

KAJIAN MINUMAN TRADISIONAL MOKE SEBAGAI OBJEK GASTRONOMI PADA MASYARAKAT BAJAWA KABUPATEN NGADA

Antonia P. Bao*¹⁾, Uumbu N. Limbu²⁾, Paulus Yanuarius Azi³⁾

¹⁾Program studi Biologi Terapan, Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa – Ngada – NTT

²⁾Program studi Biologi Terapan, Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa – Ngada – NTT

Program studi Agroteknologi, Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa – Ngada - NTT

Jln. Kapten Piere Tandean – Tanalodu – Bajawa – Flores – NTT. Telp (0384) 21178

*e-mail: taniabao03@gmail.com

Abstract

Gastronomy is the art or food science that examines the cultural, historical, manufacturing process and presentation of a food or beverage product. Moke is one of the drinks that can be used as a gastronomic object of East Nusa Tenggara, especially Bajawa region, Ngada Regency. The purpose of this study is to know the history of moke, manufacturing process, and pattern of consumption of moke as an element of culture and gastronomic object by the Bajawa community in Ngada Regency, East Nusa Tenggara. Data Collection Techniques are performed through three steps: literature studies, interviews and observations. "The results suggest that moke has been used since long ago as a traditional drink by Bajawa people as a symbol of unity and brotherhood and is considered "wae su dewa" or "the milk of gods". The process of making moke is done by slicing the stalks of the fruit of the arena plant and water nira is stored in a bambo container. The resulting water of the nira is known as white moke. The white moke can be further processed into arak through a fermentation process for 14 days and heating by adding sugar and ko'u leaves (waru plant) to add the bitter flavor to the arak. Moke is always consumed by Bajawa people both in daily activities and as gastronomic objects in customary events and gratitude events such as wedding parties, religious holidays and birthday parties.

Keywords: Moke, Gastronomy, History, Culture, Bajawa

Abstrak

Gastronomi merupakan seni atau ilmu makanan yang mengkaji mengenai gambaran budaya, sejarah, proses pembuatan serta penyajian dari suatu produk makanan atau minuman. Minuman tradisional moke merupakan salah satu minuman yang dapat dijadikan sebagai objek gastronomi dari wilayah timur Indonesia yakni Nusa Tenggara Timur khususnya wilayah Bajawa, Kabupaten Ngada. Tujuan penelitian ini yakni untuk mengetahui sejarah moke, proses pembuatan, serta pola konsumsi moke sebagai unsur budaya dan objek gastronomi oleh masyarakat Bajawa di Kabupaten Ngada, Nusa Tenggara Timur. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui tiga langkah yakni studi literature, wawancara dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa moke telah digunakan sejak dahulu sebagai minuman tradisional oleh masyarakat Bajawa sebagai simbol persatuan dan persaudaraan dan dianggap sebagai "wae su dewa" atau air susu dewa. Proses pembuatan moke dilakukan dengan mengiris tangkai buah tumbuhan aren dan air nira yang dihasilkan ditampung dalam wadah bambo. Air nira yang dihasilkan tersebut yang dikenal dengan moke putih. Moke putih tersebut dapat diolah lebih lanjut menjadi arak melalui proses fermentasi selama 14 hari dan pemanasan dengan menambahkan gula dan daun ko'u (tumbuhan waru) untuk menambahkan rasa pahit pada arak. Moke selalu dikonsumsi oleh masyarakat Bajawa baik dalam aktivitas keseharian maupun sebagai objek gastronomi dalam acara adat dan acara syukuran seperti pesta pernikahan, komuni suci, hari raya keagamaan dan ulang tahun.

Kata Kunci: Moke, Gastronomi, Sejarah, Budaya, Bajawa

I. PENDAHULUAN

Gastronomi atau tata boga merupakan seni atau ilmu makanan yang baik yang berisikan kajian mengenai gambaran dari budaya, sejarah, serta suasana lingkungan mengenai dimana, kapan, mengapa dan bagaimana suatu produk makanan dan minuman (Santich B dalam Nugroho dkk, 2020).

Dalam gastronomi, diperhatikan pula tempat makanan atau minuman disajikan dan faktor lainnya yang relevan dengan makanan dan minuman tersebut seperti karakteristik bahan, persiapan makanan atau minuman, proses atau metode memasak, sejarah dan unsur budaya dari makanan tersebut, cara penyajian, dan cara dimakan atau dikonsumsi (Putra, 2021).

