

Daru Wahyuningsih, dkk

The screenshot displays the SPADA Dikti web application interface. The main content area shows a table of presence records for the course 'MN0003107503 - Modul Nusantara'. The table has columns for ID, Course Date, Course Time, Topic, Student, and Action. Below the table, there is a taskbar with a search bar and several application icons. The taskbar also shows the system tray with the date and time (12:07 PM 17/10/2021).

ID	Course Date	Course Time	Topic	Student	Action
3991076143	02/10/2021	07:00 - 23:00	Pembukaan	13	<a href="#">Detail</a> <a href="#">Delete</a>
270117834	02/10/2021	07:00 - 23:55	Cerita nusantara (25 September 2021)	13	<a href="#">Detail</a> <a href="#">Delete</a>
771612848	02/10/2021	07:00 - 23:00	Perkenalan	13	<a href="#">Detail</a> <a href="#">Delete</a>
1513435074	02/10/2021	07:00 - 23:55	Menu nusantara (18 September 2021)	13	<a href="#">Detail</a> <a href="#">Delete</a>
3870141940	02/10/2021	07:00 - 23:00	Budaya nusantara (11 September 2021)	13	<a href="#">Detail</a> <a href="#">Delete</a>
20397827	06/11/2021	07:00 - 23:55	Inspirasi 1: Membunkan nilai-nilai kemanusiaan dalam kehidupan sehari-hari	12	<a href="#">Detail</a> <a href="#">Delete</a>

## Bunga Rampai **BERSAMA MODUL NUSANTARA**

Penerbit  
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Sebelas Maret  
2022



**Bunga Rampai**

**BERSAMA MODUL NUSANTARA**



**Bunga Rampai**

**BERSAMA MODUL NUSANTARA**

Daru Wahyuningsih, dkk

Penerbit  
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Sebelas Maret

Bunga Rampai  
BERSAMA MODUL NUSANTARA

Penulis:

Daru Wahyuningsih  
Rizky Agung Saputro  
Aeron Luther Batara  
Algivahri Marasabes  
Andi Syamsiah  
Dian Fadli Rahman  
Hariwanto Sitinjak  
Keterina Ketsia Sojem  
Nur Aynun  
Selvi Yani Nur Fahida  
Syafiqatul Fuady

Editor:

Daru Wahyuningsih

Penerbit

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Sebelas Maret

Cetakan pertama, Januari 2022  
Hak cipta dilindungi undang-undang

ISBN 978-623-97723-6-9

© 2022

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan cara  
apapun tanpa ijin tertulis dari penerbit.

## PRAKATA

Kegiatan Modul Nusantara adalah kegiatan yang diikuti oleh mahasiswa dari perguruan tinggi di Indonesia. Dalam pelaksanaan kegiatan Modul Nusantara terdiri dari empat kegiatan, yaitu kebhinekaan, inspirasi, refleksi, dan kontribusi sosial. Kegiatan kebhinekaan dan inspirasi diikuti oleh mahasiswa peserta, tutor dosen Modul Nusantara, dan dosen Modul Nusantara. Kegiatan refleksi dan kontribusi sosial dilakukan oleh dosen Modul Nusantara.

Tujuan utama dari kegiatan Modul Nusantara adalah mengenalkan nusantara kepada seluruh peserta mahasiswa, tutor dosen Modul Nusantara, dan dosen Modul Nusantara. Tujuan tersebut dicapai dengan cara berdialog dengan para peserta baik dialog langsung (sinkron) atau tidak langsung (asinkron) melalui media sosial daring yang telah disepakati dan mendokumentasikan kegiatan dalam laman <https://spadadikti.id/>.

Buku Bunga Rampai Bersama Modul Nusantara merupakan wujud dari hasil 25 pertemuan dalam kelas yang dikelola oleh dosen Modul Nusantara Dr. Daru Wahyuningsih, S.Si., M.Pd. dari Universitas Sebelas Maret (UNS) dan bantu oleh tutor Modul Nusantara Rizky Agung Saputro dari UNS. Dalam buku Bunga Rampai Bersama Modul Nusantara, para penulis menyampaikan budaya dan menu yang khas dari daerah para penulis.

Buku Bunga Rampai Bersama Modul Nusantara ditulis dengan tujuan supaya para peserta Modul Nusantara mengenal nusantara dan para penulis buku Bunga Rampai Bersama Modul Nusantara belajar menulis. Semoga buku bersama ini memberikan manfaat bagi para penulis dan pembaca.

Penulis





## DAFTAR ISI

PRAKATA.....	5
DAFTAR ISI.....	1
PENDAHULUAN.....	1
BAGIAN SATU: BUDAYA NUSANTARA.....	3
WAHYU KLIYU KARANGANYAR.....	5
SEKATEN.....	7
TONGKONAN RUMAH ADAT SUKU TORAJA.....	9
MAKAN PATITA, FESTIVAL ARUMBÆ, DAN TIMBA LAOR AMBON.....	17
KEBUDAYAAN SUKU BUGIS.....	20
MENGENAL KOTA KELAHIRAN B. J. HABIBIE.....	22
AEK SIPITU DAI DAN BATU KURSI SIALLAGAN PULAU SAMOSIR.....	26
TARIAN CENDERAWASIH, LAGU ADAT, TAMBARORO, BAHASA, TARI CAKALELE, SASI ADA, DAN PERNIKAHAN KABUPATEN KEPULAUAN ARU.....	31
TARI PAKKARENA, TARI PADDUUPPA, TARI PARAGA, DAN DANAU TEMPE MAKASSAR.....	38
KEBUDAYAAN SIRI' NA PACCE, TARI PAKKARENA, DAN MONUMENT 40.000 JIWA MAKASSAR.....	42
FESTIVAL DANAU POSO, TARI DERO, PADUNGKU, DAN TARI MOTARO KABUPATEN POSO.....	46
BAGIAN DUA: MENU NUSANTARA.....	51
BALUNG KETHEK, GRUBI, DAN TIMUS KARANGANYAR.....	53
SELAT SOLO.....	55
DEPPA TORI'SUKU TORAJA.....	56
IKAN ASAR, ACAR KUNING, SAMBAL COLO-COLO, SAGU LEMPENGAN, DAN BUBUR NE AMBON.....	59
NASU LIKKU, POPPO, LAWA BALE, SOP KONRO, BEPPA OGI, BURAS, KUE BARUASA, DAN BOLU CUKKE BONE.....	63
KAPURUNG, NASU PALEKKO, MIE TITI, DAN ROTI MANTAO SULAWESI SELATAN.....	65
IKAN MAS ARSIK, DENGKE MAS NA NIURA, SASAGUN, DALI NI HORBO, DAN MIE GOMAK PULAU SAMOSIR, SUMATERA UTARA.....	70
POM POM, PAPEDA, IKAN ASIN BALOBO, SARUT KENAR, SAGU LEMPENG, DAN KUE BAGEA AMBON.....	74
PALLUBASA MAKASSAR.....	79
KAPURUNG, PISANG EPE, DAN SARABBA SULAWESI SELATAN.....	81
KALEDO DAN INUYU KABUPATEN POSO.....	83



## PENDAHULUAN

Buku Bunga Rampai Bersama Modul Nusantara ditulis oleh sebelas orang yang terdiri dari satu dosen Modul Nusantara dari UNS, satu mahasiswa tutor dosen Modul Nusantara dari UNS, dan sembilan mahasiswa peserta program Modul Nusantara yang dikelola oleh Dr. Daru Wahyuningsih, S.Si., M.Pd. dalam laman <https://spadadikti.id/> .

Buku Bunga Rampai Bersama Modul Nusantara terdiri dari dua bagian, yaitu budaya nusantara dan menu nusantara. Bab budaya nusantara menyampaikan budaya yang ada di daerah para penulis dan bab menu nusantara menyampaikan menu khas yang ada di daerah para penulis.

Penulisan masing-masing subbab buku Bunga Rampai Bersama Modul Nusantara dilakukan oleh masing-masing penulis sehingga isi dari subbab tersebut menjadi tanggung jawab masing-masing penulis. Masing-masing subbab berisi hal yang berbeda meskipun ada kemungkinan yang sejenis karena para penulis berada dalam kondisi alam yang serupa, yaitu Kepulauan Indonesia.



## **BAGIAN SATU: BUDAYA NUSANTARA**



# WAHYU KLIYU KARANGANYAR

Daru Wahyuningsih



Gambar 1. Kirab budaya Wahyu Kliyu di Kecamatan Jatipuro Karanganyar (Iswadi, 2020)

Wahyu Kliyu merupakan upacara adat yang dipercaya oleh masyarakat Kabupaten Karanganyar untuk mengusir bahaya. Tradisi Wahyu Kliyu juga merupakan bentuk harapan warga sekitar untuk mendapatkan rezeki, berkah dan keselamatan. Tradisi ini sering digelar setiap 15 Muharam oleh warga Kecamatan Jatipuro, Kabupaten Karanganyar. Tradisi Wahyu Kliyu telah ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda tingkat nasional di Kabupaten Karanganyar. Dalam tradisi Wahyu Kliyu dilakukan upacara adat yang identik dengan prosesi sebar apem. Apem adalah makanan tradisional yang berbahan utama tepung beras dan santan kelapa. Kirab budaya Wahyu Kliyu ditampilkan dalam Gambar 1. dan Apem ditampilkan dalam Gambar 2.



Gambar 2. Apem (Odilia, 2021)

#### Daftar Pustaka

- Agus Iswadi. 2020. Tradisi Wahyu Kliyu Menjadi Warisan Budaya Tak Benda Tingkat Nasional di Karanganyar. Diakses melalui laman <https://jateng.tribunnews.com/2020/10/09/tradisi-wahyu-kliyu-menjadi-warisan-budaya-tak-benda-tingkat-nasional-di-karanganyar> pada tanggal 11 Januari 2022.
- Odilia WS. 2021. Resep Apem Jawa Khas Suro yang Empuk dan Harum. Diakses melalui laman <https://food.detik.com/kue/d-5675230/resep-apem-jawa-khas-bulan-suro-yang-empuk-dan-harum> pada tanggal 19 Januari 2022.



## SEKATEN

Rizky Agung Saputro

Sekaten merupakan acara tahunan yang sudah ada sejak lama yang di laksanakan oleh keraton Surakarta dan Yogyakarta. Tradisi yang digelar sejak abad 15 ini bertujuan untuk memperingati hari kelahiran Nabi Muhammad SAW. Sekaten juga merupakan tradisi yang selalu ditunggu oleh masyarakat Solo dan Jogja menjelang penutupan akhir tahun. Pada tradisi ini, selalu diadakan pasar malam selama satu bulan penuh. Kemudian pada puncak acara diadakan Grebeg Maulud Nabi yang berupa kirab gunung.

Tercetusnya nama Sekaten diadaptasi dari kata *syahadatain* yang berarti persaksian (syahadat) yang terbagi atas dua. Kemudian mengalami perluasan menjadi:

1. Sahutain: menghentikan atau menghindari dua perkara, yakni sifat lacur dan menyeleweng.
2. Sakhatain: menghilangkan dua perkara, yakni watak hewan dan sifat setan.
3. Sekati: setimbang, orang hidup harus bisa menimbang atau menilai hal baik dan buruk.
4. Sekat: batas orang hidup harus membatasi diri untuk berlaku jahat.

Selain menjaga tradisi, ada beberapa pantangan yang harus dilakukan yakni sebagai berikut:

1. Abdi dalem niyaga (penabuh gamelan) selama menjalankan tugasnya memukul gamelan pusaka Kyai Sekati dilarang melakukan perbuatan tercela, baik perkataan maupun perbuatan.
2. Abdi dalem juga pantang melangkahi gamelan pusaka, dilarang menabuh atau memukul gamelan sebelum menyucikan diri dengan berpuasa dan mandi jamas.
3. Para abdi dalem pantang menyembunyikan gamelan pada malam Jumat dan hari Jumat siang, sebelum waktu salat zuhur.

