3) Nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung dalam tradisi *uwi ndota* yaitu: a) nilai religius, kegiatan masyarakat yang meyakini terhadap kekuasaan tertinggi yang dikenal dengan sebutan “*dewa reta ngga’e rade*” dan “*embu kajo sipo ri’a sagho modo kami*” yang meyakini Tuhan kekuasaan tertinggi serta leluhur yang selalu menjaga kami; b) nilai sosial budaya, berkaitan dengan tradisi *uwi ndota* yakni kerjasama atau gotong royong yang menjadi tulang punggung dalam berkehidupan; c) nilai historis, sebagai peristiwa berulang yang diwariskan oleh leluhur sejalan dengan kepercayaan yang dilestarikan oleh generasi penerusnya.

**Kata kunci : Eksistensi, Cita Rasa, Uwi Ndot**

## **PENDAHULUAN**

Kekayaan Indonesia sangatlah ragam, melimpah ruah menjadikan kebanggaan bagi Indonesia di kancah internasional, sumber daya alam sebagai warisan untuk Indonesia menjadikan keunikan juga bagi setiap wilayah di Indonesia, berbagai rempah-rempah unik dapat ditemui dari Pulau Marauke sampai Pulau Sabang tentunya keberagaman dalam segi budayanya tentu menjadikan kebanggaan bagi masyarakat Indonesia sendiri, unik dan berkarakter itulah budaya bangsa Indonesia sehingga secara umum budaya atau kebudayaan menurut (Wibowo dalam Syarifuddin, 2022) adalah suatu gaya dan corak hidup yang tumbuh dan berkembang berdasarkan semangat spiritualitas dan nilai-nilai yang diakui masyarakat sehingga menjadi eksistensi lingkungan masyarakat oleh karena itu budaya terus ada, berkembang dan mengisi keindahan bagi lingkungan masyarakat Indonesia yang ada sejak dahulu sampai saat ini.

Keberagaman dalam suku dibuktikan dengan setiap suku memiliki tradisi budayanya sendiri. Di dalam kehidupan bermasyarakat, kebudayaan dan masyarakat adalah suatu hal yang kompleks yang tidak dapat dipisahkan, seperti halnya yang diungkapkan oleh Soemardjan dan Soemardi (dalam Meylva,2023) merumuskan kebudayaan sebagai semua

hasil karya, rasa dan cipta masyarakat sehingga kebudayaan berperan penting dalam kehidupan bermasyarakat.

Keberagaman kebudayaan inilah yang menciptakan nilai budaya yang unik pada setiap wilayahnya. Keunikan pada setiap wilayah mengatur semua lini kehidupan sosial-budaya, mulai dari cara berpakaian hingga ke tradisi perkawinan. Budaya lokal dan budaya nasional adalah dua hal yang berbeda dalam suatu bangsa, namun meskipun berbeda budaya lokal dan budaya nasional justru memiliki kedudukan yang sama, kedua hal tersebut mampu menjadi identitas bagi suku bangsa bagi Indonesia. Menanggapi pelestarian budaya lokal, masyarakat adat pada setiap daerah saat ini masih berpegang pada kearifan lokal wilayahnya masing-masing, kearifan lokal pada masyarakat adat tersebut terus berkembang dan diwariskan kepada generasi selanjutnya.

Seiring dengan perkembangan teknologi dan informasi, meskipun kebudayaan lokal dalam masyarakat masih tetap dipertahankan dalam kehidupan bermasyarakat, namun kebudayaan lokal dalam kehidupan masyarakat mengalami penurunan penerusnya, generasi penerus bahkan tidak paham dan tidak mengetahui tradisi lokal daerahnya masing-masing. Hal ini dikarenakan masyarakat yang bersifat dinamis, ketika menemukan budaya yang lebih praktis dan modern, budaya lama yang dianggap kolot ditinggalkan sehingga budaya tersebut sulit untuk diwariskan dan dikembangkan. Menyikapi permasalahan tersebut, perlu dilakukan strategi yang tepat agar budaya lokal tidak semakin tergerus oleh budaya asing dan dapat berangsur-angsur hilang. Strategi yang dapat dilakukan adalah mengembangkan jati diri bangsa untuk meningkatkan identitasnya sebagai warga negara, memahami konsep budaya bagi seluruh anggota masyarakat, mengeluarkan peraturan dan perundang-undangan daerah untuk melindungi budaya lokal, dan menggunakan teknologi informasi untuk mengenalkan budaya dari seluruh dunia kepada komunitas internasional.