Salah satu jenis minuman yang dapat dimasukkan sebagai produk dalam wisata gastronomi ialah *moke*. *Moke* merupakan salah satu minuman tradisional khas Indonesia khususnya daerah Nusa Tenggara Timur dan telah menjadi bagian dalam kehidupan masyarakat sejak jaman dahulu. Setiap wilayah di NTT memiliki cara tersendiri dalam memproduksi *moke* dan pola konsumsinya disesuaikan dengan tradisi serta adat istiadat dari setiap wilayah. Hal ini karena walaupun berada dalam provinsi yang sama, setiap wilayah tersebut memiliki ciri khas budaya masing-masing termasuk makanan dan minuman tradisionalnya. Masyarakat di Kabupaten Flores Timur, Lembata dan Sikka yang beriklim panas memproduksi *moke* atau *tuak* dengan bahan dasar buah tumbuhan lontar, sedangkan masyarakat di Kabupaten Ende, Manggarai dan Ngada memproduksi *moke* berbahan dasar buah tumbuhan enau.

Masyarakat Ngada khususnya Bajawa memproduksi *moke* bukan hanya untuk dikonsumsi sebagai minuman beralkohol tetapi juga sebagai salah satu minuman yang memiliki peran dan nilai penting dalam budaya adat masyarakat baik dari sisi ritual adat istiadat, ritual keagamaan hingga dalam kehidupan sehari-hari. Meskipun saat ini telah banyak jenis minuman beralkohol lainnya yang masuk ke wilayah Bajawa misalnya seperti bir dan anggur merah, masyarakat Bajawa tetap mengonsumsi dan melestarikan *moke* sebagai minuman beralkohol utama. Proses pembuatan *moke* dilestarikan dengan baik sesuai dengan warisan pengetahuan tradisional, nilai budaya dan manfaat tertentu yang telah diberikan secara turun temurun di antara masyarakat.

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Joan (2022), mengenai “Minuman Tradisional *Moke* Sebagai Wisata Gastronomi”, menunjukkan bahwa proses pembuatan *moke* oleh masyarakat di Kabupaten Sikka memiliki dua tahap yakni fermentasi buah lontar dan penyulingan setelah fermentasi. Di daerah Sikka minuman tradisional *moke* dari buah lontar berasal dari pengaruh Portugis yang diadaptasi oleh masyarakat Sikka. *Moke* biasanya disajikan dalam upacara Tung Piong dan upacara pernikahan dimana *moke* dijadikan sebagai simbol persaudaraan dalam kehidupan sosial masyarakat. Sedangkan belum terdapat penelitian yang mengkaji mengenai minuman *moke* sebagai wisata gastronomi di Kabupaten Ngada khususnya Bajawa. Oleh sebab itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejarah *moke*, proses pembuatan, serta pola konsumsi *moke* sebagai unsur budaya dan objek gastronomi oleh masyarakat Bajawa di Kabupaten Ngada, Nusa Tenggara Timur.

II. METODE PENELITIAN

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui tiga langkah yakni studi literatur, wawancara atau interview dan observasi yang berhubungan dengan teori, masalah dan variable yang diteliti baik mengenai sejarah *moke*, proses pembuatan, hingga pola konsumsi *moke* oleh masyarakat Bajawa sebagai unsur budaya dan objek gastronomi. Adapun foto proses wawancara dan observasi bersama narasumber dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Observasi dan Wawancara Bersama Narasumber Bapak Nikolaus Moka dan Bapak Dominggus Nono (Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023)

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sejarah *Moke* Sebagai Minuman Tradisional Masyarakat Bajawa

Sejak dahulu, *moke* telah digunakan oleh masyarakat Bajawa sebagai minuman tradisional. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan *moke* yakni air nira sejak dahulu telah digunakan oleh masyarakat. Pada masa dahulu minuman susu belum banyak tersedia seperti masa kini sehingga untuk menggantikan minuman tersebut, masyarakat menggunakan air nira atau air dari irisan buah tumbuhan nira sebagai minuman pengganti susu. Air nira yang belum dicampur dengan bahan tambahan apapun, memiliki rasa yang manis dan berwarna putih sehingga cocok untuk dijadikan minuman pengganti susu bagi bayi dan ibunya. Gambar air nira atau *moke putih* yang dikonsumsi oleh masyarakat Bajawa dapat dilihat pada gambar 2.