Sekaten sendiri dipercaya sebagai perpaduan dua budaya antara kesenian dan dakwah agama islam. Tradisi ini merupakan salah satu bentuk penyebaran agama Islam di Jawa. Walisongo menggunakan kesenian untuk menarik masyarakat sekitar. Dari acara ini masyarakat mulai diperkenalkan dengan agama Islam.

Prosesi adat ini diawali dengan keluarnya dua gamelan milik Keraton Surakarta. Dua gamelan itu ialah gamelan Kyai Guntur Madu dan gamelan Kyai Guntur Sari. Kedua gamelan tersebut

dibawa menuju Masjid Agung Surakarta dengan rute Kori Kamandungan - jalan Sapit Urang Barat – menuju Masjid Agung Surakarta. Pembukaan sekaten ditandai dengan upacara *ungeling gangsa* atau tabuhan gamelan.

Gamelan Kyai Guntur Madu akan dimainkan terlebih dahulu kemudian baru selanjutnya gamelan Kyai Guntur Sari. Para niyaga gamelan akan menabuh gamelan sepanjang siang hari, dan hanya beristirahat pada waktu solat Dzuhur dan Ashar.

Pada puncak sekaten diadakan Grebeg Maulud Nabi atau kirab gunung dari Keraton Surakarta. Ada dua gunung pada Grebeg Maulud di Keraton Surakarta, yaitu gunung jaler (laki-laki) dan gunung estri (perempuan), yang mana dua gunung itu berisi hasil kebun, yang akan diperebutkan oleh masyarakat yang hadir pada acara sekaten tersebut.

# TONGKONAN RUMAH ADAT SUKU TORAJA

Aeron Luther Batara



## PENDAHULUAN

Tongkonan adalah rumah adat suku Toraja, yang merupakan tempat tinggal sekaligus sebagai pusat perkembangan kehidupan sosial budaya dan pusat adat masyarakat suku Toraja. Rumah adat Tongkonan yang sarat dengan ukiran mengandung makna yaitu melambangkan status sosial pemilik Tongkonan menempati lapisan atas.

Tongkonan biasanya dijaga dan dipelihara oleh seseorang yang dipercayakan mengelolanya (*to ma'kampai tongkonan*), dan biasanya orang yang sekaligus membayar pajak bumi dan bangunan (PBB) serta menjaga, memelihara, dan mengorganisir upacara-upacara yang dilaksanakan oleh anggota keluarga tongkonan tersebut. Tongkonan merupakan milik keluarga besar (*pa'rapuan*) secara turun temurun bukan milik pribadi. Sehingga, tongkonan merupakan tanggungjawab bersama.

## MAKNA

Tongkonan dalam bahasa Toraja diadaptasi dari kata *tongkon* (duduk) dan *ongan* (bernaung). Duduk dan bernaung merupakan perpaduan pengertian kata Tongkonan. Yang memiliki arti, tongkonan sebagai tempat bernaung dan tempat keluarga

duduk bersama untuk berunding, yang memiliki nilai kebersamaan (kasiturusan) dan kekeluargaan (kasiuluran).

Secara filosofis Tongkonan selalu bertolak pada falsafah kehidupan yang diambil dari ajaran *Aluk Todolo* (kepercayaan leluhur suku toraja), dimana bangunan rumah adat mempunyai makna dan arti dalam semua proses kehidupan masyarakat Toraja. Tongkonan adalah simbol keluarga dan martabat orang Toraja. Jika tongkonan digadaikan, apalagi dijual, ini ibarat menggadaikan atau menjual martabat keluarga dan nenek moyang kami, dan ini menimbulkan malu bagi anggota keluarga tongkonan. Harta tongkonan dapat ditambah, tapi tidak dikurangi untuk keberlangsungan hidup generasi tongkonan.

Tongkonan di Toraja umumnya menghadap ke utara dan atapnya berbentuk perahu, yang menjadi peringatan bahwa leluhur suku Toraja berasal dari bagian utara menggunakan perahu hingga sampai ke pulau sulawesi. Menurut cerita rakyat, pada saat leluhur suku Toraja tiba di pulau sulawesi, mereka menggunakan bekas perahu yang digunakan sebagai atap *banua* (rumah) yang ditutupi dengan *bulu* (kulit pohon aren). Namun kini, atap rumah tongkonan terbuat dari zeng, bukan lagi *bulu*.



Sumber : [backpackerjakarta.com](http://backpackerjakarta.com)

Pasangan Tongkonan ialah *alang* (lumbung). Itulah mengapa bangunan adat Tongkonan selalu dilengkapi dengan *alang* (lumbung padi) yang menghadap ke rumah Tongkonan. Peletakan keduanya pun mengikuti kaidah adat. Tongkonan menghadap ke utara, sedangkan *alang* menghadap ke selatan. *Alang* berdiri di sebelah utara Tongkonan. Tongkonan biasa disebut sebagai *indo'* (ibu). Sedangkan, *alang* digelar nama

*londongna banua* (ayam jantannya rumah) atau biasa juga diartikan sebagai *ambe'* (bapak), ungkapan ini menunjuk pada laki-laki. Ayam jantan dalam tradisi budaya Toraja ialah simbol keperkasaan dalam suatu *bulangan londong* (sabung ayam), perkelahian, dan bahkan peperangan. Jadi hubungan antara alang dan Tongkonan adalah simbol hubungan antara laki-laki dan perempuan.

## FUNGSI

Tongkonan dapat berfungsi sebagai pusat budaya, pusat pembinaan keluarga, pembinaan peraturan keluarga dan kegotongroyongan, pusat motivator dan stabilisator sosial, sehingga fungsi Tongkonan tidaklah sekedar sebagai tempat untuk duduk bersama, lebih luas lagi meliputi segala aspek kehidupan.

Sebuah Tongkonan tidak hanya sebagai tempat hunian semata tapi juga mengandung fungsi dan makna yang bersumber dari filosofi orang Toraja, fungsi Tongkonan bagi orang Toraja sebagai tempat rumpun keluarga dalam melaksanakan upacara-upacara yang berkaitan dengan sistem kepercayaan, sistem kekerabatan, sistem kemasyarakatan dan lainnya selain itu Tongkonan juga berfungsi sebagai tempat membicarakan dan memutuskan aturan-aturan dalam masyarakat yang mengatur hubungan interaksi sosial, juga pusat pembinaan tentang gotong royong, tolong menolong dan lainnya. Hampir semua upacara adat yang diselenggarakan suku Toraja berpusat di Tongkonan, mulai dari *rambu solo'* (upacara kematian), *rambu tuka'* (upacara kesyukuran, seperti pesta pernikahan syukuran Tongkonan, dan sebagainya, selain upacara kematian). Namun, pada zaman dahulu dimana suku Toraja masih memegang erat kepercayaan *aluk todolo*, *rambu solo'* tidak diselenggarakan di Tongkonan, melainkan dilaksanakan di *to'rante*.



## JENIS-JENIS TONGKONAN



Terdapat tiga jenis rumah Tongkonan yang disesuaikan dengan perannya dan pemimpin tongkonan tersebut.

### 1. Tongkonan Layuk

Tongkonan Layuk adalah tongkonan yang pertama kali menjadi pusat pemerintahan dan kekuasaan. Tongkonan tersebut dimanfaatkan sebagai tempat yang mengatur segala urusan pemerintahan agar bisa berlangsung dengan baik dan lancar. Tongkonan Layuk juga merupakan salah satu simbol masyarakat Toraja yang bisa dilihat kembali pada leluhurnya di masa lalu.

## 2. Tongkonan Pekaindoran

Tongkonan pekaindoran atau ada juga yang menyebut Tongkonan pekaamberan, ini dibuat secara khusus untuk keluarga besar yang memiliki otoritas tinggi pada suatu daerah. Tongkonan Pekamberan juga dipakai oleh penguasa dalam mengatur berbagai bentuk pemerintahan adat yang ada. Tugas dari keluarga tersebut adalah untuk melanjutkan tradisi lokal yang ada dan mewariskannya kepada generasi selanjutnya, serta sebagai pengatur dan pelaksana aturan dari Tongkonan Layuk.

## 3. Tongkonan Batu A'ri

Tongkonan Batu A'ri digunakan sebagai rumah keluarga biasa atau masyarakat yang membutuhkan tempat untuk tinggal, dan berfungsi untuk mengatur persatuan keluarga serta membina warisan keluarga.. Tongkonan Batu A'ri juga memiliki ukuran yang tidak terlalu besar dan sedikit berbeda dari rumah Tongkonan yang lainnya.

## BAGIAN-BAGIAN



*Sumber : jadiberita.com*

### 1. Ruangan

Pada umumnya, terdapat 4 ruangan pada rumah tongkonan. Namun ada juga yang hanya memiliki 3 ruangan.

- a. *Tando'* (teras depan). Pada kepercayaan *aluk todolo*, *tando'* berfungsi sebagai tempat penyajian kurban pada upacara

persembahkan (*Mangando*) kepada *Puang Matua* (Tuhan yang Maha Esa).

- b. *Sali* (ruang tengah/ruang tamu, dan keluarga). *Sali* adalah ruangan yang lebih luas dan lebih rendah dari ruangan lainnya. Pada sisi bagian timur dinamakan *matallo*, sedangkan sisi bagian barat disebut *matampu'*. Pada ruangan inilah tempat para keluarga berkumpul bersama untuk bermusyawarah.
- c. *Sumbung* (ruang belakang/kamar). Ruangan ini lebih tinggi ruangan lainnya. Ruangan ini difungsikan sebagai kamar biasa. Namun, juga difungsikan sebagai tempat jenazah yang belum diupacarakan atau dimakamkan. Suku toraja menganggap orang meninggal yang belum diupacarakan sebagai orang yang tertidur hingga saat upacara pemakaman dimulai. Sehingga, jenazah tersebut masih diberikan makan dan minum di sebelah jenazahnya dan akan diajak bercerita.
- d. *Paluang* (ruang/kamar depan). *Paluang* terletak di sebelah utara *Sali*. *Paluang* hanyalah sebagai tambahan ruang/kamar pada rumah Tongkonan. Sehingga, terdapat juga rumah tongkonan yang tidak memiliki *paluang*.

## 2. Ornamen

Pada rumah tongkonan terdapat berbagai macam ornamen untuk melengkapi rumah unik ini. Diantaranya adalah ;

- a. Ukiran. Rumah tongkonan dilengkapi dengan ukiran-ukiran pada seluruh dinding dan tiang utamanya. Ukiran-ukiran tersebut mempunyai banyak fungsi. Salah satunya adalah perlengkapan upacara adat, properti yang melambangkan kekayaan tradisional, langkah mengamalkan ajaran leluhur, penghormatan kepada nenek moyang Toraja, serta sebagai doa dan harapan keluarga.





Sumber :kompasiana.com

- b. Tanduk kerbau. Tanduk kerbau yang disusun rapi ke atas tiang utama (*tulak somba*), diambil dari tanduk kerbau yang menjadi kurban pada upacara pemakan jenazah. Tanduk kerbau ini melambangkan status keluarga yang memilikinya. Selain tanduk kerbau, biasanya rumah tongkonan juga dilengkapi dengan *tora bai* (rahang babi) yang menjadi kurban pada saat upacara *mangrara banua* (upacara syukuran rumah tongkonan yang baru selesai dibangun).
- c. Patung. Terdapat berbagai macam patung yang melengkapi rumah Tongkonan. Salah satunya, patung kerbau yang terbuat dari kayu yang diukir oleh pengrajin. Namun, tidak semua tongkonan memiliki patung kepala kerbau ini, ada juga yang memilikinya. Selain patung kepala kerbau, biasanya tongkonan juga dilengkapi dengan patung ayam, yang melambangkan keperkasaan tongkonan tersebut. Namun, sekarang banyak patung ayam yang digantikan dengan patung naga, yang sebenarnya bukanlah ciri khas dari rumah adat tongkonan ini.



