

## GULA SABU: KULINER SABU RAIJUA, NTT SEBAGAI IDENTITAS BUDAYA

Daniel Hariman Jacob<sup>1</sup>, Yoesoef<sup>2</sup>, Tommy Christomy<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Indonesia

[donahuhawu05@gmail.com](mailto:donahuhawu05@gmail.com)

### Abstract

*This research focuses on the Culinary Tradition of Sabu Sugar in Sabu Raijua, which has become the identity of the community. This paper reveals the rituals performed by the Sabu people in welcoming the palmyra harvest and processing the palmyra sap into their food source. Sabu sugar is an inseparable part of the life cycle of the Sabu people. From the moment they breathe on earth, newborns are immediately given Sabu sugar. Then, when they start to learn to walk (stepping on the earth), the Hapo Ana ritual is held, marked by a Sabu sugar eating ceremony. When a child grows up, when a child is about to get married, a Kenoto traditional ceremony is held and one of the series of events is eating Sabu sugar mixed with green beans. Likewise, at the time of death (Made), Sabu sugar must be sprinkled in the mouth of the corpse as a sign that he will not starve in the new world. Sabu sugar plays a very important role and is meaningful to the lives of the Sabu people. In this research, several concepts and theories used are oral tradition, tradition, ritual, and cultural identity. This research employed a qualitative approach. All data were obtained through interviews and face-to-face meetings. This research is a case study. The case study examined the tradition of managing lontar palms (culinary) in Sabu Raijua using an oral tradition approach. Through an ethnographic approach, local knowledge of rituals and cultural identity was revealed. The results indicate that the tradition of harvesting lontar palms has transformed Sabu sugar into a culinary identity for the Sabu people.*

**Keywords:** Sabu Raijua, Sabu Sugar, Cultural Identity, Ritual, Oral Tradition.

### Abstrak

Penelitian ini berfokus pada Tradisi Kuliner Gula Sabu di Sabu Raijua yang telah menjadi identitas masyarakatnya. Tulisan ini mengungkap ritual-ritual yang dilakukan oleh orang Sabu dalam menyambut panen lontar hingga mengolah hasil nira lontar menjadi sumber pangan mereka. Gula Sabu menjadi bagian yang tidak terpisahkan dalam siklus kehidupan masyarakat Sabu. Sejak menghirup napas di bumi, bayi yang baru lahir langsung diberikan gula Sabu, kemudian ketika mulai belajar berjalan (injak bumi) diadakan ritual *Hapo Ana* yang ditandai dengan upacara makan gula Sabu. Ketika beranjak dewasa, saat seorang anak akan menikah, diadakan upacara adat *Kenoto* dan salah satu rangkaianannya adalah makan gula Sabu yang dicampur dengan kacang hijau. Begitu pula pada saat kematian (*Made*), di mulut jenazah harus dibubuhi gula Sabu sebagai tanda bahwa ia tidak akan kelaparan di alam yang baru. Gula Sabu sangat berperan dan bermakna bagi kehidupan orang Sabu. Dalam penelitian ini, beberapa konsep dan teori yang digunakan adalah tradisi lisan, tradisi, ritual,

dan identitas budaya. Pendekatan yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Semua data yang diperoleh berdasarkan wawancara dan tatap muka. Penelitian ini merupakan jenis penelitian berdasarkan studi kasus. Studi kasus yang dilakukan dalam penelitian ini dengan mencoba mengamati dan menganalisis tradisi pengelolaan pohon lontar (kuliner) di Sabu Raijua dengan pendekatan tradisi lisan. Melalui pendekatan etnografi, pengetahuan masyarakat setempat tentang ritual dan identitas budaya dapat diungkapkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tradisi panen lontar telah menjadikan kuliner gula Sabu sebagai identitas orang Sabu.

**Kata Kunci:** Sabu Raijua, Gula Sabu, Identitas Budaya, Ritual, Tradisi Lisan.

## A. PENDAHULUAN

Pulau Sabu biasa dikenal dengan sebutan Sawu atau Savu. Penduduk di pulau ini menyebut pulau mereka dengan sebutan Rai Hawu atau tanah dari Hawu. Masyarakat Sabu Raijua menerangkan bahwa nama pulau itu berasal dari nama Hawu Ga, yaitu nama salah satu leluhur mereka yang dianggap pertama kali mendarat di Pulau Sabu. Berdasarkan undang-undang nomor 52 tahun 2008 tanggal 26 November 2008, sejak tahun 2008 Pulau Sabu sudah menjadi Kabupaten Sabu-Raijua dan merupakan Kabupaten termuda di Provinsi Nusa Tenggara Timur.

Mata pencarian utama masyarakat Pulau Sabu adalah bertani ladang dan menyadap lontar. Kegiatan lain yang dilakukan adalah beternak dan menangkap ikan. Masyarakat Pulau Sabu melakukan kegiatan bertani di ladang hanya sekali dalam setahun, yaitu pada musim hujan. Jenis tanaman utama yang ditanam berupa kacang hijau dan padi. Setelah itu, menyadap lontar dan memasak gula merupakan kegiatan penduduk Sabu sepanjang tahun (Kana, 1983: 6-8).

Pulau Sabu atau dalam bahasa Sabu biasa disebut *Rai Hawu*, *Rai Due nga Donahu*. Pulau Sabu, Pulau Lontar, dan Gula. Berdasarkan kondisi topografi Sabu Raijua yang kering, pohon lontar mudah hidup dan berkembang. Bagi orang Sabu, pohon lontar tidak pernah dibudidayakan atau dibuat anakan pohon. Pohon ini tumbuh dan berkembang dengan sendirinya dan menjadi berkah bagi mereka. Oleh sebab itu, pohon lontar diperlakukan dengan penuh hormat dan kasih.