Dewasa ini kebudayaan lokal mengalami tantangan hebat dalam keberadaannya, pembangunan infrastruktur yang menopang kemajuan

teknologi informasi mempermudah interaksi bangsa Indonesia dengan bangsa asing yang membuat masyarakat Indonesia dapat mengadaptasi bahkan mengambil budaya asing untuk dijadikan kebiasaan dalam kehidupannya sehari-hari masyarakat Indonesia, yang tentunya hal ini dapat mempengaruhi keberadaan budaya lokal, seperti yang dikatakan (Adha dalam Syarifuddin, 2022), era globalisasi seharusnya menjadikan setiap individu, komunitas dan masyarakat secara umum untuk dapat memberikan dampak positif dalam kemajuan teknologi untuk mengembangkan negaranya sehingga kearifan lokal (*local wisdom*) yang menjadi solusi dari permasalahan eksistensi dari keberadaan budaya lokal harus berada di tengah kehidupan masyarakat sehingga nilai kearifan lokal dapat mempertahankan budaya lokal yang hampir tergerus budaya asing dengan kemajuan teknologi.

Kearifan lokal dianggap pandangan hidup dan ilmu pengetahuan serta berbagai pertimbangan cara-cara masyarakat lokal merespon berbagai masalah dalam memenuhi kebutuhannya, baik dalam bentuk kehidupan dan cara pandang keilmuan serta berbagai strategi hidup. Pemahaman tersebut dapat membawa pada kesimpulan bahwa kearifan lokal tidak hanya merupakan nilai tradisional atau ciri khas lokal, tetapi juga merupakan nilai tradisional yang memiliki kekuatan untuk mewujudkan harapan atau nilai mapan yang diidam-idamkan oleh umat manusia pada umumnya. Kearifan lokal pada budaya di setiap wilayah di negara ini merupakan warisan yang bisa membentuk kepribadian serta citra budaya tertentu pada tiap-tiap wilayah, serta kearifan lokal merupakan bagian bernilai untuk menciptakan citra serta identitas budaya suatu wilayah. Selain itu, sebagai bagian dari keanekaragaman kekayaan intelektual dan kekayaan budaya perlu dilindungi sebagai bagian dari peninggalan budaya yang ada (Ibrahim, 2016: 8).

Mempertahankan kearifan lokal bukan berarti kearifan lokal yang ada akan tetap eksis keberadannya di dalam masyarakat, tetapi dengan mempertahankan berarti masyarakat mencoba untuk merawat kearifan lokal yang ada dalam jangka waktu yang lebih lama, jika kearifan lokal

tersebut tidak coba untuk diperkenalkan kepada generasi penerus maka dikhawatirkan punah dalam waktu dekat, cara terbaik untuk mengabadikan kearifan lokal yang ada adalah dengan mengimplementasikan nilai-nilai kearifan lokal yang ada dalam masyarakat, kemudian dengan mempublikasikan kearifan lokal yang ada baik dalam bentuk penelitian akan membantu dalam mengabadikan kearifan lokal dalam masyarakat, sehingga satu persatu kearifan lokal dalam masyarakat menjadi diketahui oleh masyarakat lokal maupun masyarakat Indonesia.

Kearifan lokal telah diyakini oleh masyarakat disuatu daerah. Kearifan lokal dapat dijadikan sebagai karakteristik yang diakui penduduk setempat. Kearifan lokal merupakan identitas budaya yang di gunakan masyarakat setempat untuk memenuhi kebutuhan hidup (Pornpimon, 2014). Kearifan lokal dilakukan secara turun temurun, selalu mengalami perubahan seiring waktu dan perkembangan diterima oleh setiap generasi. Kearifan lokal bisa berkaitan dengan khas budaya lokal, kampung Wajo memiliki kekayaan budaya dan kearifan lokal seperti makanan khas Uwi Ndota.

Uwi Ndota (ubi cincang) merupakan makanan khas masyarakat Flores khususnya kampung Wajo. Menurut bapak Arnoldus Jogo, uwi merupakan lambang persatuan dalam Suku Koto karena setiap wilayah kampung Wajo berkumpul Uwi Ndotaselalu menjadi hidangan andalan. Uwi Ndota digunakan sebagai makanan khas dalam suatu ritual adat di kampung Wajo yang merupakan ucapan syukur dan memberikan persembahan kepada para leluhur sebagai bentuk ucapan terima kasih masyarakat Wajo atas perlindungan dan keberhasilan kerja masyarakat.

Berdasarkan temuan permasalahan pokok pada penelitian, yaitu makanan khas kuliner Uwi Ndota kurang dikenal oleh masyarakat luas disebabkan karena (1) lemahnya branding dan promosi kuliner; (2) kurangnya dukungan dari pemerintah daerah untuk mempromosikannya; (3) kurang memiliki daya saing dengan makanan lain; (4) terlalu banyak varian dan cara masak yang terlalu lama; (5) proses pembuatan produk

makanan yang rumit dan menyita waktu; (6) daya simpan yang tidak bertahan lama; (7) serta pemahaman atau pengetahuan generasi penerus masyarakat Wajo tentang tradisi lokal daerahnya.