Oleh masyarakat Bajawa, *moke* dianggap sebagai “*Wae su dewa*” yang berarti “air susu dewa”, hal ini karena masyarakat pada masa dahulu hanya mengenal “*dewa zeta*” atau surga dan “*nitu zale*” atau neraka. *Moke* yang dianggap sebagai air susu dewa dipercaya memberikan dampak yang baik bagi tubuh yakni memberikan kesegaran dan ketenangan pikiran.



Gambar 2. Moke Putih yang Dikonsumsi Masyarakat (Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023)

2. Proses Pembuatan *Moke* di Bajawa

Proses pembuatan *moke* terdiri dari pemanenan air nira, fermentasi *moke*, dan proses memasak *moke* menjadi *arak*. Proses pemanenan air nira diawali dengan memastikan usia nira terlebih dahulu, biasanya pohon aren yang digunakan untuk diambil airnya adalah yang telah matang atau yang berusia tua. Kemudian ujung batang atau tangkai buahnya ditumbuhkan aren dipotong lalu diiris menggunakan pisau. Air nira tersebut kemudian ditampung dalam wadah yang terbuat dari bambu kemudian ditutup menggunakan ijuk. Pengirisan untuk memperoleh air nira bisa dilakukan pada batang bunga maupun tangkai buah nira. Biasanya dari setiap pohon dapat dihasilkan hingga sepuluh liter air nira. Air nira yang diperoleh ini lah yang disebut dengan *moke putih* atau *tua bhara*. Gambar pengambilan air nira dari tumbuhan aren dan wadah bambu yang digunakan untuk menampung air nira dapat dilihat pada gambar 3 dan gambar 4.

Selanjutnya, *moke* tersebut dapat diolah menjadi *arak* melalui proses fermentasi dan pemanasan. Proses fermentasi *moke* menjadi *arak* dilakukan dengan mencampurkan air nira dengan bahan tambahan yakni gula dan daun tumbuhan *ko'u* (tumbuhan waru) yang terdiri dari dua jenis yakni *ko'u mari* dan *ko'u denu*. Biasanya daun tumbuhan tersebut juga digunakan untuk menutup bambu penampung air nira sehingga tidak tumpah, tetapi ada pula yang menggunakan ijuk dari tumbuhan enau. Air nira dan bahan campuran diletakkan dalam bak penampung fiber, kemudian difermentasi selama 2 minggu atau 14 hari.

Setelah selesai difermentasi, hasil fermentasi dimasak menggunakan tungku. Uap air yang dihasilkan dalam proses pemasakan kemudian dialirkan dalam pipa bambu atau destilasi lalu ditampung dalam wadah dan menjadi *arak*.



Gambar 3. Proses Penampungan Air Nira Menggunakan Wadah Bambu (Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023)



Gambar 4. Wadah Bambu Penampung Air Nira atau Moke Putih (Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023)

3. Pola Konsumsi *Moke* oleh Masyarakat Bajawa Sebagai Unsur Budaya dan Wisata Gastronomi

Moke biasanya dikonsumsi oleh masyarakat di Bajawa baik dalam keseharian, acara syukuran diluar adat maupun dalam upacara adat. Setiap upacara adat yang dilaksanakan selalu melibatkan *moke* sebagai minuman tradisional yang menjadi salah satu unsur kebudayaan masyarakat Bajawa. Hal ini tentunya menjadikan *moke* sebagai salah satu objek gastronomi yang dapat dinikmati oleh masyarakat luar yang datang ke Bajawa baik ketika menghadiri atau menonton acara adat maupun hanya sekedar jalan-jalan atau mengunjungi keluarga.

Sejak dahulu, ketika dilaksanakan acara adat masyarakat belum merasa kenyang bila belum meminum *moke* karena *moke* merupakan menu pelengkap yang penting bagi masyarakat. Masyarakat Bajawa memiliki kepercayaan bahwa dengan mengkonsumsi *moke* dapat meningkatkan dan mengeratkan rasa persaudaraan antar masyarakat. Oleh karena itu *moke* selalu ada dalam setiap acara adat maupun ketika waktu santai di luar acara adat.