Zaman dahulu, orang Sabu tidak dapat bercocok tanam karena lahan yang kering. Oleh karena itu, mereka melahirkan pengetahuan lokalnya sendiri dengan cara menciptakan menjaga, merawat, dan mengelola hasil lontar. Kearifan ini telah berlangsung secara turun

temurun. Hal ini dapat dilihat dari cara orang Sabu memenuhi asupan makanan. Mereka memiliki kebiasaan makan hanya di siang hari, sementara di malam hari mereka minum gula Sabu yang diminum langsung atau dicampur dengan air. Elu Huma Lodo, budayawan Sabu Raijua menyatakan bahwa minum air lontar seperti minum darah bumi (*Ra Rai*) karena air yang dihasilkan dari lontar adalah air kehidupan bagi orang Sabu.<sup>1</sup>

Berdasarkan pernyataan di atas, penelitian yang terkait dengan penggunaan air nira lontar pernah dilakukan oleh Roland A.N, dkk. Penelitian ini diprakarsai oleh Pusat Humaniora, Kebijakan Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat, Universitas Negeri Surabaya (UNESA). Hasil dari penelitian yang dilakukan oleh Roland A.N, dkk berupa buku yang berjudul Daun Ro'Hili dan Air Gula Sabu: Penyambut Bayi Baru Lahir Etnik Sabu- Kabupaten Sabu Raijua. Buku hasil kegiatan riset etnografi kesehatan tahun 2015 pada 30 etnik di Indonesia ini merupakan hasil surat keputusan Kepala Pusat Humaniora, Kebijakan Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat Nomor HK.02.04/V.1/221/2015, tanggal 2 Februari 2015.

Dalam kata pengantarnya, Drg. Agus Suprpto, Mkes (2015) menjelaskan bahwa penyelesaian masalah dan situasi status kesehatan masyarakat di Indonesia saat ini masih dilandasi dengan pendekatan logika dan rasional, sehingga masalah kesehatan menjadi semakin kompleks. Di saat pendekatan rasional yang sudah mentok dalam menangani masalah kesehatan, dirasa perlu dan penting untuk mengangkat kearifan lokal menjadi salah satu cara untuk menyelesaikannya. Untuk itulah dilakukan riset etnografi sebagai salah satu alternatif mengungkap berbagai fakta kehidupan sosial masyarakat terkait kesehatan.

Penelitian ini juga menggunakan buku *Dunia orang Sabu* yang ditulis oleh Nico L. Kana (1983) sebagai bahan rujukan. Dalam tulisannya, Kana menjelaskan filosofi pemberian nama dan pengaturan bagian kampung. Lebih jauh ia menjelaskan hubungan yang guyub di masyarakat Sabu Raijua. Pulau Sabu dianggap seperti perahu karena terdapat sebuah perahu Talo Nawa. Perahu ini dianggap sebagai perahu gaib yang datang ke Mahara untuk mengantarkan nira sebagai bahan makanan pokok pada musim kemarau sehingga pohon lontar menghasilkan nira. Tulisan Kana ini memberikan informasi mengenai ideologi, filosofi guyub tutur Sabu Raijua dalam hubungannya dengan bahasa dan budaya lontar. Dapat dikatakan bahwa karya Kana ini adalah karya yang paling mendalam yang pernah ditulis dalam bahasa Indonesia.

---

<sup>1</sup> Wawancara Elu Huma Lodo budayawan Sabu Raijua di Sabu Barat, 16 November 2022.

Berdasarkan gambaran di atas, pertanyaan penelitian ini adalah bagaimana masyarakat Sabu Raijua menjaga tradisi kuliner yang telah berjalan dari para leluhur mereka hingga saat ini? Daya tahan ritual, pengetahuan, dan kearifan lokal dalam mengelola adalah merujuk pada pertanyaan bagaimana orang Sabu mempertahankan tradisi itu dan mewariskannya kepada generasi berikutnya? Keberlangsungan tradisi lisan dalam membuat kuliner gula Sabu ini dihadapkan dengan perubahan atau pergeseran mata pencarian hidup dan juga keyakinan (religius) orang Sabu. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini adalah menjelaskan upaya orang Sabu mempertahankan tradisi kuliner di tengah perubahan.

## **B. METODE PENELITIAN**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan pendekatan etnografi. Identifikasi bagian-bagian, pengertian hubungan antarbagian, pengertian bagian dengan keseluruhan, dan pengungkapan menjadi bagian penting dari analisis ini. Sebagaimana dikemukakan oleh Spardley (2005: 5), analisis etnografi dilakukan sebagai pemeriksaan ulang atas catatan pengadilan untuk menemukan simbol budaya (yang biasanya diungkapkan dalam bahasa aslinya) serta korelasi antarsymbol. Dalam penelitian etnografi, konsep holistik adalah dasar untuk analisis menyeluruh yang termasuk dalam sistem publik. Sesuai dengan penelitian kualitatif, penelitian ini akan menggunakan data studi validasi.

Pengumpulan data merupakan langkah utama dalam penelitian. Hal ini dilakukan karena tujuan penelitian ini adalah menjelaskan fenomena yang terjadi di masyarakat Sabu dalam menjaga tradisi kulinernya yang juga telah menjadi identitas hidup mereka. Penelitian ini menggunakan tiga teknik pengumpulan data, yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Dari tiga teknik pendekatan ini diharapkan dapat menjawab pertanyaan dari penelitian ini.

Berdasarkan ulasan di atas, pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian, yaitu dengan merekam proses panen lontar (*Kepue Due*) di Sabu Raijua yang diawali dari ritual menyambut musim panas, pembersihan pohon lontar, penyadapan nira, dan memasak nira menjadi gula. Untuk mengetahui proses dari panen lontar hingga memasak nira dengan wawancara mendalam kepada para pelaku baik Mone Ama (Ketua Adat), petani lontar, serta pemangku kepentingan di Kabupaten Sabu Raijua dan Provinsi Nusa Tenggara Timur.