Seiring berjalannya waktu Uwi Ndota sebagai kuliner tradisional harus bersaing ketat dengan makanan-makanan luar seperti makanan cepat saji serta makanan di kafe-kafe yang masuk dan menyebar menjadi favorit dikalangan masyarakat bahkan anak muda. Hal ini dikarenakan kuliner tradisional Uwi Ndota kurang diminati oleh masyarakat luas, khususnya kalangan muda Suku Koto, sedangkan makanan tradisional Uwi Ndota merupakan warisan para leluhur dimana nilai tradisional tersebut memiliki kekuatan untuk mewujudkan harapan oleh masyarakat Suku Koto. Hal tersebut membuat peneliti ingin mengetahui secara mendalam mengenai kearifan lokal dalam tradisi Uwi Ndota masyarakat Suku Koto, sehingga penelitian ini dapat memberikan gambaran dari permasalahan mengenai ketakutan akan hilangnya budaya lokal yang ada.

Berdasarkan uraian permasalahan di atas, maka peneliti merasa ada ketertarikan dalam melakukan penelitian tentang Eksistensi Kearifan Lokal Cita Rasa Makanan Khas Kuliner Uwi Ndota Adat Suku Koto Di Desa Wajo Kecamatan Keo Tengah Kabupaten Negekeo”.

Penelitian ini akan mencoba memberikan gambaran dan menguraikan mengenai nilai-nilai kearifan lokal makanan khas Uwi Ndota, namun secara khusus tujuan penelitian ini akan mendeskripsikan:

1. Memberikan gambaran dari pelaksanaan tradisi Uwi Ndota sebagai kearifan lokal masyarakat Suku Koto.
2. Mengetahui cita rasa makanan khas Uwi Ndota masyarakat Suku Koto.
3. Menjelaskan nilai-nilai kearifan lokal dalam tradisi Uwi Ndota masyarakat Suku Koto.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif, dimana peneliti memberikan pemahaman mengenai gambaran dari informasi yang

diperoleh, bukan mengukur data yang didapat. Setelah itu informasi yang didapat akan dideskripsikan gambarannya oleh peneliti dalam membuat gambaran secara sistematis, faktual serta akurat mengenai fakta-fakta, fenomena yang diselidiki.

Pendekatan penelitian ini menggunakan pendekatan etnografi. Menurut Creswell (dalam Meylva, 2023), pendekatan etnografi digunakan oleh peneliti untuk mendeskripsikan dan menafsirkan pola nilai, perilaku, kepercayaan, dan bahasa yang dibagikan dan dipelajari bersama dalam suatu kelompok budaya. Oleh karena itu, penelitian etnografi umumnya melibatkan observasi partisipatif pada suatu kelompok. Etnografi mengharuskan peneliti terlibat dalam aktivitas sehari-hari yang dilakukan oleh orang-orang atau kelompok yang diamati.

Penelitian ini dilaksanakan di kampung Wajo Desa Wajo Kecamatan Keo Tengah Kabupaten Nagekeo. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, serta dokumentasi.

## **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

### **Eksistensi Tradisi *Uwi Ndot* Sebagai Kearifan Lokal Masyarakat Suku Koto**

Wawancara dengan bapak Eleuterius Pati sebagai kepala Suku Koto yang mengatakan bahwa:

“*Uwi ndot* sebagai makanan tradisional khas Suku Koto masih sangat eksis di kalangan masyarakat Suku Koto Desa Wajo. *Uwi ndot* yang sudah ada dari dulu hingga sekarang yang dimana pada moment tertentu seperti dalam ritual *ngagha mere* (makan besar) menjadi kuliner khas sangat dinantikan oleh masyarakat. Selain karena rasanya yang nikmat, karena *uwi ndot* merupakan makanan khas tradisional yang wajib disiapkan pada saat acara serimonial adat. Sudah menjadi kebiasaan bagi masyarakat Suku Koto Desa Wajo untuk mengolah *uwi ndot* pada waktu *ngagha mere* dan dimakan bersama pada hari serimonial adat”. (wawancara dengan bapak Eleuterius Pati sebagai kepala Suku Koto pada tanggal 19 Juli 2024)

Berdasarkan hasil wawancara di atas, menjelaskan bahwa dalam ritual adat yaitu ritual *ngagha mere* (makan besar) yang memberi makan

leluhuryang diwajibkan menggunakan makanan khas tradisional *uwi ndota*, sehingga makanan khas tradisional *uwi ndota* masih tetap eksis sampai sekarang, selain itu juga *uwi ndota* memiliki rasa yang nikmat dan enak yang dimana dengan rasa yang seperti itu membuat masyarakat suku Koto pingin memakannya terus.