- d. Empat warna dasar. Pada rumah tongkonan hanya terdapat empat warna dasar, yaitu merah, hitam, putih, dan kuning, yang masing-masing memiliki makna filosofis di dalamnya. Warna merah melambangkan darah, yang berarti sebagai kehidupan manusia. Warna putih melambangkan tulang, yang berarti suci atau bersih. Warna kuning melambangkan keagungan *Puang Matua* (Tuhan yang Maha Esa) dan juga anugerahnya. Warna hitam melambangkan kematian.





# MAKAN PATITA, FESTIVAL ARUMBAE, DAN TIMBA LAOR AMBON

Algivahry Marasabessy

## 1. Makan Patita

Tradisi makan Patita adalah tradisi kuliner atau acara makan Bersama yang sampai saat ini masih terjaga kelestariannya di wilayah Maluku. Makan Patita biasanya dilaksanakan sebagai salah satu agenda momentum besar, seperti: Hari Ulang Tahun (HUT) Kota, HUT Kemerdekaan Indonesia, HUT tempat ibadah, dan hari besar lain. Makan Patita merupakan budaya orang Maluku dengan mengajak warga dalam jumlah banyak untuk ikut menikmati hidangan makanan tradisional yang disajikan.



*Sumber foto: medanmerdeka.com*

Makan Patita biasanya dilakukan bersama-sama dengan menu khas Maluku seperti ikan asar, singkong rebus, patatas rebus, colo-colo, sayur-sayuran, papeda, kohu (urap Maluku), dan masih banyak lainnya. Setiap rumah akan memasak menu tersebut dalam jumlah banyak kemudian hasil masakan tersebut akan dibawa ke tempat berkumpul dan dimakan bersama. Esensi dari tradisi makan Patita ini adalah makan dalam kebersamaan dan kehangatan dengan jumlah banyak orang dengan bertujuan memupuk semangat kekeluargaan.

## 2. Festival Arumbae

Budaya Arumbae adalah kebudayaan berlayar masyarakat Maluku. Di dalam pataka Maluku, Arumbai menjadi simbol daerah yang digambarkan atau diceritakan dengan lima orang mendayung perahu untuk menghadapi tantangan. Perjuangan melintasi lautan merupakan bagian dari terbentuknya masyarakat. Secara filosofis, itu berarti masyarakat Maluku adalah masyarakat yang dinamis, mereka memiliki daya juang yang tinggi dalam menghadapi tantangan atau rintangan untuk menyongsong masa depan yang gemilang.



Sumber foto: Pariwisata Indonesia

Arumbae tampak dalam beragam karya seni seperti syair kata tujuh ya nona, ditambah tujuh, sapuluh ampa ya nona dalang parao. Banyak gapura negeri adat Maluku berbentuk Arumbae. Lagu daerah banyak mengumpamakan keharmonisan dengan simbol perahu atau Arumbae. Arumbae juga mewarnai bidang olahraga seperti. Manggurebe Arumbae, lomba yang menjadi salah satu bidang yang diikuti sertakan dalam Festival Teluk Ambon.

## 3. Timba Laor

Timba Laor adalah kegiatan adat masyarakat Ambon. Timba Laor secara bahasa juga diartikan sebagai kegiatan menangkap cacing laut. Festival ini merupakan salah satu budaya warisan leluhur di Kota Ambon. Budaya Ambon ini juga bertujuan untuk mengingatkan dan mengajak masyarakat untuk peduli dengan pantai. diharapkan warga pesisir kota Ambon senantiasa tetap

menjaga kelestarian laut, dengan tidak membuang sampah sembarangan. tentu hal ini juga menjadi refleksi bagi masyarakat Indonesia.



Sumber foto: Teras Maluku

Laor dalam bahasa ambon memiliki arti cacing yang biasa ditemukan di balik terumbu karang dan terlihat mengambang dipermukaan air laut. Kemunculan “Laor” tersebut biasanya tergantung dari siklus bulan dan matahari. Uniknya, cacing-cacing itu hanya muncul satu kali dalam setahun. Selain terbilang cukup unik, Budaya Timba Laor cukup menarik perhatian para wisatawan, baik wisatawan asing maupun lokal. Hal ini dapat mendongkrak industri pariwisata di Maluku.

#### Daftar Pustaka

Khalida, E. (2017). *Mengenal Budaya Timba Laor Ambon*. Diakses pada 19 September 2021, dari

<https://www.pewartanusantara.com/mengenal-budaya-timba-laor-ambon/>

Nandy. (2021). *Sifat dan Kebiasaan Orang Maluku*. Diakses pada 19 September 2021, dari

<https://www.gramedia.com/best-seller/kebiasaan-orang-maluku/amp/>

Mezakwakim. (2015). *Makan Patita: Modal Kebersamaan Salam Sarani di Maluku*. Diakses pada 19 September 2021, dari

<https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbmaluku/makan-patita-modal-kebersamaan-salam-sarani-di-maluku/>

## **KEBUDAYAAN SUKU BUGIS**

Andi Syamsiah

Masyarakat Kabupaten Bone, sebagaimana masyarakat Kabupaten lainnya di Provinsi Sulawesi Selatan pada umumnya, merupakan pemeluk agama Islam yang taat, kehidupan mereka selalu diwarnai oleh keadaan yang serba religius. Kondisi ini ditunjukkan dengan banyaknya tempat-tempat ibadah dan pendidikan Agama Islam. Sekalipun demikian penduduk Kabupaten Bone yang mayoritas pemeluk Agama Islam, tetapi di kota watampone juga ada gereja dalam arti pemeluk agama lain cukup leluasa untuk menunaikan ibadahnya.

Dampak positif dari kehidupan keagamaan karena mereka saling hormat menghormati dan menghargai satu dengan lainnya. Di samping itu peran pemuka agama terutama para alim ulama sangat dominan dalam kehidupan keagamaan bahkan alim ulama merupakan figur kharismatik yang menjadi panutan masyarakat. Mengenai pengembangan kebudayaan Pemerintah Kabupaten Bone telah berupaya untuk membina nilai-nilai Budaya daerah sebagai unsur-unsur budaya Nasional dengan berdasarkan pada penerapan nilai-nilai kepribadian bangsa.

Berbicara mengenai warisan budaya di Kabupaten Bone mungkin teman-teman sudah tidak asing dengan songkok recca. Masyarakat Bone boleh berbangga karena songkok to Bone atau songkok recca tersebut resmi menjadi warisan budaya tak benda Indonesia. Penetapan itu dari Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan RI Malam apresiasi penetapan warisan Budaya tak benda Indonesia Tahun 2018 di Gedung Kesenian Jakarta, 11 Oktober 2018. Hal tersebut merupakan tindak lanjut dari keikutsertaan Indonesia yang telah mendatangkan konversi UNESCO. Songkok to Bone tergolong rana karya budaya kemahiran kerajinan tradisional masyarakat Bone. Hadirnya sertifika dari Kemendikbud RI, Songkok to Bone semakin menguatkan posisinya sebagai cipta karya dan budaya asli dari Bumi Arung Palakka.

Sulawesi Selatan merupakan wilayah yang dikelilingi oleh berbagai macam pulau. Wilayah kepulauan tersebut membuat Sulawesi Selatan memiliki banyak keunikan tradisional, salah satunya adalah budaya. Suku yang banyak mendiami di Sulawesi Selatan adalah suku Makassar dan suku Bugis, yang kemudian menjadi dikenal dengan perpaduan suku Makassar-Bugis. Terdapat beberapa kebudayaan yang dimiliki oleh suku Bugis,

yaitu seperti pakaian adat, rumah tradisional, tari tradisional, alat musik tradisional, senjata tradisional dan lagu daerah tradisional.

Pakaian adat Sulawesi Selatan memiliki corak khas ketimur-timuran dengan dipadukan corak khas lokal masyarakat setempat. Tiap-tiap pakaian adat memiliki keunikan masing-masing dapat dikenakan pada acara tertentu. Pakaian-pakaian adat yang beragam sering dikenakan oleh berbagai kalangan suku, etnis, dan kelompok tertentu di wilayah tersebut dan menjadi kebanggaan tersendiri untuk memakainya.

Rumah adat Bugis-Makassar, memiliki nilai arsitektur dan keunikan tersendiri dengan rumah adat lainnya. Bentuk rumah Bugis-Makassar biasanya memanjang ke belakang, dengan tambahan di samping bangunan utama dan bagian depan. Masyarakat Bugis-Makassar menyebut bagian ini dengan sebutan lego-lego (bugis), dego-dego (makassar). Secara arsitektur bangunan rumah adat Bugis memiliki beberapa bagian penting seperti tiang utama (alliri = bugis, / benteng tangnga = makassar). Tiang utama terdiri dari empat batang disetiap barisannya. Rumah adat Bugis-Makassar biasanya memiliki kolong-kolong sehingga dikenal dengan nama rumah panggung.

Sebuah tarian yang dilakukan oleh masyarakat Bugis-Makassar, memiliki makna tersendiri. Para penari tradisional memakai baju bodo, tope (sarung) yang bermacam corak labba, curak caddi, curak sattulu' dan curak bunga barrang. Pakaian tersebut tetap dilengkapi dengan perhiasan seperti potto (gelang tangan) dan rante (kalung), bangkara (anting-anting), kutu-kutu (mahkota), salepe (ikat pinggang), pinang goyang (kembang goyang), passapu dengan iruk-irukang dan kipasa (kipas). Adapun tarian khas yang sering dibawakan ialah tari pakarena, tari padduppa, dan tari paraga.

Alat musik tradisional merupakan alat musik khusus yang dimiliki oleh suku Bugis-Makassar. Biasanya alat musik tradisional ini dimainkan ketika waktu senggang atau waktu istirahat sekedar menghibur diri, atau dimainkan ketika ada acara atau pesta adat tertentu. Berbagai macam alat musik tradisional yang dimiliki oleh suku Bugis-Makassar, diantaranya : kecapi, suling, ganrang, sinrilik.

Salah satu senjata tradisional yang dikenaal adalah Badik. Oleh masyarakat Bugis lebih mengenal senjata ini dengan kawali, selain sebagai senjata, kawali juga menjadi perlambang status pemilikinya. Badik memiliki berbagai macam bentuk, diantaranya : Badik lamalomo sugi, Badik latering tellu.



## MENGENAL KOTA KELAHIRAN B. J. HABIBIE

Dian Fadlu Rahman

Provinsi Sulawesi Selatan terdiri dari 24 kabupaten/kota, salah satunya yaitu Kota Parepare. Secara geografis Kota Parepare terletak antara  $3^{\circ} 57' 39'' - 4^{\circ} 04' 49''$  LS dan  $119^{\circ} 36' 24'' - 119^{\circ} 43' 40''$  BT dengan ketinggian bervariasi antara 0 – 500 meter di atas permukaan laut. Kota Parepare berbatasan dengan Kabupaten Pinrang di sebelah utara, Kabupaten Barru di sebelah selatan, Kabupaten Sidrap di sebelah timur, dan Selat Makassar di sebelah barat. Kota ini merupakan kota kelahiran Presiden ke-3 Indonesia, yaitu B. J. Habibie.