Metode observasi dan metode wawancara yang digunakan dalam penelitian ini untuk menghasilkan data yang dilihat dari sudut pandang partisipan. Wawancara dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan informan kunci secara terstruktur. Selain itu juga digunakan

sumber tertulis berupa buku dan karya tulis. Sedangkan sumber nontulisan berupa video yang direkam secara mandiri untuk menunjang penelitian.

### **C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Makanan merupakan salah satu hasil budaya masyarakat. Semua manusia memerlukan makanan untuk bertahan hidup. Oleh karena itu, makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi. Pada dasarnya makanan dipengaruhi oleh ketersediaan bahan mentah dari alam sekitar, sehingga setiap daerah memiliki ciri khas makanannya masing-masing. Daerah pegunungan memiliki ketersediaan bahan makanan berupa variasi jenis tumbuhan dan ternak yang dominan di darah tersebut, sebaliknya di daerah pantai ketersediaan bahan makanan lebih dominan dengan jenis-jenis ikan. Oleh karena itu, makanan ini bisa dikategorikan dengan sistem mata pencaharian hidup. Dalam tujuh unsur kebudayaan, Koentjoroningrat menjelaskan bahwa salah satu unsur budaya adalah sistem mata pencaharian hidup. Sistem mata pencaharian hidup adalah segala usaha manusia untuk mendapatkan barang dan jasa yang menjadi kebutuhannya.

Pulau Sabu atau dalam bahasa Sabu biasa disebut *Rai Hawu, Rai Duwe, Nga Donahu*. Pulau Sabu, Pulau Lontar, dan Gula. Dapat dikatakan makanan yang dihasilkan oleh masyarakat ini juga memiliki ciri khas atau “warna” sesuai alam Pulau Sabu. Makanan yang dihasilkan juga dipengaruhi oleh cara masyarakat mengolah bahan-bahan tersebut, seperti air Nira Lontar di Pulau Sabu, Nusa Tenggara Timur yang diolah menjadi gula atau biasa dikenal dengan sebutan gula Sabu. Gula Sabu merupakan makanan alternatif bagi masyarakat Pulau Sabu selain sorgum dan nasi. Gula Sabu dimasak dengan api yang cukup besar sehingga memiliki warna tertentu, yaitu warna merah kecoklatan yang mirip seperti madu.

Berdasarkan hasil wawancara Karel Agustinus Djami Bangngu, (Guru seni dan budaya di Pulau Sabu, tanggal 08 Juli 2021), gula Sabu merupakan makanan khas Pulau Sabu yang cukup terkenal di sekitar Nusa Tenggara Timur. Gula Sabu menjadi begitu penting perannya bagi masyarakat Pulau Sabu karena gula Sabu menjadi makanan dan minuman alternatif ketika musim kemarau tiba. Gula Sabu ini tidak sekadar menjadi makanan khas masyarakat Sabu tetapi juga menjadi identitas masyarakat Sabu.

#### **Gula Sabu sebagai Ritus Masyarakat Sabu**

Menurut Koentjaraningrat, ada tiga wujud kebudayaan, yakni: (1) ide, gagasan, nilai, atau norma, (2) aktifitas atau pola tindakan manusia dalam masyarakat, dan (3) benda-benda hasil

karya manusia. Ide, gagasan, nilai atau norma sebagai wujud pertama kebudayaan berbentuk abstrak. Ide, gagasan, nilai atau norma sebagai suatu “pikiran masyarakat” berkembang saling terkait satu sama lain sebagai suatu sistem kultural yang disebut “adat istiadat”. Sementara itu, wujud kebudayaan yang kedua merupakan sistem sosial, yakni aktivitas atau tindakan manusia yang membentuk pola-pola perilaku masyarakat yang dilandasi oleh adat istiadat. Sistem sosial ini berwujud konkret sehingga bisa diamati di dalam keseharian kegiatan masyarakat. Wujud kebudayaan yang ketiga adalah benda-benda fisik yang sifatnya konkret berupa benda-benda dari segala hasil ciptaan, karya, tindakan, aktivitas, atau perbuatan manusia dalam masyarakat. Ketiga wujud kebudayaan itu tidak terpisah satu sama lain.

Berdasarkan gagasan Koentjaraningrat itu, dapat disimpulkan bahwa di balik makanan sebagai produk budaya, ada sistem sosial berupa aktivitas yang membentuk pola-pola perilaku dalam masyarakat maupun sistem kultural berupa ide, gagasan, atau nilai yang menjiwai hidup masyarakat. Makanan sebagai hasil karya konkret dalam budaya tidak dapat dipisahkan dari aktivitas makan maupun nilai-nilai filosofis yang mendasarinya di dalam masyarakat. Dalam menghasilkan gula Sabu, masyarakat Sabu melakukan rangkaian upacara yang dilakukan di kala musim kemarau.

Kegiatan orang Sabu untuk mempertahankan hidupnya dilakukan menurut ketentuan yang diatur dalam kalender adat. Kegiatan itu dibagi dalam dua musim, yaitu musim kemarau dan musim hujan. Tiap Kegiatan tersebut ditandai oleh upacara yang dipimpin oleh Mone Ama (pemimpin upacara). Mone Ama ini sebagai penanggung jawab upacara yang dipercayai memberikan kesejahteraan bersama. Oleh karena itu, ia harus tahu benar keutuhan dan kesesuaian upacara dengan ketentuan yang telah turun-temurun.

Pemimpin upacara musim kemarau adalah Pulodu Wadu (leluhur matahari kemarau) sedangkan dimusim hujan *Deo Rai* (dewa tanah). Masing-masing dibantu oleh para pembantunya. Upacara musim kemarau secara khusus dilakukan sebagai awal dari kegiatan sadap nira. Upacara ini diatur jadwalnya dengan memperhatikan kegiatan menurut kalender adat. Umumnya berlangsung sekitar Agustus atau Oktober. Upacara tersebut dilaksanakan sebelum kegiatan menyiapkan ladang yang jatuh pada saat purnama bulan Ko’o Ma sampai purnama berikutnya di bulan-Nyale Kuja.