Dari penjelasan di atas maka dapat di simpulkan bahwa eksistensi tradisi *uwi ndota* sebagai kearifan lokal masyarakat Suku Koto. Adapun faktor-faktor yang mengancam eksistensi budaya daerah di karenakan masuknya budaya asing, di antaranya kurang kesadaran masyarakat. Kesadaran masyarakat untuk menjaga budaya daerah sekarang ini minim. Masyarakat lebih memilih budaya asing yang lebih praktis dan sesuai dengan perkembangan zaman. Betapa pentingnya *uwi ndota* bagi masyarakat Suku Koto. Karena dalam melakukan serimonial adat *ngagha mere*, makanan khas tradisional yang diwajibkan untuk di olah adalah *uwi ndota*, maka keberadaan *uwi ndota* tetap eksis dari generasi ke generasi selanjutnya. Hal ini juga, diketahui bahwa walaupun tidak memiliki uang, masyarakat akan mencaricara untuk mendapatkan uang jauh hari sebelum hari ritual *ngagha mere* mereka sudah mempersiapkan uang untuk membeli babi dan membunuh untuk menjadi *mbongidi* hari ritual *ngagha mere* yang adakn diaduk dengan ubi cincang. Hal tersebut juga menunjukkan bahwa *uwi ndota* sangat diminati berbagaikalangan, baik muda, tua, anak-anak dan lainnya. Di Suku Koto Desa Wajo, *uwi ndota* masih sangat terkenal dan selalu menjadi makanan favorit dari berbagaikalangan usia.

### **Cita Rasa Makanan Khas *Uwi Ndot* Masyarakat Suku Koto**

Wawancara dengan bapak Eleuterius Pati sebagai kepala Suku Koto yang mengatakan bahwa:

“*Uwi ndota* yang disajikan dalam ritual *ngagha mere* yang dimana bahan campurannya selain *uwi* dan *mbongi* terdapat pula daun pandan yang dibungkus pada *uwi ndota* tersebut sehingga menambah ciri khas aroma atau bau pada *uwi ndota*”. (wawancara dengan bapak Eleuterius Pati sebagai kepala Suku Koto pada tanggal 19 Juli 2024)



Berdasarkan hasil wawancara di atas, menjelaskan bahwa *uwi ndota* mempunyai ciri khas tersendiri karena makanan *uwi ndota* memiliki bahan dasar campuran yaitu ubi, daging, serta daun pandan yang membalut *uwi ndota* tersebut agar menambah aroma atau bau yang wangi sehingga menambah selera makan masyarakat suku Koto untuk menikmatinya.

Cita rasa makanan khas *uwi ndota* masyarakat suku koto antara lain: 1) *Uwi ndota* yang disajikan dalam ritual *ngagha mereyang* dimana bahan campurannya selain *uwi* dan *mbongi* terdapat pula daun pandan yang dibungkus pada *uwi ndota* tersebut sehingga menambah ciri khas aroma atau bau pada *uwi ndota*. Hal tersebut menjelaskan bahwa *uwi ndota* mempunyai cita rasa tersendiri dari makanan tradisional yang lain, yaitu memiliki cita rasa yang wangi dan enak. 2) *Uwi ndota* merupakan makanan yang sangat disukai oleh semua kalangan, karena pada dasarnya *uwi ndota* terasa nikmat dan enak karena di padukan dengan rasa daging. Hal tersebut menjelaskan bahwa *uwi ndota* menjadi sangat nikmat dan enak dimulut karena bahan dasarnya terdapat daging babi. Dari penjelasan di atas di simpulkan bahwa Cita rasa makanan khas *uwi ndota* masyarakat suku koto bahwa makanan sebagai salah satu aspek budaya suatu bangsa dapat mencirikan identitas bangsa tersebut.

### **Nilai-Nilai Kearifan Lokal Dalam Tradisi *Uwi Ndot* Masyarakat Suku Koto**

Dalam setiap budaya atau kearifan lokal memiliki nilai yang dapat dijadikan sebagai acuan atau pedoman dalam kehidupan masyarakat. Nilai yang terkandung dalam tradisi *uwi ndota* merupakan intisari atau hikmah dari kearifan lokal yang dimiliki oleh masyarakat Suku Koto. Secara umum nilai merupakan sesuatu yang berharga yang diberikan oleh masyarakat terhadap suatu hal yang dapat bermanfaat dalam hidupnya, karena segala aktivitas bukanlah sekedar ritual tanpa makna, tetapi didalamnya tersirat makna-makna filosofis yang dapat dijadikan tuntutan dalam kehidupan saat ini dan yang akan datang.