Di Kota Parepare terdapat monument cinta sejati Habibie-Ainun di salah satu sisi lapangan Andi Makassar yang berdiri kokoh. Monumen ini diresmikan pada tanggal 12 Mei 2015. Tujuan pembuatan monumen ini untuk mengenang cinta sejati Habibie kepada sang istri Ainun. Monumen ini berupa patung Habibie sedang melambaikan tangan kanan dan tangan kirinya merangkul pundak Ainun yang memegang bunga. Monumen ini adalah salah satu tempat yang paling sering dikunjungi oleh masyarakat luar maupun masyarakat sekitar untuk berswafoto. Disekitar patung terdapat kolam air mancur dan galeri foto dari masa ke masa yang menggambarkan kemesraan Habibie dan Ainun.



Sumber: Koran.id

Gambar 1 Monumen Cinta Sejati Habibie-Ainun



Mayoritas suku di kota ini yaitu suku Bugis. Agama Islam adalah agama yang paling banyak dianut oleh suku Bugis, walau masih ada sebagian kecil masyarakat yang menganut kepercayaan tolotang. Lontara dianggap suku bugis sebagai sumber tertulis yang berkaitan dengan sejarah, budaya, dan kehidupan sosial masyarakat. Lontara ini oleh orang Bugis digunakan sebagai alat untuk mengemukakan cara berpikir dan pengalaman masa lalu masyarakat. Ini dijadikan simbol budaya yang diwariskan dari masyarakat terdahulu ke masyarakat masa berikutnya.

Suku Bugis bermukim di Sulawesi Selatan. Namun seiring perkembangannya, suku ini telah menyebar luas ke seluruh Indonesia. Kebudayaan suku Bugis mengajarkan tentang hal-hal yang baik mengenai cara bersikap dengan sesama. Seperti mengucapkan *tabe'* (permisi) dengan posisi badan setengah berbungkuk diikuti dengan gerakan tangan kanan turun ke bawah apabila lewat di hadapan sekelompok orang yang lebih tua yang sedang berbincang. Hal ini merupakan upaya menghargai dan menghormati siapapun orang dihadapan kita dan kita tidak boleh bersikap sekehendak hati. Makna lain dari budaya *tabe'* yaitu orang bugis dalam kehidupan sehari-hari harus berbuat sesuai dengan perkataan. Antara kata *tabe'* dan gerakan tubuh yaitu tangan kanan harus seiring dan sejalan. Sikap *tabe'* ini dilakukan dengan melihat pada orang-orang yang dilewati serta memberikan senyuman, lalu mulai berjalan sambil sedikit menundukkan badan dan meluruskan tangan di samping lutut. Mereka yang mengerti dengan makna sikap *tabe'* ini biasanya langsung merespon dengan memberikan ruang seperti menarik kaki yang bisa saja akan menghalangi atau mungkin terinjak oleh orang yang lewat, membalas senyuman, hingga memberikan anggukan. Budaya ini sangat penting dalam tata krama masyarakat Sulawesi Selatan khususnya pada suku Bugis. Budaya ini dapat menimbulkan rasa akrab meskipun sebelumnya belum mengenal atau belum akrab. Apabila ada yang melewati orang lain yang sedang duduk sejajar tanpa sikap *tabe'* maka yang bersangkutan dianggap tidak mengerti sopan santun atau tata krama. Jika yang tidak bersikap *tabe'* adalah anak-anak atau masih muda, maka orang tuanya akan dianggap tidak mengajari anaknya sopan santun. Oleh karena itu biasanya orang tua yang melihat anaknya melewati orang lain tanpa sikap *tabe'* ini maka akan menegur anaknya langsung di depan umum atau orang lain yang dilewati. *Tabe'* menurut orang Bugis merupakan nilai budaya yang sudah menjadi sebuah karakter yang berisi muatan pendidikan yang memiliki

makna anjuran untuk berbuat baik, bertata krama melalui ucapan maupun gerakan. Pola asuh keluarga sangat mempengaruhi budaya *tabe'* tetap bertahan dalam masyarakat Bugis. Didikan keluarga tentunya akan mencetak generasi yang beradab dan saling menghargai. Nilai-nilai luhur yang terkandung dalam budaya *tabe'* yaitu *sipakatau*, *sipakalebbi*, dan *sipakainge*. *Sipakatau* yaitu mengakui segala hak tanpa memandang status sosial atau dapat juga diartikan sebagai rasa kepedulian sesama. *Sipakalebbi* yaitu sikap hormat terhadap sesama, senantiasa memperlakukan orang dengan baik. Budaya *tabe'* menunjukkan bahwa yang *ditabe'ki* dan yang *mentabe* adalah sama-sama orang yang *dipakalebbi*. *Sipakainge* yaitu tuntunan bagi masyarakat Bugis untuk saling mengingatkan.

Berikutnya mengucapkan *ie'* jika menjawab pertanyaan sebelum menyampaikan alasan. *Ie'* juga menunjukkan bahwa kita orang yang ramah, menghargai orang yang lebih tua, dan menyayangi orang yang lebih muda. *Ie'* bermakna “ya” atau mengiyakan. Kata ini biasa digunakan ketika berkomunikasi dengan siapa saja terutama orang yang lebih dihormati. Mengucapkan kata *ie'* bisa dengan menundukkan kepala sedikit. Tetapi perlu diingat bahwa mengucapkan kata *ie'* lebih dari tiga kali akan membuat orang yang ditemani berbicara tersinggung dan ini dianggap sebagai sikap kurang ajar.

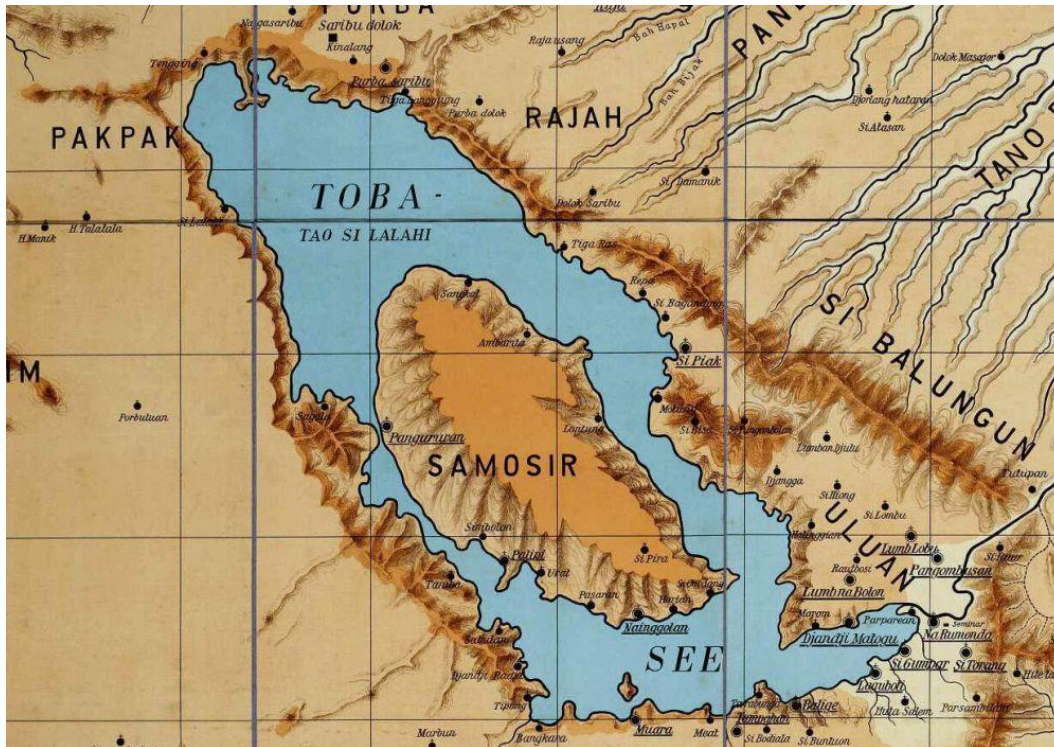
## Daftar Pustaka

- Padmasari, S.I.. (2019). *Monumen Cinta Sejati Habibie Ainun di Parepare Dipenuhi Karangan Bunga*. Diperoleh 17 September 2021 pada <https://www.google.com/amp/s/m.merdeka.com/amp/peristiwa/monumencinta-sejati-habibie-ainun-di-parepare-dipenuhi-karangan-bunga.html>.
- Abdurrahman, M.N.. (2019). *Monumen Cinta Abadi Habibie & Ainun di Kota Parepare*. Diperoleh 17 September 2021 pada <https://travel.detik.com/domestic-destination/d-4705293/monumen-cintaabadi-habibie--ainun-di-kota-parepare>.
- Raf. (2020). *Icon Kota Parepare*. Diperoleh 17 September 2021 pada <https://pareparekota.go.id/index.php/icon-kota-parepare/>.
- DJ, S.A.. *10 Tempat Wisata di Kota Pare-Pare yang Wajib Dikunjungi*. Diperoleh 17 September 2021 pada <https://www.google.com/amp/s/www.koran.id/tempat-wisata-di-kota-parepare-yang-wajib-dikunjungi/%3famp>.

- Profil Kabupaten/Kota (Kota Parepare, Sulawesi Selatan).*  
Diperoleh 17 September 2021 pada [http://ciptakarya.pu.go.id/profil/profil/timur/sulsel/pare\\_pare.pdf](http://ciptakarya.pu.go.id/profil/profil/timur/sulsel/pare_pare.pdf).
- Suku Bugis.* Diperoleh 17 September 2021 pada [https://id.m.wikipedia.org/wiki/Suku\\_Bugis](https://id.m.wikipedia.org/wiki/Suku_Bugis).
- Kota Parepare.* Diperoleh 17 September 2021 pada [https://sulselprov.go.id/pages/des\\_kab/24#:~:text=Kota%20ini%20memiliki%20luas%20wilayah,dengan%20mayoritas%20penduduk%20beragama%20Islam](https://sulselprov.go.id/pages/des_kab/24#:~:text=Kota%20ini%20memiliki%20luas%20wilayah,dengan%20mayoritas%20penduduk%20beragama%20Islam).
- Asriani.(2019). *Budaya Tabe' Kearifan Lokal Masyarakat Sulawesi Selatan yang Perlahan Mulai Tergerus oleh Waktu.*  
Diperoleh 17 September 2021 pada <http://breakingsulsel.co.id/2019/03/29/budaya-tabe-kearifan-lokalmasyarakat-sulawesi-selatan-yang-perlahan-mulai-tergerus-oleh-waktu/>.
- Zulfa. (2013). *Kebudayaan Suku Bugis.* Diperoleh 17 September 2021 pada <https://www.google.com/amp/s/zulfaworld.wordpress.com/2014/03/19/kebudayaan-suku-bugis/amp/>.
- Warta, B.. (2013). *Makna Kata Sapaan: Iyye', Iyyo, Iko, dan Tabe' di Kalangan Bugis Bone.* Diperoleh 17 September 2021 pada <https://www.bugiswarta.com/2013/02/makna-kata-sapaan-iyye-iyyoikodan-tabe.html>.

# AEK SIPITU DAI DAN BATU KURSI SIALLAGAN PULAU SAMOSIR

Hariwanto Sitinjak



Samosir atau biasa disebut dengan Pulau Samosir merupakan pulau yang berada di tengah-tengah danau Toba, Sumatera Utara. Pulau Samosir memiliki luas sekitar 63.000 hektare atau kurang lebih 640 kilometer persegi. Penduduk yang berada di Pulau Samosir mayoritas adalah batak toba. Batak toba merupakan salah satu sub etnis batak dari 6 sub etnis Batak yang ada. Budaya dari masing-masing sangat berbeda meskipun masih dalam satu etnis batak. Kali ini kita akan membahas budaya atau tempat-tempat budaya yang ada di samosir yang berkaitan dengan batak toba seperti Aek sipitu dai dan juga Batu kursi siallagan.