Paoina (2018: 31) menjelaskan bahwa upacara pertanian di musim kemarau dihubungkan dengan kegiatan penyadapan dan memasak nira lontar. Sebelum masyarakat mulai bekerja terlebih dahulu mereka menunggu pemberitahuan dari Mone Ama, khususnya yang

bertanggung jawab dalam pelaksanaan upacara kesuburan musim itu, yaitu Pulodo. Upacara pada musim kemarau antara lain adalah (1) memanggil nira, (2) berkenaan dengan memasak gula lontar, dan (3) memberangkatkan “perahu” nira.

#### a. Upacara-upacara di musim kemarau

Dalam musim ini, kegiatan dan upacara yang berlangsung terutama di pusatkan pada pohon lontar dan dipimpin oleh Pulodo Wadu. Awalnya nira pada bulan pertama pada musim kemarau itu, yaitu bulan A'a (kakak) antara pertengahan Mei dan pertengahan Juni. Kemudian ditutup di akhir musim, yakni pada bulan *Ha'e Rae* (Naik Kampung), yaitu pada pertengahan Oktober sampai pertengahan November. Meskipun menurut mitos yang masih dikenal penduduk Sabu Raijau, ada pula upacara yang tidak berhubungan dengan lontar, tetapi diselenggarakan pada musim ini. Namun ungakapan ritual, *li mangau* (kata permohonan), yang di ucapkan dalam upacarnya erat bertalian dengan produksi lontar.

#### 1. Memanggil Nira

Upacara memanggil nira dilakukan pada bulan menanti kemarau (*warru kelila wadu*). Sebelum tiba pada pelaksanaan upacara, Pulodo mengadakan persiapan bahan-bahan upacara yang terdiri dari binatang korban. Pada hari sebelum purnama, seluruh Mone Ama yang dipimpin oleh Pulodo melakukan penangkapan binatang korban yang dalam bahasa setempat disebut —*padi*. Hewan ini milik masyarakat berupa seekor ayam berwarna putih. Penangkapan seperti ini tidak mempunyai persoalan karena mendapat kekuatan dan keabsahan adat. Nampaknya masyarakat tidak memperlihatkan reaksi marah bila binatangnya diambil oleh Mone Ama, karena dengan demikian maka secara tidak langsung telah berpartisipasi dalam upacara kesuburan.

Pada esok hari, Pulodo membawa ayam tersebut ke tempat bernama —*menanga tobo* yang berarti —*danau melimpah penuh*, disebuah pantai. Ayam tadi lalu disembelih dan darahnya diteteskan pada batu upacara sambil mengucapkan doa ritual (*limengao*); yaitu

*Ne ke je ya boke Deo Habba Wadu, ta puru lara haba wabu, wie ya mi kejuri hunila, due huti rau natta lay due ke ihi ae matti, wie ta rade lay tobo lay dodo ale ta nyino rowi dou, rowi bada nga Kolo Ketita.*

Artinya

Oh Tuhan musim kemarau, kini aku akan turun dalam kegiatan musim kemarau, berikan kepadaku air nira yang banyak memenuhi seluruh mayang lontar, yang tak akan habis diminum oleh manusia dan hewan dari puncak Ketita.

Dalam mengucapkan doa tersebut, Pulodo berada pada posisi menghadap ke arah Barat sambil tangannya menggapai-gapai, sebagai tanda nira dipanggil. Bersamaan dengan itu, di rumah, istri Pulodo yang disebut —Bani Pulodo menyiapkan bahan-bahan upacara lanjutan yang terdiri dari sebuah ketupat yang diisi dengan gumpalan nasi dan hati ayam. Ayam tersebut milik pribadi Pulodo. Sekembali dari upacara, Pulodo membawa ketupat tersebut lalu digantung pada pohon lontar induk yang disebut —*due kepue* sebagai persembahan kepada Deo agar mereka melindungi kegiatan menyadap. Menggantung Ketupat *kedoe kedu'e*, di pohon lontar ini bertujuan agar mereka selamat dalam melakukan pekerjaan menyadap nira lontar. Dipercayai bila tidak dibuat persembahan, mereka mendapat hukuman, misalnya jatuh dari pohon lontar.

Upacara ini berlangsung sepanjang bulan A'a dan tidak kurang dari 12 hari menjelang dimulainya masa kegiatan menggarap lontar. Rangkaian upacara memanggil nira lontar dilakukan karena orang Sabu menganggap nira lontar dibawa ke tanah Mesara dari arah barat. Hal ini berarti lontar terbawa dari arus laut ke tepi pantai tanah Mesara oleh sebuah perahu bernama *kepue lie*. Orang Sabu menganggapnya sebagai rumah dari sejumlah tokoh makhluk halus yang berkaitan dengan produksi nira lontar.

Nira yang dibawa perahu inilah yang oleh orang Sabu anggap telah mengisi mayang semua pohon lontar di seluruh tanah Mesara. Melalui upacara “memanggil nira“, orang Sabu memohon agar jangan ada mayang yang kosong. Selain itu, apabila disadap, air niranya menetes berlimpah dan penduduk pun dapat kenyang. Harapan akan hasil produksi nira yang banyak dan berlimpah ini terungkap pula pada nama dari berbagai tempat berlangsungnya upacara memanggil nira itu. Misalnya upacara yang dilakukan di suatu tempat bernama *Nake* (manis sekali) bertujuan agar rasa nira pun manis sekali. Rangkaian upacara ini diakhiri dengan upacara untuk melindungi, *ta tame* (memberi tameng) dan membuat tembok, *ta bedide*. Kegiatan tersebut dilakukan agar terhindar dari gangguan kekuatan gaib yang buruk dan

merusak. Kemudian juga dilakukan kegiatan *apa kerewe* yang bertujuan agar terjmin dan tetap berhasil usaha penggarapan lontar.