Secara adat, terdapat lokasi yang digunakan untuk meminum *moke* bersama yang disebut "*loka tua*". Di *loka tua*, masyarakat akan minum *moke* bersama sembari bercerita dan berbagi pendapat mereka mengenai hal-hal penting seperti kehidupan, persaudaraan dan cinta kasih dengan menggunakan kalimat yang sopan. Selain *loka tua*, ada pula "*loka oja*" yang digunakan sebagai tempat berkumpul minum *moke* hanya pada saat upacara adat *reba* pada Bulan Desember. Disebut "*loka oja*" karena bangunan tersebut terbuat dari batu-batu besar megalitikum dengan kayu *oja* sebagai dasarnya dengan urat kayu *oja* yang lurus, hal tersebut merupakan representasi dari penggunaan tempat tersebut yang hanya digunakan untuk membicarakan hal-hal yang lurus atau baik. Menurut Betu (2019) upacara adat *reba* merupakan perayaan tradisional tahunan untuk merayakan tahun baru adat, syukur atas hasil bumi yang telah diperoleh selama setahun, penghormatan terhadap leluhur serta perayaan persatuan dalam rumah adat dan suku.

Minuman *moke* selalu diminum dalam setiap acara adat, baik dalam acara berkonteks sukacita maupun dalam acara kedukaan. *moke* tidak hanya disajikan bagi pemilik acara tetapi juga disajikan bagi tamu yang datang. Ketika kita menghadiri acara lalu ditawarkan *moke*, maka kita berhak untuk menerima ataupun menolak *moke* yang diberikan selama penolakan tersebut dilakukan dengan sopan.

Budaya penyajian *moke* juga dilakukan ketika ada acara kematian baik dalam acara kematian yang bersifat wajar maupun kematian yang tidak wajar. Jika ada masyarakat yang meninggal dengan tidak wajar maka dianggap mendapatkan teguran atau siksaan dari Tuhan dan harus dilakukan upacara khusus yang disebut *golo*. Biasanya dalam upacara tersebut, mayat dari orang yang meninggal secara tidak wajar tidak boleh diletakkan di dalam rumah tetapi harus diluar rumah. Selain itu dalam menjalankan acara pemakaman pihak keluarga harus menggunakan perkakas penguburan dan perkakas konsumsi seperti piring, gelas dan lainnya yang merupakan milik pribadi atau tidak boleh meminjam dari tetangga karena dianggap akan membawa kesialan bagi tetangga yang meminjamkan. Dalam upacara tersebut *moke* digunakan sebagai minuman adat. Ketika acara ini berlangsung, tetua adat akan mengambil air nira untuk dibuat menjadi *moke* dari pohon aren milik masyarakat setempat dan masyarakat setempat tidak boleh melarang hal tersebut karena jika melarang atau marah dengan hal yang dilakukan tetua adat maka dianggap membawa kesialan. Di beberapa tempat masyarakat akan turut melaksanakan upacara tersebut, tetapi mayoritas di wilayah lainnya masyarakat memilih untuk tidak mengikuti upacara tersebut karena takut mengalami kesialan yang sama dengan orang yang telah meninggal secara tidak wajar.

Selain dalam upacara adat *golo*, *moke* juga disajikan di acara adat lainnya seperti *ka nua* atau *ka sa'o*. *Ka sa'o* merupakan syukuran yang diberikan kepada rumah adat yang telah mencapai tahap kesempurnaan dan biasanya dilaksanakan selama tiga hari dimana *sa'o* memegang peran penting selain sebagai rumah tetapi juga sebagai lembaga adat, tempat penyimpanan pusaka, pusat kepemilikan suhu dan tempat bersemayamnya leluhur (Safitri & Priscilla, 2022).

Upacara adat lainnya yang juga menyajikan *moke* sebagai minuman tradisional untuk mempererat hubungan kekeluargaan yakni acara *Be'o Sa'o*. *Be'o Sa'o* merupakan acara yang termasuk dalam proses perkawinan adat dengan tujuan untuk mengenal rumah adat perempuan dimana seorang pemuda yang jatuh hati dan ingin memersunting gadis yang diidamkannya harus mendatangi rumah adat sang perempuan untuk mengenal lebih jauh keluarga perempuan (Kedoh dan Meo, 2022).

Selain dikonsumsi dalam keseharian dan dalam pelaksanaan upacara adat, *moke* juga dikonsumsi ketika pelaksanaan acara seperti dalam pesta pernikahan dan acara syukuran lainnya seperti komuni suci (sambut baru), hari raya keagamaan dan ulang tahun (Ria dkk, 2021). Berbeda dengan upacara adat dimana *moke* disajikan oleh penyaji atau pramusaji *moke*, dalam acara-acara syukuran tersebut *moke* disajikan secara langsung di atas meja makan bersama dengan makanan dan minuman yang disajikan dalam pesta. Selain itu, biasanya setelah selesai makan, *moke* akan kembali dibagikan kepada tamu undangan.