Setiap budaya atau kearifan lokal memiliki nilai yang dapat dijadikan sebagai acuan atau pedoman dalam kehidupan masyarakat. Berdasarkan observasi peneliti menemukan nilai kearifan lokal yang terkandung dalam tradisi Uwi Ndota masyarakat Suku Koto yaitu ;

(1) Nilai religius, yang merupakan suatu keyakinan manusia terhadap sesuatu yang dipercayainya dengan berbagai hal yang dianggap penting dalam kehidupannya untuk berkomunikasi dengan Tuhan dan para leluhur . (2) nilai sosial budaya, yang merupakan nilai sosial yang terjadi didalam rangkaian peristiwa atau kegiatan manusia berkaitan dengan budaya yang dianggap baik atau buruk. (3) Nilai historis, yang merupakan nilai kesejarahan yang terdapat dalam kehidupan masyarakat pada masa lampau.

Nilai-nilai kearifan lokal dalam *tradisi uwi ndota* masyarakat suku koto. (1) Pada umumnya kearifan lokal dapat diwujudkan secara unik oleh suatu kelompok masyarakat dalam lingkup sosial. (2) Kearifan lokal *uwi ndota* dapat dijadikan sebagai sumber dari Gotong royong yang masih tetap dapat ditemukan atau relevan dengan kehidupan pada masa sekarang ini. (3). Setiap budaya atau kearifan lokal memiliki nilai yang dapat dijadikan sebagai acuan atau pedoman dalam kehidupan masyarakat.

Dari penjelasan di atas menyimpulkan bahwa nilai-nilai kearifan lokal dalam tradisi uwi ndota masyarakat suku koto Kearifan lokal pengetahuan yang di kembangkan oleh para leluhur dalam mensiasati lingkungan hidup sekitar mereka, menjadikan pengetahuan itu sebagai bagian dari budaya dan memperkenalkan serta meneruskan itu dari generasi ke generasi.

## **Pembahasan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui teknik-teknik yang ditetapkan di awal meliputi wawancara, observasi dan dokumentasi, maka peneliti di tahap ini memberikan deskripsi dan penjelasan dari

hasiltemuan-temuan di lapangan tentang eksistensi, cita rasa, dan nilai-nilai kearifan lokal.

### **Eksistensi Tradisi *Uwi Ndot* Sebagai Kearifan Lokal Masyarakat Suku Koto**

Suatu daerah perlu diketahui keberadaan sebuah kebudayaannya, adat dan tradisi yang sudah menjadi identitas dalam sebuah masyarakat. Kebudayaan atau tradisi Suku Koto salah satunya adalah makanan khas tradisional yaitu *uwi ndota*. Untuk mempertahankan keberadaan *uwi ndota* di Suku Koto ataupun di luar dari Suku Koto, maka *uwi ndota* ini dijadikan suatu icon makanan khas tradisional, yang dimana *uwi ndota* tersebut diwajibkan atau diolah dan dimakan pada suatu acara ritual adat *ngagha mere* bagi semua kalangan, baik itu yang berasal dari Suku Koto atau pun dari luar yang pada saat itu ikut serta dalam kegiatan serimonial adat. Pendapat tersebut sesuai dengan yang diungkapkan oleh Soekanto (2013: 4) bahwa, budaya sebagai sesuatu yang mencakup semua yang didapat atau dipelajari oleh manusia sebagai anggota masyarakat. Salah satu dari kebudayaan masyarakat Indonesia yang masih terjaga eksistensinya sampai pada saat ini yaitu ritual atau upacara adat. Bahkan sejarah menunjukkan bahwa aktifitas ritual atau upacara adat dan lembaga-lembaga kepercayaan untuk perkumpulan manusia yang paling memungkinkan untuk tetap dipertahankan.

Eksistensi tradisi *uwi ndota* sebagai kearifan lokal masyarakat suku koto sebagai berikut: 1) *Uwi ndota* sebagai makanan tradisional khas Suku Koto tetap menjadi menu utama saat ritual adat *Ngagha mere* di lakukan di kalangan masyarakat Suku Koto Desa Wajo. Temuan ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Hadisantosa (1993), dalam Adiasih, (2015: 28) mendefenisikan makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. 2) *Uwi ndota* diolah dengan menggunakan alat tradisional berupa bambu yang sudah dibentuk secara tradisional. Maka, dapat di lihat bahwa makanan adalah suatu aktivitas