Secara khusus, ritual sadap lontar diatur dalam kalender masyarakat di mana ayah (kepala rumah tangga) menjadi pemimpin ritual Radd'a Hubi Due (merapikan mayang lontar). Hal tersebut menjadi penegas bahwa pohon lontar adalah pohon dari luar yang datang dari seberang atau bagian barat dan dipelihara secara baik sebagai dokumentasi budaya oleh masyarakat Sabu Rajjua melalui ritual Hole. Pada bagian ini memang belum ada petunjuk secara ilmiah, tetapi dasarnya telah disimpan dalam sejarah lisan masyarakat Sabu. Dari sisi religiusitas, ada kesadaran bahwa lontar adalah sebuah berkat (sebagai air susu ibu) di mana mereka hanya dapat menikmati tetapi tidak dapat menambah air nira yang banyak yang banyak pada mayang lontar. Oleh karena itu, orang Sabu bernyanyi di atas pohon lontar pada saat mereka menyadap.

Nyanyian di atas lontar (*alu re*), berisi permohonan agar mayang lontar dipenuhi air nira yang banyak seperti terlihat dalam syair nyanyian berikut: *Mai we rae toe wui, dete wui, mai ma tobo ab 'u-ab 'a. '* Si penyadap menganalogikan dirinya seperti seorang anak yang telah yatim atau piatu dan meminta atau membujuk sang ibu (lontar sumber makanan) untuk memberikan air nira yang melimpah bagi penyadap dan keluarganya dan hewan ternak peliharaan.

#### **b. Upacara Memasak Gula**

Pada bulan ke-4, bulan Wadu Ae (Kemarau besar), yaitu pada pertengahan Agustus sampai pertengahan September penggarapan lontar ini masih berlangsung. Namun kegiatan ini juga dilanjutkan dengan dimulainya kegiatan memasak gula lontar. Awal masa memasak gula ini ditandai oleh berlakunya masa kritis yang khusus, disebut *rara rai* (sakit tanah) yang baru akan berakhir pada upacara pendinginan. Upacara ini berlangsung pada luba pertama di bulan Kai Ai.

Kegiatan memasak gula nira lontar ini diawali dengan serangkaian upacara yang dilaksanakan sepanjang puncak masak kritis tadi. Hal ini menunjukkan bahwa saat-saat memasuki kegiatan memasak gula dan masa memasak gula itu sendiri adalah kegiatan yang penting. Pada hari ke-13 (hari kewore) bulan Wadu Ae diselenggarakan upacara Kai kelaba (gali tanah liat) dan bode kelaba (timbun tanah liat) di kampung kediaman Pulodo Wadu. Upacara ini terbuka untuk seluruh masyarakat Mesara. Sejak hari itu, masa kritis

berlaku dan orang dilarang berteriak atau ribut sehingga segala sesuatu harus dilakukan dengan tertib dan hati-hati.

### Gula Sabu sebagai Identitas Orang Sabu

Di Pulau Sabu, pohon lontar tidak ditanam. Pohon ini tumbuh secara alami di berbagai tempat. Pohon Lontar (*Borassus flabellifer*) adalah tumbuhan sejenis palem yang berbatang tunggal. Tingginya mencapai sekitar 25-30 meter. Daun lontar berbentuk kipas. Di bagian ujung pohon tumbuh tangkai bunga (Mayang) yang akan menjadi buah. Mayang-mayang inilah yang pada akhirnya dipotong dan disadap untuk membuat gula Sabu (Kana, 1983: 6-8).

Masyarakat Sabu membedakan pohon lontar dengan jenis kelamin seperti halnya manusia dan binatang. Gula Sabu adalah hasil dari pohon lontar yang berjenis laki-laki. Mereka merawat pohon lontar jenis perempuan (betina) sebagaimana mereka memperlakukan ibu (orang tua). Ada tradisi yang terus bertahan hingga saat ini dalam menyadap pohon lontar. Para penyadap ini tidak sekadar menyadap, tetapi di atas pohon mereka bernyanyi untuk menghibur pohon itu. Walau yang disadap adalah pohon jenis laki-laki, mereka memberikan penghiburan kepada pohon jenis perempuan karena dari perempuan itulah si anak laki-laki ini lahir. Mereka meyakini bahwa nira itu adalah perwujudan susu ibu dan bentuk kasih sayang ibu kepada anak-anaknya (orang Sabu). Oleh karena itu, masyarakat Sabu Raijua meyakini jika pohon lontar ini memberikan berkat bagi mereka karena dapat tumbuh di hampir seluruh Pulau Sabu. Berikut ini lagu yang biasa dinyanyikan oleh penyadap pohon lontar.

O Naweni Tana ...e

Lita bole balo

Hewene roelolo

O Naweni Tana ...e

Lita bole balo

Hewena roelolo

Ie...Talo weeni

Dome mude jepara jaro

(dinyanyikan berulang-ulang selama di atas pohon)

Artinya

O anaku perempuan

Janganlah kau lupa

Kampung halaman

Gula Sabu yang telah dihasilkan ini mulai diperkenalkan kepada anak yang baru lahir. Orang Sabu langsung memberikan gula Sabu kepada bayi yang baru lahir agar memiliki ikatan batin dengan pulau tempat mereka dilahirkan atau dari mana mereka berasal. Orang-orang tua di Sabu meyakini bahwa dengan meminum gula Sabu, si anak akan tetap menjadi orang Sabu dan akan selalu menjaga nama baik Ibu mereka yaitu Pula Sabu di mana pun mereka berada. Setelah si bayi mulai belajar berjalan, sebagai tradisi, mereka pun merayakan dengan sebuah upacara injak bumi. Pada upacara ini pun, gula Sabu diberikan kepada si anak agar si anak memiliki kekuatan atau daya tahan tubuh yang tangguh seperti halnya pohon lontar.