Budaya/Wisata Sejarah Daerah Pulau Samosir:

## 1. Aek Sipitu Dai

Aek sipitu dai merupakan salah satu objek wisata yang berada di Desa Aek sipitu dai, Kecamatan Sianjur mula-mula. Aek sipitu dai (air dengan tujuh rasa) memiliki tujuh pancuran yang setiap pancuran memiliki rasa yang berbeda-beda. Menurut cerita, aek sipitu dai merupakan tempat bertemunya dan berjodohnya anak-anak dari si Raja Batak. Menurut S. Sagala penjaga tempat

tersebut, munculnya mata air tersebut berkat permintaan Langgat Limbong (keturunan Limbong Mulana), yang juga anak ketiga dari Guru Tatea Bulan kepada Mula Jadi Nabolon (Sang Pencipta) yang dalam perjalanannya merasa haus dan menancapkan tongkat ke tanah. Lalu muncullah mata air dengan tujuh rasa.



Gambar Aek Sipitu Dai  
Sumber: [Penulis](#)

## 2. Batu Kursi Siallagan

Batu kursi siallagan merupakan objek wisata sejarah dimana tempat ini merupakan bukti peninggalan sejarah hukum Batak di kampung Siallagan. Batu kursi ini terletak pada dua lokasi yang memiliki aturan dan fungsi yang berbeda. Kelompok batu kursi pertama berada di tengah kampung yang digunakan untuk membicarakan peristiwa kehidupan dan persidangan untuk sebuah perkara kejahatan. Kelompok Batu kursi kedua berada di bagian timur Batu kursi pertama. Tempat Batu kursi kedua digunakan untuk menyaksikan pelaksanaan hukuman mati. Tetapi setelah masuknya agama Kristen, hukuman mati bagi orang batak pun tidak lagi dilaksanakan. Sehingga Batu kursi beralih menjadi objek wisata sejarah yang banyak dikunjungi wisatawan nusantara dan mancanegara.





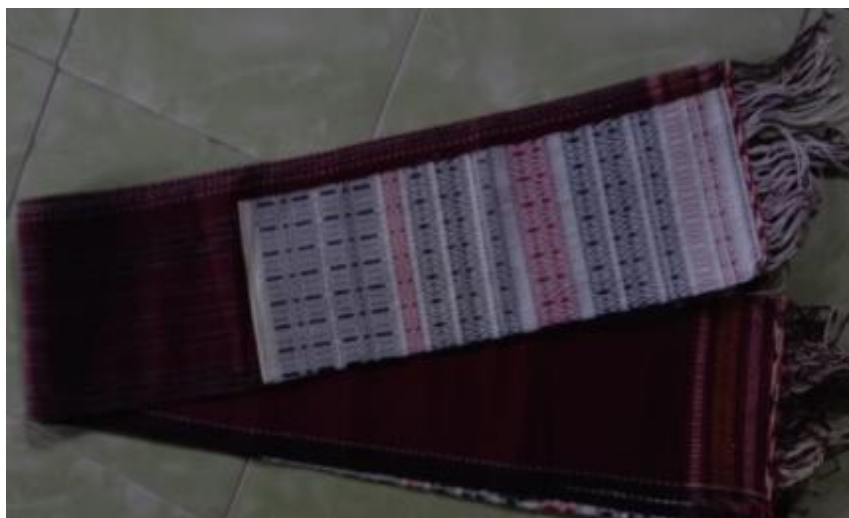
Kelompok Batu Kursi Pertama

Kelompok Batu Kursi Kedua

Sumber: <https://visitsamosir.com/wisata-budaya/>

Aek sipitu dai dan Batu kursi siallagan adalah dua objek wisata atau sejarah yang ada di Samosir. Kedua objek wisata tersebut adalah contoh objek wisata sejarah atau budaya yang ada di Samosir. Sebenarnya, masih banyak objek wisata sejarah atau budaya yang ada di Samosir seperti Kampung tenun ulos batak, Makam raja sidabutar, Huta bolon di Simanindo, dan lain-lain.

Selain objek wisata sejarah di atas, disini saya akan membahas tentang budaya batak seperti Ulos dan Aksara Batak yang sampai saat ini masih terjaga. Ulos merupakan kain tenun yang berbentuk selendang dengan Panjang dan lebar tertentu. Pada zaman dahulu, ulos merupakan lambang masyarakat Batak Toba. Penggunaan ulos pada orang Batak dapat kita lihat pada upacara-upacara sukacita maupun duka cita seperti upacara pernikahan, kelahiran, dan upacara kematian.



Gambar Ulos Batak

Sumber: [Penulis](#)

Selain Ulos Batak, Aksara batak juga merupakan bagian dari orang Batak. Aksara Batak merupakan aksara turunan dari aksara pallawa. Seperti yang kita tahu etnis batak terbagi lagi menjadi beberapa sub etnis dan masing-masing etnis menggunakan aksara Batak sebagai alat komunikasi tertulis. Namun, ada beberapa perbedaan dari masing-masing aksara di setiap subetnis. Tetapi secara garis besar dapat digolongkan dalam satu kesatuan aksara Batak. Aksara Batak memiliki dua perangkat huruf yang disebut dengan ina ni surat (aksara) dan anak ni surat (tanda diakritik).

	Karo	Pakpak	Simalung.	Toba	Mandail.
a	ᯀ	ᯀ	ᯀ	ᯀ	ᯀ
ba	ᯁ	ᯁ	ᯁ	ᯁ	ᯁ
ka	ᯂ	ᯂ	ᯂ	ᯂ	ᯂ
bu	ᯃ	ᯃ	ᯃ	ᯃ	ᯃ
pa	ᯄ	ᯄ	ᯄ	ᯄ	ᯄ
na	ᯅ	ᯅ	ᯅ	ᯅ	ᯅ
wa	ᯆ	ᯆ	ᯆ	ᯆ	ᯆ
ga	ᯇ	ᯇ	ᯇ	ᯇ	ᯇ
ja	ᯈ	ᯈ	ᯈ	ᯈ	ᯈ
da	ᯉ	ᯉ	ᯉ	ᯉ	ᯉ
ra	ᯊ	ᯊ	ᯊ	ᯊ	ᯊ
ma	ᯋ	ᯋ	ᯋ	ᯋ	ᯋ
ta	ᯌ	ᯌ	ᯌ	ᯌ	ᯌ
sa	ᯍ	ᯍ	ᯍ	ᯍ	ᯍ
ya	ᯎ	ᯎ	ᯎ	ᯎ	ᯎ
nga	ᯏ	ᯏ	ᯏ	ᯏ	ᯏ
la	ᯐ	ᯐ	ᯐ	ᯐ	ᯐ
nya			ᯑ	ᯑ	ᯑ
ca	ᯒ	ᯒ			ᯒ
nda	ᯓ				
nha	ᯔ				
i	ᯕ	ᯕ	ᯕ	ᯕ	ᯕ
u	ᯖ	ᯖ	ᯖ	ᯖ	ᯖ

Bentuk Ina Ni Surat di Masing- masing Sub Etnis  
Sumber: Kozok, 2009

	Karo	Pakpak	Simal.	Toba	Mand.
-a	ᯀᯀ	ᯀᯀ			
-e	ᯁᯁ	ᯁᯁ	ᯁᯁ	ᯁᯁ	ᯁᯁ
-i	ᯂᯂ ᯂᯂ	ᯂᯂ	ᯂᯂ	ᯂᯂ	ᯂᯂ
-o	ᯃᯃ ᯃᯃ	ᯃᯃ	ᯃᯃ	ᯃᯃ	ᯃᯃ
-ou			ᯄᯄ		
-u	ᯅᯅ	ᯅᯅ	ᯅᯅ	ᯅᯅ	ᯅᯅ
-ng	ᯆᯆ	ᯆᯆ	ᯆᯆ	ᯆᯆ	ᯆᯆ
-h	ᯇᯇ	ᯇᯇ	ᯇᯇ		
-	ᯈᯈ	ᯈᯈ	ᯈᯈ	ᯈᯈ	ᯈᯈ

Bentuk Anak Ni Surat di Masing- masing Sub Etnis  
Sumber: Kozok, 2009

Dari gambar Ina Ni Surat dan Anak Ni Surat, dapat kita lihat sedikit perbedaan daring masing-masing aksara subetnis. Namun, saat ini aksara Batak sudah tidak ada lagi dalam kegiatan pembelajaran di sekolah sehingga banyak anak saat ini sudah tidak mengetahui tentang aksara Batak dan bahkan budaya Batak yang semakin lama seperti terlupakan.

Dalam perkembangan teknologi dan budaya barat yang masuk ke Indonesia, perlu adanya upaya pelestarian budaya-budaya Indonesia termasuk budaya Batak supaya generasi selanjutnya dapat merasakan dan mengikuti tradisi budaya yang patut dipertahankan.

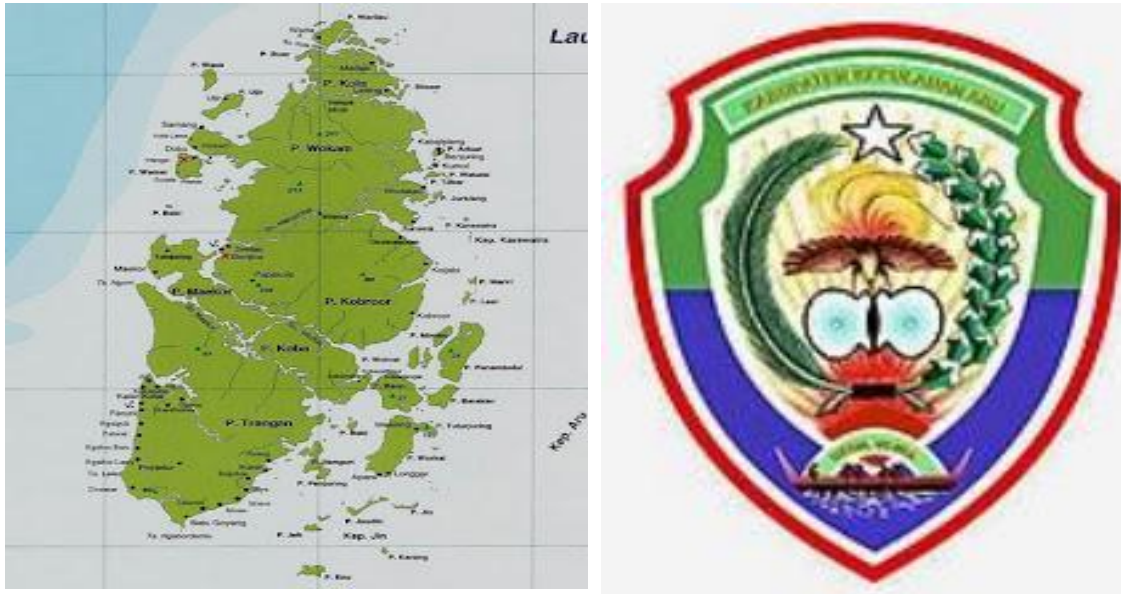
#### Daftar Pustaka

- Kozok, Uli. 1999. *Warisan Leluhur Sastra Lama dan Aksara Batak*. Jakarta: EFEO dan Kepustakaan Populer Gramedia.
- Siallagan, Anthony F. 2011. *Analisis Permintaan Wisatawan Nusantara Objek Wisata Batu Kursi Siallagan, Kecamatan Simanindo, Kabupaten Samosir*. Skripsi. Semarang: Universitas Padjadjaran.
- Visit Samosir. Wisata Budaya & Sejarah. Diperoleh 14 September 2021 pada <https://visitsamosir.com/wisata-budaya/> .