dan di artikan sebagai wujud kebudayaan dalam pengertian umum (sofyan 2020:47). Selain itu, makanan yang berjenis 'makanan tradisional' adalah artefak atau wujud hasil karya manusia yang di dapatkan dari ide. Mengutip prof.Rudy Harjanto yang mengatakan bahwa “ makanan tradisional sejatinya menjadi jembatan yang menghubungkan masyarakat dengan akar budaya mereka, karena setiap hidangan menjadi cerminan dari kreativitas dan kearifan tradisional”. Makanan tradisional menjadi bagian yang terpisahkan dari budaya dan setiap daerah di indonesia mempunyai lebih dari satu jenis makanan tradisional. Makanan adalah cerminan dari kebudayaan suatu bangsa atau daerah, karena makanan dapat membuat kita memahami makanan tradisional memiliki kekhasan dan tekniknya sendiri. Banyaknya kelompok etnis membuat indonesia juga sangat kaya akan pola hidangan dan menu makanan,serta banyak pula pengaruh budaya luar,seperti India, China ,Arab, dan Belanda ( Hamdat 2010 :43). Dewasa ini kita dengan mudah menemukan makanan yang ingin kita santap,walaupun makanan yang asalnya dari Korea atau Thailand sekalipun. Kini adanya arus globalisasi dan membuat nyaris tak ada batasan menimbulkan dampak negatif dari banyaknya jenis makanan luar pun dengan makanan cepat saji yang masuk di indonesia. Penggunaan alat tradisional tertentu didalam pengolahan masakan tersebut. 3) *Uwi ndota* adalah makanan tradisional, akan tetapi tetap diminati oleh kalangan anak-anakyang hidup di zaman modern seperti sekarang ini. Selain itu, penduduk yang asalnya dari luar Suku Koto yang tinggal di Desa Wajo pun ikut menjadikan *uwi ndota* sebagai salah satu makanan favorit mereka.Temuan ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh masyarakat suku koto yang di jaga dan di lestarikan sejak dulu sampai sekarang yang di jaga dan di lestarikan.

### **Cita Rasa Makanan Khas *Uwi Ndot*a Masyarakat Suku Koto**

Uwi Ndot

Uwi Ndota merupakan salah satu wujud dari pengetahuan tradisional masyarakat Suku Koto dalam ritual *ngagha mere* (makan besar). Pada dasarnya ritual adat *ngagha mere* bertujuan untuk mengucapkan syukur dan

memberikan *uwi* (ubi) sebagai persembahan kepada leluhur yakni *ine ame embu kajo* (nenek moyang atau leluhur). Olahan makanan khas tradisional *uwi ndota* Suku Koto berbahan dasar ubi dan daging babi. Hal tersebut makanan khas *uwi ndota* memiliki cita rasa yang berbeda dari makanan tradisional lain.

Terkait dengan makanan tradisional yang sejak turun temurun telah di jaga kualitas serta cita rasanya, maka makanan tradisional tersebut sering di hubungkan dengan bentuk serta cita rasanya, maka makanan tradisional tersebut sering di hubungkan dengan bentuk serta rasa yang khas, oleh karena itu, makanan tradisional merupakan makanan yang terbiasa di buat olahanya sesuai dengan budaya masyarakat setempat yang mana tujuanya adalah menyesuaikan dengan kebiasaan sehari-hari masyarakat itu sendiri. Menurut Marwanti ( 2000:112), makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang merupakan makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun- temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengelolaan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisioal di setiap tempat atau daerah berbeda-beda.

Dari pengertian makanan tradisional di atas, dapat di katakan bahwa makanan tradisional merupakan makanan yang di peroleh secara turun – temurun dan di setiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda-beda. Makanan tradisional indonesia sangat banyak macamnya, berdasarkan tingkat eksistensinya dalam masyarakat hingga saat ini. Keanekaragaman makanan tradisional yang ada di pengaruhi oleh keadaan daerah atau tempat tinggal dan budaya yang ada di daerah tersebut. Dengan banyaknya keanekaragaman makanan tradisional dalam suatu daerah, tidak sedikit pula makanan tradisional yang hampir terlupakan oleh masyarakat saat ini. Menurut Murdijati ( 2017:1020), makanan tradisional ini dapat di kategorikan menjadi tiga kelompok, yaitu : makanan tradisional yang hampir punah, makanan tradisional yang kurang populer, makanan tradisional yang populer ( tetap eksis).