Ketika beranjak remaja, ada tradisi mengasah gigi (meratakan gigi) untuk anak-anak perempuan, biasanya ketika mereka sudah mengalami datang bulan untuk pertama kali. Dalam upacara ini, gula Sabu pun tidak bisa dipisahkan dari masyarakat Sabu. Gula Sabu yang diminum secara langsung tanpa campuran apa pun diyakini dapat memberikan kekuatan kepada si anak perempuan tersebut agar menjadi Ibu yang lembut dan manis seperti halnya pohon lontar betina (perempuan).

Pada saat beranjak dewasa, ketika seorang anak akan menikah, diadakan upacara adat *Kenoto* dan salah satu rangkaianannya adalah makan gula Sabu yang dicampur dengan kacang hijau. Gula Sabu di sini memiliki makna agar pernikahan kedua mempelai selalu manis dan lengket seperti halnya gula Sabu. Sementara kacang hijau melambangkan kesuburan. Dengan demikian, kedua orang tua berharap agar mereka segera mendapatkan cucu dari kedua mempelai. Begitu pula pada saat kematian (*Made*), di mulut jenazah harus diolesi gula Sabu sebagai tanda bahwa ia tidak akan kelaparan di alam yang baru. Gula Sabu sangat berperan dan bermakna bagi kehidupan orang Sabu.

Paoina Ngefak- Bara Pa dalam tulisannya mengenai *Pangan Sabu* (24 Juni 2018) memaparkan bahwa nira yang dihasilkan penyadap lontar dibagi untuk makanan keluarga dengan cara diminum kosong atau dengan sayur mentah (sayur laut, daun papaya, kacang) ikan bakar, daging kering/ bakar. Nira adalah makanan pagi hari dan dapat bertahan sampai jam 10.00 pagi. Nira sudah harus tiba ke dalam rumah kira-kira jam 06.00- 07.00 wita.

Lebih jauh, ia memaparkan bahwa gula (*donahu*) adalah nira yang dimasak sampai kental. Gula yang dimasak dengan baik dapat disimpan sampai 3-5 tahun dan tidak rusak. Gula nira ini selanjutnya disimpan pada periuk-periuk tanah liat mulai dari ukuran 5 liter sampai 100 liter. Periuk-periuk gula ini diikat dengan tali dari pelepah lontar dan didudukkan di atas balai-

balai rumah panggung bagian buritan sebagai ruang perempuan. Lumbung gula nira lontar menjadi wilayah kekuasaan perempuan.

Gula Sabu dapat diolah menjadi minuman atau makanan cair dengan menambah air, kemudian diaduk sampai gula tercampur dengan air seperti sirup. Air gula ini dapat diminum, bersama sayuran mentah, ikan lawar/mangga, ikan, baik daging rebus atau bakar, dan juga diminum kosong serta dicampur dengan susu kerbau atau kambing. Jublina Willa, anggota PKK Kabupaten Sabu Raijua menyatakan secara sejarah, gula Sabu merupakan makanan utama orang Sabu. Oleh karena itu, orang tua di Sabu selalu mengingatkan kepada anak-anaknya, “Rai Hawu, Rai Due Nga Donahu Rai Eh’hu Tewuni Ya (Tanah Sabu, Tanah Tuak, dan Gula, tanah tempat kami dilahirkan dan dibesarkan, ke mana pun orang Sabu pergi ia akan selalu ingat gula Sabu tempat di mana ia dilahirkan dan dibesarkan).”<sup>2</sup>

### **Nilai Komoditas dari Gula Sabu**

*Rai Hawu Rai Duwe Nga Donahu* (Pulau Sabu, Pulau Lontar, dan Gula). Begitu nenek moyang orang Sabu memberi nama pulau ini dan dapat dikatakan telah menjadi identitas Pulau Sabu. Oleh karena itu, masyarakat Sabu tidak bisa dipisahkan dengan gula Sabu yang dihasilkan dari pohon lontar ini. Siklus hidup dari kelahiran hingga kematian orang Sabu dari dahulu hingga saat ini masih menggunakan gula Sabu sebagai bagian dari upacara mereka. Kelebihan selanjutnya adalah pohon lontar di Sabu sangat banyak dan mereka tidak perlu menanamnya. Walau pulau ini gersang, tetapi dengan hadirnya pohon lontar yang sangat banyak di Pulau Sabu telah menjadi berkat tersendiri bagi mereka. Nenek moyang mereka telah mengajarkan secara turun menurun membuat gula Sabu dari nira lontar sebagai bahan makanan mereka. Sehingga walau hidup di alam yang gersang, Pulau Sabu tidak pernah mengalami krisis kelaparan atau kekurangan pangan.

Dalam perkembangannya, gula Sabu pun memiliki nilai ekonomis yang cukup baik dan dapat menjadi sumber penghasilan masyarakat Sabu. Dalam sebuah wawancara dengan Pak Karel di Sabu Tengah didapatkan informasi bahwa mereka bisa membuat gula semut dan menjualnya hingga Rp500.000 (lima Ratus Ribu perhari). Bahkan dengan bangganya ia menyatakan bisa membangun rumah dan mendidik anaknya hingga kuliah di Kupang dengan pendapatannya dari membuat gula semut (varian gula Sabu). Di Sabu Barat, didapat pula informasi dari Bapak Yohanes, seorang pembuat gula cair Sabu. Ia menyatakan bahwa

---

<sup>2</sup> Film Dokumenter, *Gula Sabu: Si Manis dari Pulau Sabu*. Sutradara Fransiskus Yaverius Rohi Riwu.

pendapatannya dalam sehari untuk membuat gula Sabu sekitar Rp500.000-Rp750.000/perhari. Tentu ini menjadi kabar yang baik bukan saja untuk dirinya, tetapi juga untuk pemerintah Sabu Raijua. Pohon lontar yang tidak mereka tanam, selain dapat menjadi makanan alternatif ternyata juga dapat menjadi sumber mata pencaharian bagi orang Sabu.