## TARIAN CENDERAWASIH, LAGU ADAT, TAMBARORO, BAHASA, TARI CAKALELE, SASI ADA, DAN PERNIKAHAN KABUPATEN KEPULAUAN ARU

Keterina Ketsia sojem



Logo dan peta Aru

Kabupaten Kepulauan Aru adalah salah satu kabupaten di provinsi Maluku, Indonesia. Ibukota kabupaten ini terletak di Dobo, kecamatan Pulau-pulau Aru. penduduk asli daerah ini adalah Suku Aru. Wilayah Kepulauan Aru merupakan gugusan dari pulau-pulau kecil. Terdapat lebih dari 180 pulau di wilayah tersebut. Budaya kekeluargaan, gotong royong serta masih menjunjung tinggi adat istiadat tidak lepas dari sejarah persebaran masyarakat Kepulauan Aru. **Motto: Sita Kaka Walike:** yang diartikan (Katong samua adalah satu; mengandung unsur satu yang menunjuk pada penyatuan keberagaman masyarakat).

Berikut ini adalah beberapa kebudayaan di kabupaten kepulauan Aru yang saya kenal saat tinggal di Aru.



## 1. Tarian Cenderawasih (Kabupaten Kepulauan Aru)

Narasumber: Artikel ilona irena Gutandjala

Tarian cenderawasih merupakan salah satu tarian tradisional yang berasal dari kabupaten kepulauan Aru, salah satu kabupaten di provinsi maluku ini merupakan salah satu wilayah pelestarian burung cenderawasih atau internationaly biasanya disebut '*The bird of paradise*'.

Tarian cenderawasih ini biasanya diperagakan oleh beberapa anak muda berkisar 10-12 orang. menceritakan merdunya suara burung cenderawasih ketika senja tiba. Kostum yang digunakan yaitu kain coklat yang menyamai kepakn burung cenderawasih dengan aksesoris burung cenderawasih yang letakan dikepala setiap penari.

## 2. Lagu Adat

Sebagai pengiring dalam upacara atau ritual adat tambaroro akan ada beberapa lagu yang dinyanyikan oleh penyanyi disesuaikan dengan kebutuhan acara. Secara umum lagu adat dalam acara tambaroro ada tiga yakni lagu saba, lagu bela, dan lagu rora. Lagu saba merupakan lagu sejarah yang liriknya menceritakan sebuah peristiwa sejarah tertentu dan akan dinyanyikan pada acara buka sasi, penurunan belang, dan upacara panas pela. Lagu bela merupakan lagu yang syairnya melantunkan cerita leluhur yang menceritakan tentang tanda tanda

alam yang ada di laut maupun di darat dan akan dinyanyikan pada acara upacara adat penggantian kayu pamali, penentuan waktu melaut, dan bercocok tanam. Sedangkan lagu rora merupakan lagu yang berisikan ucapan rasa syukur kepada pencipta dan leluhur serta dinyanyikan pada acara pernikahan dan selamatan.

### Tambaroro: Kesenian Adat Masyarakat Aru



### 3. Tambaroro

Oleh: Nita Handayani Hasan, S.S. (Pengkaji Bahasa dan Sastra Kantor Bahasa Maluku)

Tambaroro bagi masyarakat Kepulauan Aru memiliki tempat tersendiri. Tambaroro merupakan kesenian adat seluruh masyarakat Aru. Melalui tambaroro, mereka dapat menyalurkan kegembiraan dan rasa syukur atas apa yang telah mereka peroleh, baik dalam rezeki maupun kesehatan. Tambaroro juga merupakan salah satu rangkaian adat yang harus dilaksanakan sebelum acara puncak adat dilaksanakan. Tambaroro berisi lantunan syair-syair yang menceritakan peristiwa, perjalanan sejarah, maupun ungkapan syukur mereka terhadap nikmat yang telah diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa. Dengan adanya tambaroro, masyarakat kepulauan Aru dapat mengetahui sejarah perjalanan nenek moyang mereka, dan cerita-cerita sejarah lainnya. Bahasa yang digunakan dalam syair tambaroro juga berbeda-beda antara satu desa dengan desa lainnya, terkecuali desa yang memiliki persamaan bahasa.



#### 4. Bahasa

Keberagaman jumlah suku dari suku aru juga berpengaruh terhadap kebudayaan suku aru contohnya dalam hal bahasa. Suku Aru tercatat memiliki beberapa bahasa yang dijadikan sebagai alat komunikasi mereka; Bahasa Barakai, bahasa Batuley, bahasa Karey, bahasa Koba, bahasa Kompone, bahasa Lola, bahasa Larong, bahasa Manombai, bahasa Mariri, bahasa Tarangan, dan bahasa Ujir.

#### 5. Tari cakalele.

(Foto: adat-tradisional.blogspot)

Tari cakalele ini merupakan tarian perang sehingga para penari pria akan membawa parang pada tangan kanan dan tameng pada tangan kiri. Sebagai tarian besar dari masyarakat Maluku, tari cakalele ini mengandung banyak makna didalamnya. Warna merah dari pakian penari pria melambangkan sikap kepahlawanan dan keberanian masyarakat aru untuk melawan penjajah dengan perang. Parang sebagai tanda harga diri dan martabat dan tameng sebagai tanda protes agar masyarakat aru diperlakukan dengan adil



## 6. Sasi adat



Oleh : Ezhyro Kasiuw

Sasi adalah larangan yang digunakan untuk mengatur masyarakat untuk mengambil hasil bumi berupa tanaman pangan serta hasil laut maupun untuk menandakan suatu wilayah. Sedangkan sasi batas wilayah digunakan untuk menandai wilayah petuanan milik mata belang tertentu.

Sasi yang berlaku di masyarakat Kepulauan Aru dibagi menjadi dua yaitu sasi adat dan sasi agama. Sasi adat merupakan aturan yang digunakan berdasarkan kepercayaan terhadap leluhur, sedangkan sasi agama merupakan aturan yang digunakan berdasarkan kepercayaan terhadap Tuhan. Sasi masih digunakan secara menyeluruh serta dipercaya mampu menjadi cara untuk menjaga keseimbangan alam. Masyarakat yang melanggar sasi akan mendapatkan suatu sangsi yang dapat berupa sangsi adat maupun hukuman langsung dari leluhur seperti kepercayaan masyarakat akan tiba suatu bencana seperti sakit atau kematian. Oleh karena itu harus minta maaf dan mohon ampun terhadap leluhur/Tuhan. Sangsi lainnya adalah membayar gong dan gigi gajah sebagai simbol pembayaran dalam bentuk harta.

## 7. Pernikahan (duduk harta)



<https://www.rekamindonesia.id/v/duduk-harta--1462>

Tradisi pernikahan adat masyarakat desa Longgar, Pulau Barakai (Workai), kecamatan Aru tengah selatan Kabupaten Kepulauan Aru, Maluku diawali dengan seserahan dari keluarga mempelai laki-laki membayar harta (alat musik gong, piring, gelas, uang tunai dan barang-barang rumah tangga lainnya) kepada keluarga mempelai wanita, dengan syarat semua kebutuhan rumah tangga yang sudah di sampaikan kepada pihak laki-laki dan harus dipenuhi. Termasuk uang susu (diberikan kepada ibu kandung mempelai wanita), beberapa gong (untuk paman dari mempelai wanita). Setelah semua persyaratan terkumpul di rumah mempelai laki-laki, dilanjutkan arak-arakan dari keluarga laki-laki

menuju rumah mempelai wanita untuk memberikan seserahan. Setelah melalui itu semua berarti pasangan pengantin sudah sah sebagai suami istri secara adat.

#### Daftar pustaka

[https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kabupaten\\_Kepulauan\\_Aru\\_Tambaroro\\_Kesenian\\_Adat\\_Masyarakat\\_Aru\\_Penulis\\_Kantor\\_Bahasa\\_Maluku](https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Kepulauan_Aru_Tambaroro_Kesenian_Adat_Masyarakat_Aru_Penulis_Kantor_Bahasa_Maluku)

Tarian Cenderawasih (Kabupaten Kep. Aru) Narasumber: Artikel ilona irena Gutandjala

<https://www.kompas.com/skola/read/2021/02/04/174500169/tari-cakalele-tarian-perang-khas-maluku>

<http://bumi-jargaria.blogspot.com/2013/10/pembukaan-sasi-di-desa-desa-kepulauan.html?m=1>

<https://tesyaapanath.blogspot.com/2019/04/makalah-budaya-dan-kebudayaan-di.html?m=1>

<https://www.rekamindonesia.id/v/duduk-harta--1462>



# TARI PAKKARENA, TARI PADDUUPPA, TARI PARAGA, DAN DANAU TEMPE MAKASSAR

Nur Aynun

Salah satu budaya yang ada di bugis yaitu tari tradisional yang mencerminkan budaya bugis. Ada beberapa tari tradisional yang ada di bugis itu sendiri, diantaranya sebagai berikut.

## 1. Tari Pakkarena



Merupakan tarian tradisional yang dibawakan oleh perempuan, yang mengisahkan sebuah mitos mengenai perpisahan penghuni *boting langi* (negeri kayangan). Dalam tarian Pakarena ini digambarkan bahwa sebelum detik-detik perpisahan boting langi mengajarkan penghuni lino.



## 2. Tari Padduuppa



Merupakan tarian tradisional Bugis – Makassar yang ditujukan untuk memberikan sambutan kepada tamu atau pejabat yang hadir dalam suatu acara. Tari Paddupa ini dibawakan oleh tujuh orang. Tarian ini dapat pula ditarikan pada acara pernikahan dan pesta adat. Masyarakat Bugis - Makassar percaya bahwa tarian Paddupa merupakan simbol dari penghormatan dan keterbukaan terhadap perubahan tanpa menghilangkan nilai estetika moral dan etika suku Bugis – Makassar.

## 3. Tari Paraga



Merupakan sejenis permainan yang dibawakan oleh enam orang laki-laki yang menggunakan pakaian adat passapu, dipadu dengan *baju kantiu* dengan *celanabarocci*. Tari Paraga ini menggunakan *bola raga*(bola takrow) dengan konstruksi bola berpindah-pindah dari kaki ke kaki. Gerakan ini merupakan aktualisasi *a' rannu-rannu*. Keahlian para pemain tari Paraga ini merupakan atraksi tersendiri. Sambil bergerak bola raga terus dimainkan dari satu pemain ke pemain yang lain tanpa jatuh menyentuh tanah.

#### 4. Danau Tempe



Danau Tempe merupakan salah satu danau tektonik di Indonesia. Danau Tempe disebut sebagai danau purba terbentuk karena proses geologis alami yang diperkirakan seumuran dengan dataran Sulawesi Selatan. Danau ini terletak di provinsi Sulawesi Selatan. Danau Tempe merupakan danau yang terletak di bagian Barat Kabupaten Wajo. Tepatnya di Kecamatan Tempe, Kecamatan Belawa, Kecamatan Tanah Sitolo, Kecamatan Maniangpajo dan Kecamatan Sabbangparu. Letaknya sekitar 7 km dari Kota Sengkang menuju tepi Sungai Walanae. Danau Tempe yang luasnya sekitar 13.000 hektare ini, memiliki spesies ikan air tawar yang jarang ditemui di tempat lain. Hal ini karena danau tersebut terletak di atas lempengan benua Australia dan Asia. Pasokan air dari Sungai Bila dan anak sungainya Bulu Cenrana. Kedua sungai tersebut juga menyebabkan pendangkalan akibat tingginya erosi di bagian hulu. Ada 23 sungai yang mengalir dan bermuara ke danau ini memiliki kekayaan ikan

air tawar yang melimpah. Selain menjadi kawasan wisata, Danau Tempe menjadi sumber mata pencaharian warga sekitar.