Cita rasa makanan khas uwi ndota masyarakat suku koto. 1) *Uwi ndotayang* disajikan dalam ritual *ngagha mereyang* dimana bahan campurannya selain *uwi* dan *mbongi* terdapat pula daun pandan yang dibungkus pada *uwi ndota* tersebut sehingga menambah ciri khas aroma atau bau pada *uwi ndota*. Temuan ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh sosroningrat ( 1991:322), resep makanan yang di peroleh secara turun temurun dari generasi pendahulunya. 2) *Uwi ndota* merupakan makanan yang sangat disukai oleh semua kalangan, karena pada dasarnya *uwi ndota* terasa nikmat dan enak karena di padukan dengan rasa daging. Temuan ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Djoko sutanto ( 1995:30) . makanan tradisional di artikan sebagai jenis makanan yang di biasa di konsumsi masyarakat menurut golongan suku bangsa dan wilayah spesifik berdasarkan kriteria sebagai berikut. 3) Makanan khas *uwi ndota* memiliki aroma yang wangi karena terdapat bau daun pandan di saat proses pembuatannya, serta memiliki rasa yang nikmat dan enak karena di campur dengan daging babi. Temuan ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Muhaimin ( 2017:78) mengatakan bahwa tradisi terkadang di samakan dengan kata-kata dalam pandangan masyarakat suku koto di pahami sebagai stuktur yang sama, di mana agar dalam tradisi masyarakat mengikuti aturan adat istiadat tersebut.

### **Nilai-Nilai Kearifan Lokal Dalam Tradisi *Uwi Ndota* Masyarakat Suku Koto**

Setiap budaya memiliki nilai-nilai kearifan lokal yang dapat dijadikan sebagai acuan atau pedoman dalam kehidupan masyarakat. Nilai yang terkandung dalam tradisi *uwi ndota* merupakan intisari atau hikmah dari kearifan lokal yang dimiliki oleh masyarakat Suku Koto. Pendapat tersebut sesuai dengan yang diungkapkan oleh Soekanto (2013: 187) yang menjelaskan nilai merupakan sesuatu yang berharga yang diberikan oleh masyarakat terhadap suatu hal yang dapat bermanfaat dalam hidupnya, karena segala aktivitas bukanlah sekedar ritual tanpa makna, tetapi

didalamnya tersirat makna-makna filosofis yang dapat dijadikan tuntutan dalam kehidupan saat ini dan yang akan datang.

Nilai kearifan lokal yang terkandung dalam tradisi Uwi Ndota masyarakat Suku Koto yaitu (1) Nilai religius, uwi di pakai sebagai makanan yang di sajikan untuk para leluhur. hal ini yang dikemukakan oleh Koentjaraningrat (2009:2004) bahwa nilai religius adalah keyakinan manusia pada kekuatan gaib yang dianggapnya lebih tinggi dari pada menyebabkan manusia itu melakukan berbagai hal dengan cara-cara yang beragam untuk berkomunikasi dengan kekuatan tersebut. (2) nilai sosial budaya, hal ini yang dikemukakan oleh Soekanto (2013: 191) nilai sosial budaya merupakan rangkaian konsepsi-konsepsi abstrak yang hidup di dalam alam pikiran bagian terbesar masyarakat tentang apa yang dianggap baik dan buruk. Nilai sosial budaya tersebut berfungsi sebagai pedoman dan pendorong perilaku manusia di dalam hidupnya. (3) Nilai historis, hal ini yang dikemukakan oleh Aminuddin (2010: 28) nilai historis merupakan salah satu dari beberapa nilai penting dalam suatu karya sastra. Nilai historis merupakan nilai kesejarahan yang terdapat dalam kehidupan masyarakat secara utuh. Sejarah adalah produk dari masyarakat dan kebudayaan pada masa lampau.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan pembahasan dan analisis yang telah peneliti paparkan padabab-bab terdahulu, maka beberapa temuan dari hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut. Eksistensi yang tetap dipertahankan oleh masyarakat suku Koto yaitu: a) *uwi ndota* menjadi makanan khas tradisional yang kemunculannya dari jaman leluhur yang terus dipertahankan sampai sekarang; b) *uwi ndota* keberadaannya sampai sekarang yang menjadi simbol atau icon dan makanan tersebut disajikan sesajian untuk leluhur. Cita rasa *uwi ndota* yaitu: a) *uwi ndota* mempunyai ciri khas aroma atau bau yaitu memiliki cita rasa yang enak dan wangi; b) *uwi ndota* merupakan makanan yang sangat disukai oleh semua kalangan dengan cita rasa yang nikmat dan enak karena dipadukan dengan rasa