Dari gambaran di atas, sangatlah disayangkan bahwa gula Sabu kurang mendapat perhatian dan belum ada upaya yang maksimal dari pemerintah setempat bagi kelanjutan produksi gula Sabu. Sehingga produksi gula Sabu menjadi tidak lancar dan harga gula Sabu di pasaran pun terbilang tidak stabil. Hal ini disebabkan tidak adanya tempat atau wadah yang pasti untuk memasarkan gula Sabu sehingga petani gula belum merasakan dampak ekonomi dan keuntungan dari membuat gula.

Menurut Alfret Robertson Labu, Camat Sabu Barat (wawancara tanggal 09 Juli 2017), gula Sabu dan kain tenun sering sekali dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan maupun sanak saudara yang datang berkunjung ke Pulau Sabu. Lebih jauh ia juga menjelaskan bahwa gula Sabu memiliki kandungan gizi yang tinggi. Masyarakat Sabu Raijua meyakini bahwa dengan minum gula Sabu di pagi hari dalam keadaan perut kosong (belum makan) dapat membantu menyembuhkan penyakit maag. Gula Sabu ini juga diyakini sangat baik untuk yang menderita diabetes. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa gula Sabu ini dapat bersaing dengan gula-gula lainnya, seperti gula aren dan gula kristal (pasir) di pasar nasional dan internasional.

### **Realitas Sosial Baru dan Peralihan Identitas**

Di balik kekuatan yang besar itu, kondisi gula Sabu pada saat ini juga memiliki kelemahan. Ada beberapa hal yang membuat orang Sabu tidak lagi berminat menyadap nira dan memasak gula Sabu. Pertama adalah adanya anggapan dari para orang tua bahwa pekerjaan membuat gula Sabu bukanlah pekerjaan yang layak. Mereka mendidik anak-anak mereka untuk bekerja menjadi Pekerja Negeri Sipil (PNS) atau bekerja di sektor lain, seperti menjadi kuli, TKI/TKW, atau bekerja di tambak garam. Dengan demikian pewarisan dalam pengelolaan gula Sabu saat ini menjadi terhambat atau berkurang.

Kedua alasan yang dikemukakan anak muda, yaitu mereka melihat pohon lontar itu tinggi sehingga mereka takut untuk memanjat. Selain itu mereka juga menyatakan kalau membuat gula Sabu itu membutuhkan waktu yang cukup lama. Sehingga mereka tidak ingin bekerja untuk menyadap nira dan membuat gula Sabu.

Ketiga Pemerintah Sabu Raijua, dalam proses pengembangannya, pemerintah Sabu Raijua tidak benar-benar atau sungguh-sungguh mengembangkan gula Sabu sebagai sumber

Pendapatan Asli Daerah dan menjadi produk budaya andalan/kebanggaan orang Sabu. Dalam penelitian yang sudah saya lakukan, di Sabu Tengah ada pabrik gula semut yang sempat diberi modal oleh Pemerintah Sabu Raijua, namun sayangnya pada saat saya ke sana, saya menemukan mesin pembuat itu tidak digunakan sama sekali dan dibiarkan rusak. Sementara rakyat di desa itu tetap membuat secara manual. Di sisi lain, Pemerintah Sabu Raijua membuat sumber penghasilan lain dengan membuat pabrik garam dan pabrik air kemasan. Berdasarkan informasi yang saya dapat kedua pabrik ini pun tidak berjalan. Dengan demikian, dapat saya umpamakan bahwa Pemerintah Sabu Raijua seakan “mengharap hujan dari langit, tetapi air di tempayan ditumpahkan.” Mereka telah mengambil kebijakan yang salah karena tidak mengolah potensi yang ada untuk dijadikan sumber pendapatan asli daerah dan kehidupan masyarakat Sabu sekaligus menjaga identitas budaya Pulau Sabu.

Keempat, Pemerintah Nusa Tenggara Timur kurang mengangkat potensi tradisi lokal untuk meningkatkan pendapatan mereka. Dalam penelitian di lapangan, ketua RT di Desa Leomodamu, Sabu Barat, Yan Rohi Riwu mengatakan bahwa ada satu desa di Sabu Raijua yang telah menandatangani kesepakatan dengan pemerintah NTT untuk membuat minuman keras khas NTT, Moke (Sopia).<sup>3</sup> Proses pembuatan moke memang lebih mudah dan cepat sehingga membuat orang-orang di Sabu tertarik bekerja membuat Moke. Akan tetapi, dari kebijakan ini secara tidak langsung dapat menggerus pewarisan atau pengelolaan tradisi pembuat gula Sabu.

Lahirnya kebijakan dari pemerintah daerah telah berdampak dalam perkembangan gula Sabu saat ini. Pemda Sabu Raijua seakan mengabaikan sejarah (historis) yang telah dibangun oleh nenek moyang mereka. Mereka membuat identitas baru dan mantap sesuai dengan kepentingan mereka, yaitu bersifat politis. Hal ini dapat dilihat dengan hadirnya pabrik garam di Sabu Raijua yang telah mendorong anak-anak muda untuk bekerja di tambak garam dan menelantarkan pohon lontar dengan berbagai alasan. Begitu juga hadirnya kebijakan baru dari pemerintah (Gubernur NTT) mengenai minuman keras lokal (Sophia) yang dihasilkan dari nira pohon lontar secara tidak langsung telah membuat anak-anak muda melupakan tradisi menyadap pohon lontar dan memasak gula Sabu. Hal ini dapat dilihat dalam kaitan antara identitas dan kekuasaan yang dinyatakan oleh Jenkins, yaitu pembentukan (*formation*) identitas tidak hanya berkaitan dengan interaksi individual. Identitas juga berkaitan dengan kelompok-kelompok sosial yang lebih besar.