Ada yang sangat menarik di danau ini. Setiap tanggal 23 Agustus diadakan festival laut: Maccera Tappareng, atau upacara menyucikan danau. Ditandai dengan pemotongan sapi dipimpin seorang ketua nelayan diikuti berbagai atraksi wisata yang sangat menarik. Semua peserta upacara memakai baju bodo (pakaian adat orang Bugis-Makassar). Acara ini juga dimeriahkan dengan berbagai atraksi. Seperti lomba perahu tradisional, perahu hias, permainan rakyat (lomba layang-layang tradisional, pemilihan anak dara dan kallolona Tanah Wajo), menabuh lesung (padandang), pertunjukan musik tradisional dan tari bissu yang dibawakan oleh waria, dan berbagai pertunjukan tradisional lainnya. Danau Tempe memiliki banyak daya tarik salah satunya yaitu adanya Rumah Apung. Rumah apung ini kita dapat melihat keindahan alam danau tempe yang begitu mempesona. Danau tempe juga menyuguhkan keindahan matahari terbit atau sunset yang dapat kalian nikmati pada saat subuh menjelang pagi.

#### Daftar Pustaka

<http://direktoripariwisata.id/unit/2689>

Marfiah, a. a. (2019). Makna Dan Nilai Tari Paduppa Dalam Tradisi Suku Bugis.

[https://id.m.wikipedia.org/wiki/Danau\\_Tempe](https://id.m.wikipedia.org/wiki/Danau_Tempe)

<https://petabudaya.belajar.kemdikbud.go.id/Repositorys/TariPakarena/>

# **KEBUDAYAAN SIRI' NA PACCE, TARI PAKKARENA, DAN MONUMENT 40.000 JIWA MAKASSAR**

SelviYani Nur Fahida

## **1. Kebudayaan Siri' na Pacce**

Siri' atau harga diri, orang Makassar sangat menjunjung tinggi konsep hidup ini. Siri' dalam kehidupan orang Makassar menjadi hal yang sangat tabu. Siri' diterapkan oleh orang Makassar sebelum bertindak atau melakukan sesuatu. Bahkan siri' bagi orang makassar harus diperjuangkan walau dengan nyawa sekalipun. Ada kutipan yang mengatakan:

"Siri'ji nanimmantang attalasa' ri linoa, punna tenamo siri'nu matemako kaniakkangngami angga'na olo-oloka."

Artinya: hanya karena rasa malu kita bisa hidup di dunia ini jika rasa malu itu sudah hilang maka lebih baik mati karena engkau tak bearati lagi sama sekali bahkan binatang lebih berharga dibanding dirimu.

Perkataan diatas selalu diyakini dalam menjalankan kehidupan sehari-hari dan terbentuk menjadi budaya Siri' Na Pacce. Siri' berarti rasa malu (harga diri), sedangkan Pacce atau dalam bahasa Bugis disebut Pesse berarti: pedih atau pedas menggambarkan orang yang keras dan kokoh pendirian.

Pacce juga bisa berarti rasa Iba terhadap orang lain, dimana orang Makassar juga menjunjung tinggi rasa iba terhadap orang lain yang kesusahan atau kesulitan. Artinya kita tidak boleh hanya tinggal diam dan keras hati apabila ada seseorang yang sedang kesusahan. Dalam artian lain, kita harus merasakan kesedihan juga atas kesedihan yang orang lain rasakan.

## **2. Tari Pakkarena**

Tari Pakarena merupakan salah satu kesenian tradisional dari Sulawesi Selatan yang sangat populer. Pakkarena berasal dari bahasa Makassar yang artinya main. Dengan mendapatkan prefiks pa yang menandakan pelaku, jadi Pakarena berarti si pemain. Kata karena dalam konteks ini diartikan sebagai tari sehingga Pakarena bisa diartikan penari. Tidak diketahui dengan pasti kapan Pakarena ini mulai ditarikan untuk dan siapa yang menciptakannya, namun yang pasti kesenian ini sempat menjadi tarian resmi istana pada masa Raja Gowa ke-16.





Pada masa lalu Tari Pakarena ini dipertunjukkan sebagai salah satu media pemujaan kepada para dewa. Yang dimana Halilintar L. dalam Shaifuddin B. (2011), mengemukakan bahwa asal tari Pakarena bermula dari tarian istana yang bernama sere jaga yang berfungsi sebagai bagian upacara ritual khususnya pada ritual sebelum menanam padi dan usai menanam padi.

Tari ini biasanya dilakukan oleh empat orang penari dengan menggunakan kipas sebagai alatnya, serta ke empat wanita penari itu memiliki beberapa filosofi yang menceritakan mengenai kehidupan kemudian gerakan-gerakan tari yang ditampilkan juga adalah gerakan yang penuh makna dan bentuk rasa terima kasih terhadap penghuni langit. Seiring berjalannya waktu keindahan serta keunikan gerak tari Pakarena ini kemudian tergeser fungsinya dari tari pemujaan menjadi tari yang berfungsi sebagai media hiburan.

### 3. Monument 40.000 Jiwa Di Makassar

Monument 40.00 jiwa didirikan untuk mengenang korban yang gugur dari peristiwa pembantaian oleh penjajah Belanda yang di komandoi oleh Kapten Wasterling.



Begitu masuk, suasana sepi langsung menyeruak. Letak monumen ini tidak jauh dari hingar-bingar dan bisingnya lalu lintas, akan tetapi jika sudah masuk ke dalam monumen yang terasa justru sunyi dan senyap senyap. Memori pembantaian Westerling medio Desember 1946 hingga Maret 1947 pun tak serta merta menguap. Ingatan atas lembar kelam Indonesia saat berusia belia akan terus hidup.

Monumen tersebut berdiri di atas kuburan massal korban operasi "anti-pemberontak". Yang dimana sejumlah penduduk juga menjadi korban, akibat timah panas dan tusukan bayonet.

Yang paling mencolok dari Monumen Korban 40.000 Jiwa adalah patung setinggi empat meter seseorang dengan kaki-tangan buntung. Ini disimbolkan sebagai salah satu korban selamat dari operasi brutal Raymond Westerling

Sebuah relief raksasa sarat emosi menyambut begitu masuk ke halaman monumen. Kenangan atas salah satu kampanye militer Belanda di Indonesia masih membekas dalam benak para korban selamat

Relief raksasa menggambarkan secara gamblang apa yang tertinggal di sebuah desa setelah alami teror Westerling: para lelaki yang meregang nyawa, dan sanak keluarga yang tenggelam dalam kesedihan lantaran tak tak kuasa berbuat apa-apa

Dua sosok pejuang juga terdapat di bagian paling kanan. Upaya DST pimpinan Westerling "menumpas teroris" ternyata

efektif. Perjuangan gerilyawan berubah timpang tanpa sokongan penduduk yang trauma

Akses menuju dalam bangunan relief justru terkunci rapat saat saya berkunjung. Meski dilabeli "museum," ruangan tersebut rupanya dibiarkan kosong sejak lama. Tepat di bawah, bersemayam para korban pembantaian Westerling

Pendopo bergaya arsitektur khas Jawa ini biasa digunakan sebagai tempat undangan dan pejabat pemerintah dalam upacara peringatan pembantaian Westerling di seantero Sulawesi Selatan.

# FESTIVAL DANAU POSO, TARI DERO, PADUNGKU, DAN TARI MOTARO KABUPATEN POSO

Syafiqatul Fuady



Kabupaten Poso adalah salah satu kabupaten tertua di Provinsi Sulawesi Tengah yang memiliki luas wilayah daerah 24.197 km. Daerah Poso mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan antara lain di sektor perkebunan dengan komoditi utama yang dihasilkan berupa kakao, kelapa, kopi, cengkeh, lada, dan jambu mete. Untuk sektor pariwisata terdapat festival Danau Poso yang pernah menjadi barometer perkembangan pariwisata. Daerah ini juga telah terdapat Bandara Kasinguncu dan Pelabuhan utama yaitu Pelabuhan Poso, sehingga memudahkan para wisatawan yang ingin berkunjung. Serta terdapat berbagai sarana dan prasarana pendukung diantaranya sarana pembangkit tenaga listrik, air bersih, gas dan jaringan telekomunikasi.

## 1. Festival Danau Poso

Festival Danau Poso adalah sebuah acara festival pariwisata tahunan yang diadakan di Tentena, kota di pinggir Danau Poso. Festival ini pertama kali diselenggarakan pada tahun 1989 dan termasuk dalam agenda utama kegiatan



yang diselenggarakan Pemerintah Daerah Kabupaten Poso. Festival Danau Poso ini diikuti oleh wisatawan lokal dan mancanegara, diadakan pada kuartir keempat setiap tahunnya selama empat hari berturut-turut. Tujuan diadakannya festival adalah untuk memperkenalkan budaya dan sarana pariwisata di Kabupaten Poso. Festival ini dijadikan salah satu faktor untuk menarik wisatawan untuk berkunjung ke Poso.



## 2. Tari Dero

Tari Dero adalah sebuah tarian yang dilakukan lebih dari satu orang atau dilakukan secara bersama-sama, yang melambangkan suka cita atau kebahagiaan serta ungkapan rasa syukur kepada Tuhan. Tarian ini merupakan salah satu tradisi masyarakat Suku Pamona yang masih dipertahankan hingga sekarang. Tarian ini cukup sederhana dan biasanya dilakukan di daerah atau lapangan yang luas. Pada gerakan tarian Dero, semua orang harus saling berpegangan tangan dan bergoyang. Tarian ini dilakukan sebagai bagian dari pesta adat, upacara adat, pesta panen raya, ungkapan rasa syukur, dan kebahagiaan masyarakat kepada Tuhan atas semua hal yang telah diberikan. Selain sebagai ungkapan rasa syukur kepada Tuhan, masyarakat Suku Pamona juga menganggap bahwa tarian Dero merupakan wujud kerukunan dan persahabatan serta sebagai kesempatan untuk mencari pasangan hidup. Tarian ini juga dianggap sebagai pemersatu masyarakat Suku Pamona karena dalam tarian ini semua orang dari berbagai latar belakang baik miskin maupun kaya adalah sama.



### 3. Padungku

Padungku sebenarnya berasal dari bahasa Pamona yang berarti semua sudah rapi, sudah tertib, sudah tuntas. Hal ini disimbolkan dengan dua hal: pertama, padi sudah tersimpan di lumbung. Kedua, alat pembajak sudah dibersihkan dan ditempatkan di bawah rumah (kolong rumah). Ketika kedua hal tersebut sudah dilakukan oleh seluruh petani di satu desa maka diadakan pesta bersama yang disebut mo padungku.

Dalam mo padungku, semua petani mengolah padi yang mereka panen dan simpan, terutama padi pertama yang dipanen dan disimpan di lumbung. Hasil olahan itu dimakan bersama-sama dengan seluruh warga desa melalui molimbu. Molimbu adalah kegiatan makan bersama dimana seluruh penduduk membawa makanan masing-masing dari rumah mereka dan saling membagikan makanan untuk dimakan bersama-sama di Lobo atau baruga desa (balai desa). Nasi bambu adalah nasi khas yang menjadi olahan wajib saat Padungku. Padungku menggambarkan pesta setelah panen raya yang bisa diadakan seluruh warga di desa, dimana seluruh warga dari desa-desa lain bisa berkunjung dan memenuhi rumah-rumah untuk bersilaturahmi, makan bersama dan berpesta pora.