Dalam penyajian tersebut terdapat pantangan atau larangan dalam meminum *moke* yakni orang yang meminum *moke* tidak boleh mabuk atau biasanya disebut *sega loka*, karena jika mabuk maka terkesan merusak acara yang diadakan sehingga orang tersebut dipercaya akan terkena karma atau sumpah buruk. Selain itu, terdapat pantangan lainnya yakni tidak boleh menumpahkan *moke* yang diberikan baik secara sengaja maupun tidak sengaja, jika tertumpah maka harus dilakukan pemulihan atau ritual khusus misalnya dengan memotong ayam atau hewan lainnya. Pantangan lainnya yakni ketika sedang makan, pramusaji atau penyaji *moke* tidak boleh menyela tamu yang sedang makan dengan memberikan *moke* secara langsung kecuali jika dipanggil untuk memberikan *moke*. Bila hal tersebut dilanggar maka

akan membawa beban atau dampak buruk bagi penyaji *moke* seperti tidak mendapatkan rejeki atau mendapatkan kesialan.

Selama ini, *moke* telah diperkenalkan oleh masyarakat Bajawa sebagai salah satu objek wisata gastronomi di Bajawa melalui setiap acara adat yang diselenggarakan. Biasanya pada bulan-bulan ketika dilaksanakan acara adat misalnya acara adat *reba*, banyak wisatawan yang mengunjungi Bajawa untuk menyaksikan secara langsung proses upacara adat yang dilaksanakan dan juga menikmati secara langsung *moke* yang disajikan dalam upacara *reba*. Selain diperkenalkan melalui acara-acara tradisional, *moke* Bajawa memang sudah diperjual belikan sejak dulu di wilayah Bajawa sehingga wisatawan yang berkunjung maupun hanya sekedar melintas dapat secara langsung membeli *moke* yang dijual oleh masyarakat baik dalam bentuk *moke putih* maupun *arak*.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa *moke* sudah digunakan sebagai minuman tradisional oleh masyarakat Bajawa sejak masa dahulu dimana *moke* dianggap sebagai *Wae su dewa* atau air susu dewa dan dianggap sebagai simbol persaudaraan antar masyarakat. Proses pembuatan *moke* dilakukan dengan mengiris tangkai buah tumbuhan aren lalu air hasil irisan ditampung dalam wadah bamboo, air hasil irisan inilah yang disebut *moke putih*. *Moke putih* dapat diolah lagi menjadi *arak* melalui proses fermentasi dan pemanasan dengan mencampurkan bahan tambahan yakni gula dan daun *ko'u* (tumbuhan waru). *Moke* selalu dikonsumsi oleh masyarakat Bajawa baik dalam aktivitas keseharian maupun dalam acara adat dan acara syukuran seperti pesta pernikahan, komuni suci, hari raya keagamaan dan ulang tahun sebagai minuman tradisional dan objek gastronomi.

DAFTAR PUSTAKA

- Betu, S. (2019). Upacara Adat Reba Sebagai resolusi Konflik Di Kabupaten Ngada provindi Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Al-Adyan*, 6(2).
- Joan, F.F.P. (2022). Minuman Tradisional Moke Sebagai Wisata Gastronomi. *Skripsi*. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
- Kedoh, L. N. & Meo, Y. (2022). Tradisi “Be’o Sa’o” Dalam Perkawinan Adat Masyarakat Penganut Budaya Matrilineal: Studi Etnografi Komunikasi Pada Ritual Perkawinan Adat Kampung Wolowio di Kabupaten Ngada. *Jurnal Communicatio*, 5(1).
- Nugroho, S.P., & Hardani, I.P.H.D. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Pariwisata*, 7(1).
- Putra, M. K. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1).
- Ria, F.X., Meo, M.C., Roja, R., Nono, U., Beka, D., Bopo, G., Woa, M.E., Klau, A. E., Lewa, Y.F., Wawo, M.O., Bozu, P., Ega, M.F., & Laksana, D.N.L. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Desa Malanuzza Nusa Tenggara Timur melalui Pelatihan Pembuatan, Pengemasan, dan Pemasaran Makanan Olahan Bernutrisi Tinggi Berbahan Dasar Moke. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 2(2).
- Safitri, B. I. D. & Priscilla, B. C. (2022). Analisis Aspek Matematika dalam Rumah Adat Bajawa Nusa Tenggara Timur. *PRISMA: Prosiding Seminar Nasional Matematika*, 5(1)