daging. Nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung dalam tradisi *uwi ndotayaitu*: a) *nilai religius*, kegiatan masyarakat yang meyakini terhadap kekuasaan tertinggi yang dikenal dengan sebutan “*dewa reta ngga’e rade*” dan “*embu kajo sipo ri’a sagho modo kami*” yang meyakini Tuhan kekuasaan tertinggi serta leluhur yang selalu menjaga kami; b) *nilai sosial budaya*, berkaitan dengan tradisi *uwi ndotayakni* kerjasama atau gotong royong yang menjadi tulang punggung dalam berkehidupan; c) *nilai historis*, sebagai peristiwa berulang yang diwariskan oleh leluhur sejalan dengan kepercayaan yang dilestarikan oleh generasi penerusnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminuddin. 2010. *Pengantar Apresiasi Karya Sastra*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.
- Aulia, T. O. S., & Dharmawan, A. H. (2010). *Kearifan Lokal dalam Pengelolaan Sumber Daya Air di Kampung Kuta*. Jurnal Transdisiplin Sosiologi, Komunikasi, dan Ekologi Manusia 4, No.3, 345-355. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Bakker, Anton. 2018. *Filsafat Sejarah*. Yogyakarta: Thafa Media.
- Bungin, Burhan. 2013. *Metodologi Penelitian Sosial dan Ekonomi*. Jakarta: Prenada Media Grup.
- Pornpimon, C. dkk. 2014. *Strategy challenges the local wisdom applications sustainability in schools, in: Procedia-Social and Behavioral Sciences*, vol. 112.
- Haryanto, J. T. (2014). *Kearifan Lokal Pendukung Kerukunan Beragama pada Komuntias Tengger Malang Jatim*. Jurnal Analisa, 21(2).



- Ibrahim, Anis. 2016. *Hukum Administrasi Pemerintahan Daerah*. Malang: Setara Pers.
- Irwansyah. (2016). *Eksistensi Komunitas Waria di Tengah Perkembangan Media Informasi (Facebook) di Kota Palembang*. Skripsi Jurusan Jurnalistik. Palembang: Perpustakaan UIN Raden Fatah Palembang.
- Japar, M., Syarifa, S., & Fadhillah, D. N. 2020. *Pendidikan Toleransi Berbasis Kearifan Lokal*. Jawa Timur: Jaka Media Publishing.
- Koentjaraningrat. 2009. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Mangundjaya, W. L. 2019. *Kearifan Lokal, Budaya, Dan Pemimpin Perubahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Meinarno, E. A. 2011. *Manusia dalam Kebudayaan dan Masyarakat*. Jakarta: Salemba Humaika.
- Meylva Anggraeni Candra, Orisa Valencia Enjeladinata, Muhammad Rizky Widana. (2023). *Eksistensi Makanan Tradisional Di Tengah Gempuran Makanan Korea*. Jurnal Seminar Nasional Universitas Negeri Surabaya 2023. ISSN 1234-5678 Online.
- Mufid, Muhamad. 2015. *Etika dan Filsafat Komunikasi*. Jakarta: Kencana.
- Nadlir. 2014. *Pembelajaran Berbasis Kearifan Lokal*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Nasiwan dan Cholisin. 2012. *Dasar Dasar Ilmu Politik*. Yogyakarta: Penerbit Ombak.

- Rapanna, P. 2016. *Membumikan Kearifan Lokal Menuju Kemandirian Ekonomi*. Sulawesi Selatan: Sah Media.
- Sartini, S. (2014). *Menggali Kearifan Lokal Nusantara Sebuah Kajian Filsafati*. *Jurnal Filsafat*. Jilid, 37, Nomor 2.
- Sary Eva Yanti. (2015). *Eksistensi Radio Republik Indonesia (RRI) Palembang pada Era Media Online*. Skripsi Jurusan Jurnalistik. Palembang: Perpustakaan UIN Raden Fatah Palembang.
- Sugiyono. 2013. *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D*. Bandung: Alfabeta
- Sugeng Nugroho Hadi. (2016). *Analisis Pengaruh Cita Rasa, Label Halal dan Diversifikasi Produk terhadap Keputusan Beli Konsumen pada Produk Olahan Tuna Inggil Pacitan Jawa Timur*. *Jurnal Ekonomi Islam*, Vol. 15
- Sumarmi dan Amiruddin. 2014. *Pengelolaan Lingkungan Berbasis Kearifan Lokal*. Yogyakarta: Aditya Medai Publishing.
- Soerjono Soekanto. 2013. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: PT Raja Grafindo.
- Syarifuddin, Dinda Afrilla, Fadila. (2022). *Eksistensi Kuliner Pempek Sebagai Icon Kota Palembang (Studi Sejarah Dan Budaya)*. *Jurnal Rihlah* Vol. 10 No. 02 Juli-Desember 2022.
- Wagiran. (2012). *Pengembangan Karakter Berbasis Kearifan Lokal Hamemayu Hayuning Bawana (Identifikasi Nilai-Nilai Karakter*

*Berbasis Budaya*). Jurnal Pendidikan Karakter 3. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Wahyudi, A. 2014. *Implementasi Sekolah Berbasis Kearifan Lokal di SD Negeri Sendangsari Pajangan*. Yogyakarta: FIP Universitas Negeri Yogyakarta.

Wibowo, A. G. 2015. *Pendidikan Karakter Berbasis Kearifan Lokal di Sekolah*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.