---

<sup>3</sup> Wawancara pada tanggal 12 November 2022 di Desa Raemedi, Sabu Barat.

Berdasarkan gambaran di atas, Harriet Bradley menyatakan bahwa adanya identitas yang retak (Bradley, 1997). Faktor-faktor sosial cenderung membawa identitas tertentu menjadi unggul sementara mengurangi signifikansi identitas yang lainnya. Masyarakat Sabu Raijua yang berada dalam kelas sosial lebih rendah harus menerima kenyataan untuk selalu mengikuti keputusan dari pihak yang berada di atasnya.

Sebagaimana diutarakan Hall (1990:225) bahwa identitas budaya memiliki asal usul dan memiliki sejarah. Akan tetapi, seperti halnya segala sesuatu yang bersifat historis, identitas budaya mengalami transformasi yang terus menerus. Identitas budaya tidak abadi di dalam masa lalu, melainkan terbuka untuk melebur dalam perubahan sejarah, kebudayaan, dan kekuasaan yang terus bermain serta berkaitan dengan bagaimana memposisikan dan diposisikan. Melalui hasil penelitiannya, Li (2000) dapat membuktikan pernyataan tersebut bahwa artikulasi identitas orang Lindu dan Lauje yang dipengaruhi oleh sejarah, budaya, pemerintah (kekuasaan, politik). Dalam kasus yang serupa, dapat pula dikaitkan dengan konteks masyarakat di Sabu Raijua, NTT, bagaimana masyarakat Sabu Raijua diposisikan oleh kekuasaan atau politik yang membentuk identitas budaya yang berbeda dari waktu ke waktu. Hal ini dapat dilihat dari berbagai kebijakan dan peraturan perundang-undangan yang berlaku di sana terhadap hasil atau produk budaya mereka, yaitu gula Sabu.

#### **D. KESIMPULAN**

Tradisi kuliner gula Sabu yang dilakukan oleh orang Sabu (*Do Hawu*) merupakan kebiasaan yang dilakukan masyarakat secara komunal, dilakukan secara berulang-ulang (repetisi dari waktu ke waktu), dan dalam kurun waktu yang teratur. Mereka melakukan tradisi ini setiap musim panen lontar. Diawali dengan sebuah upacara yang dipimpin oleh Mone Ama dan ditutup (memasak nira) dengan upacara yang juga dilakukan oleh Mone Ama.

Artefak (benda, produk budaya) yang dihasilkan dari pohon lontar menjadi sumber pangan dan papan orang Sabu. Dahulu, Gula Sabu merupakan makanan pokok orang Sabu. Pagi dan malam hari mereka akan makan gula Sabu, sementara siang hari mereka akan makan sorgum atau kacang hijau yang juga dicampur dengan gula Sabu. Gula Sabu ini juga menjadi identitas orang Sabu, sebagaimana dinyatakan oleh masyarakat Sabu bahwa *Rai Hawu*, *Rai Due Nga Donahu* (Pulau Sabu, Pulau Lontar, dan Gula). Dengan demikian, gula Sabu ini selalu dipakai atau digunakan atau diberikan oleh orang Sabu sejak ia bayi hingga ia meninggal (sesuai siklus hidup mereka).

Perkembangan zaman telah mengubah cara pandang orang Sabu memperlakukan gula Sabu. Saat ini, gula Sabu tidak lagi dijadikan satu-satunya sumber mata pencaharian. Selain itu, perubahan kepercayaan juga telah mengubah tradisi ritual dalam menyambut panen lontar. Pemerintah Sabu Raijua juga kurang dapat mengangkat tradisi ini untuk menjadi nilai tambah pendapatan masyarakat Sabu. Mereka kini lebih menciptakan sumber pendapatan baru, seperti tambak garam dan rumput laut daripada mengembangkan nilai jual gula Sabu. Begitu juga dengan pemerintah Propinsi Nusa Tenggara Timur (NTT), yang justru mendorong produk minuman keras dari nira lontar daripada menjaga produk budaya lontar yang telah menjadi warisan leluhur orang Sabu.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Bentley, A. (2007). *Culinary Other*. London: Polity Press.
- Bhabha, H.K. (1994). *The Location of Culture*. London: Routledge.
- Castle, M. (1997). *The Power of Identity*. Oxford: Blackwell Publishing.
- Fox, James. J. (1996). *Panen Lontar. Perubahan Ekologi dalam Kehidupan Masyarakat Pulau Rote dan Sawu*. Jakarta: PT. Sinar Harapan.
- Hall. S. (1994). *The Question of Cultural Identity*. London: Sage Publication.
- Kana N.L. (1983). *Dunia Orang Sawu: Suatu Lukisan Analistis Tentang Azaz-Azaz Penataan Dalam Kebudayaan Orang Mehara Di Sawu, Nusa Tenggara Timur*. Universitas Indonesia.
- Koentjaraningrat. (1988). *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta: PT. Djambatan.
- \_\_\_\_\_. (1974). *Kebudayaan, Mentalitas, dan Pembangunan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Li, Tania Murray. (2000). "Articulating Indigenous Identity in Indonesia: Resource Politics and the Tribal Slot," dalam *Comparative Studies in Society and History*. pp.1-39.
- Riwu Kaho, R. (2005). *Orang Sabu dan Budayanya*. Yogyakarta: Jogja Global Media.
- Roland, A. N, dkk. (2015). *Daun Ro'Hili dan Air Gula Sabu: Penyambutan Bayi Baru Lahir (Etnik Sabu-Kabupaten Sabu Raijua)*. Unesa University Press.