#### 4. Tari Motaro

Tari Motaro adalah tarian khas suku Pamona (Poso) yang ada sejak dahulu kala sampai sekarang. Pada zaman dahulu tari Motaro dilakukan untuk menyambut para pahlawan yang baru kembali dari medan pertempuran sebagai rasa syukur mereka kepada pencipta atas kemenangan yang mereka peroleh. Tarian ini biasanya ditampilkan oleh beberapa penari wanita dan beberapa penari pria di mana penari wanita memegang daun soi dan penari pria memegang parang atau penai yang di percaya dapat mengusir roh-roh jahat. Gerakan pada tarian ini seperti gerakan perang bagi penari pria, sedangkan gerakan pada penari wanita lebih lincah dan energi. Tari Motaro biasanya di tampilkan bersamaan dengan penggalangan bunga, pemberian ayam putih, beras, dan saguer yang berada di dalam bambu yang biasa disebut Pekasiwia. Seiring berjalannya waktu tari Motaro saat ini digunakan untuk menjemput tamu penting daerah yang berkunjung ke bumi Sintuwu Maroso (Poso).





## Daftar Pustaka

Kontributor wikipedia. 2021. *Festival Danau Poso*. Diakses pada tanggal 17 September 2021

[https://id.wikipedia.org/wiki/Festival\\_Danau\\_Poso](https://id.wikipedia.org/wiki/Festival_Danau_Poso)

Kontributor wikipedia. 2021. *Tari Dero*. Diakses pada tanggal 17 September 2021 [https://id.wikipedia.org/wiki/Tari\\_Dero](https://id.wikipedia.org/wiki/Tari_Dero)

Pian Siruyu. 2010. *Padungku, Hari Raya Panen di Poso*. Diakses Pada tanggal 16 September 2021.

<http://www.mosintuwu.com/2010/09/22/padungku-hari-raya-panen-di-poso/>

Hurriyatus Sa'adah. 2019. *Tari Motaro Sebagai Penjemputan Tamu Pemerintah Daerah di Kabupaten Poso Sulawesi Tengah. Skripsi, Jurusan Seni Pertunjukan, Prodi Pendidikan Seni Drama, Tari, dan Musik, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Negeri Makassar.*

## **BAGIAN DUA: MENU NUSANTARA**



## **BALUNG KETHEK, GRUBI, DAN TIMUS KARANGANYAR**

Daru Wahyuningsih

Balung kethek, grubi dan timus adalah camilan yang umum disajikan di Kabupaten Karanganyar. Camilan ini biasanya dinikmati di sela-sela kegiatan atau di waktu senggang dan dinikmati bersama kopi atau teh hangat. Ketiga camilan ini umum dijual di warung atau penjual sayur keliling, tetapi tentu tersedia di toko makanan khas Kabupaten Karanganyar sebagai camilan untuk oleh-oleh.

### **BALUNG KETHEK**

Balung kethek terbuat dari ketela pohon yang direbus dan diiris tipis kemudian digoreng. Rasa balung kethek divariasikan dengan tambahan garam, gula pasir cair, gula jawa cair, atau taburan perasa. Balung kethek ditampilkan dalam Gambar 1. berikut.



Gambar 1. Balung Kethek

### **GRUBI**

Grubi merupakan camilan dari ubi jalar yang diparut dan dicampur dengan gula jawa. Ubi jalar yang digunakan selain dari ubi jalar warna putih dapat pula dari jenis ubi jalar ungu. Grubi dibuat pula dari bahan ubi jalar ungu dan menjadi ciri khas baru camilan di Kabupaten Karanganyar. Grubi ditampilkan dalam Gambar 2. berikut.



Gambar 2. Grubi

#### TIMUS

Timus merupakan camilan yang terbuat dari ubi jalar yang direbus, dihaluskan, dan dibentuk bulat lonjong. Timus dibuat pula dari ubi jalar ungu. Timus ditampilkan dalam Gambar 3. berikut.



Gambar 3. Timus



## SELAT SOLO

Rizky Agung Saputro

Selat solo adalah sebuah hidangan khas Jawa yang pengaruh hidangan Eropa dan berasal dari Jawa Tengah, terutama kota Solo, Jawa Tengah. Meskipun bernama “selat”, yang mengacu pada makanan “salad”, bagian utama pada hidangan ini berupa daging sapi, daripada disebut salad makanan ini lebih cocok disebut sebagai bistik yang disajikan dalam kuah manis encer khas Jawa. Beberapa orang menyebut hidangan ini sebagai sebuah percampuran antara bistik, salad dan sup. Hidangan ini juga sering disebut sebagai Bistik Jawa, walaupun hidangan tersebut mengandung lebih sedikit kuah.

Pada masa kolonial Hindia Belanda, orang-orang Eropa membawa bahan-bahan masakan serta teknik memasak khas dari Eropa. Para ningrat dan kaum terdidik diperkenalkan pada makanan Eropa seperti roti, keju dan bistik yang dihargai sebagai sajian-sajian masyarakat kelas atas pada jamannya. Pada masa ini pula terjadi adaptasi serta percampuran hidangan Eropa dengan hidangan Jawa, salah satunya adalah penciptaan resep selat solo di Surakarta. Hidangan ini diyakini merupakan sebuah masakan percampuran berupa bistik khas Eropa dengan selera orang Jawa. Pengaruh Eropa dapat dilihat dari penggunaan moster atau mayones dan kecap Inggris, sementara selera Jawa yang cenderung manis dapat dirasakan dari penggunaan kecap manis.

Makanan ini terdiri dari daging sapi dalam kuah encer yang terbuat dari bawang putih, cuka, kecap manis, kecap Inggris, air serta dibumbui dengan pala dan merica. Makanan ini kemudian disajikan dengan telur rebus dan sayur-sayuran seperti buncis, kentang, tomat, selada, mentimun, kola tau brokoli dan wortel, serta ditaburi keripik kentang dan ditambahkan sedikit moster atau mayones disampingnya. Bisa juga merupakan sup daging dan kaldu sapi digepuk, dicampur kripik kentang, irisan onion (bawang bombay), selada, wortel, buncis, telur, memakai salad *thousand island* / sejenis. Selad solo biasa dihidangkan sebagai makan pembuka. Namun mesti dimakan selagi hangat, sebab jika sudah dingin maka lemak daging sapi akan tampak di permukaan sup.

## DEPPA TORI'SUKU TORAJA

Aeron Luther Batara



*Kue Tori' (Kue Tradisional Toraja)  
Sumber : jejactoraja.blogspot.com*

Indonesia sangat terkenal dengan keberagaman budaya yang sangat kaya. Salah satu daerah pariwisata di Indonesia adalah daerah Toraja, yang terbagi ke dalam dua kabupaten, yaitu kabupaten Toraja Utara dan kabupaten Tana Toraja, namun juga tersebar ke beberapa kabupaten/kota di provinsi Sulawesi Selatan dan Sulawesi Barat.

Toraja sangat terkenal akan wisata budaya dan keindahan alam yang dimilikinya. Adat istiadat yang hanya dapat ditemui pada suku Toraja ini, tidak hanya diminati oleh masyarakat Indonesia saja, tetapi juga wisatawan mancanegara. Namun, bukan hanya wisata budaya dan keindahan alam yang diminati, tetapi juga wisata kuliner yang dapat memanjakan lidah para wisatawan.

Terdapat berbagai kuliner khas dari Toraja, diantaranya; Deppa Tori', Pa'piong, Piong Bo'bo', Pamarrasan, Utan Tu'tuk, Utan Nangka', Kapurung, dan masih banyak lagi. Namun, pada kali ini, penulis hanya akan menjelaskan salah satu cemilan khas dari Toraja, yaitu Deppa tori' (Kue tori').

Deppa Tori', begitu sebutan untuk kue khas dari Toraja yang kerap kali menjadi oleh-oleh khas Toraja, merupakan kue tradisional yang berbahan dasar tepung beras dan gula merah, serta biji wijen sebagai pelengkap, yang membuat kue tradisional ini memiliki aroma yang khas. Meskipun terbuat dari bahan yang sederhana, dalam membuat deppa tori' membutuhkan keahlian

dan keterampilan khusus agar hasilnya sesuai dengan yang diharapkan.



Deppa tori' memiliki rasa manis yang khas dari gula merah. Selain itu, terkadang dapat dijumpai deppa tori' yang mengandung jahe, sehingga terasa lebih hangat, karena daerah Toraja berada di daerah dataran tinggi yang memiliki suhu yang dingin. Deppa tori' sangat cocok bila disantap bersama kopi khas Toraja, yang terkenal dengan keunikan rasa dan aromanya, apalagi bila disantap pada pagi hari sambil menikmati keindahan alam yang sejuk khas daerah pegunungan,

Pada zaman dahulu, deppa tori' hanya disajikan saat perayaan-perayaan adat semata, karena sulitnya sumber daya pada saat itu. Namun pada saat ini, deppa tori' dapat ditemui kapan saja dan dimana saja di Toraja. Kue ini selalu hadir pada saat upacara-upacara adat, baik itu perayaan pernikahan dan syukuran, maupun upacara kematian. Biasanya masyarakat akan bergotong royong untuk menyukseskan upacara adat tersebut, termasuk bergotong royong untuk membuat deppa tori' dalam porsi yang besar.



*Sumber : padiumkm.id*

Jika kamu berkunjung ke daerah Toraja dan daerah sekitarnya, tak lengkap rasanya jika tidak membawa buah tangan yang menjadi oleh-oleh ke kampung halaman. Ada banyak jenis oleh-oleh yang bisa kamu bawa pulang, salah satunya deppa tori' dan kopi khas Toraja, yang bisa kamu jadikan oleh-oleh untuk keluarga dan kolega di daerahmu.

# **IKAN ASAR, ACAR KUNING, SAMBAL COLO-COLO, SAGU LEMPENGAN, DAN BUBUR NE AMBON**

Algivahry Marasabessy

## 1. Ikan Asar



Ikan asar adalah salah makanan khas Maluku yang sangat populer di kota Ambon. Ikan asar adalah ikan tuna atau cakalang yang dimasak dengan cara diasapi atau dimasak dengan asap. Makanan ini sangat digemari oleh penduduk setempat, selain itu ikan asar dapat memiliki masa simpan hingga tujuh hari.

## 2. Acar Kuning





Acar adalah makanan yang terdiri dari beragam sayuran padat seperti wortel, timun, dan bawang yang direndam dalam kuah dengan cita rasa asam. Untuk acar yang satu ini namanya adalah acar kuning, makanan berupa sayuran yang sangat populer hampir di seluruh kepulauan Maluku. Acar ini memiliki beberapa bahan utama di dalamnya, seperti rebung, timun, kacang panjang, dan lain-lain yang tercampur dengan kuah gilingan kacang yang kental dan berwarna kuning.

### 3. Sambal Colo-Colo



Sambal colo-colo sangat sering menemani santap besar masyarakat Maluku dengan tujuan agar makanan lebih sedap dan menggugah selera. Sambal colo-colo bisa dikreasikan secara bebas. Tapi pada umumnya, sambal khas Maluku ini menggunakan campuran tomat, bawang merah, cabai rawit, dan perasan jeruk nipis. Selain itu, ada juga yang menambahkan kecap. Makanan khas Maluku ini biasanya dijadikanocolan ikan bakar, ikan goreng, hingga ikan asar.

#### 4. Sagu Lempengan



Sagu lempeng adalah makanan yang sepenuhnya terbuat dari sagu. Camilan sederhana yang menjadi ciri khas kepulauan Maluku ini ada yang bercita rasa gurih tapi ada juga yang tawar. Biasanya sagu lempeng dijadikan teman minum kopi atau teh di waktu sore. Makanan ini memiliki tekstur yang kasar dan sangat keras ketika digigit. Untuk memudahkan dalam memakannya, sagu akan dicelupkan ke dalam minuman panas, seperti kopi, teh, atau air panas biasa.

#### 5. Bubur Ne





Bubur ne adalah penganan tradisional yang dibuat dari sagu yang dibentuk menjadi butiran-butiran kecil. Butiran sagu dimasak di dalam santan hingga empuk, kemudian dicampur ke dalam gula merah, daun pandan, dan kayu manis. Bubur ne biasanya dimakan oleh masyarakat Maluku sebagai hidangan penutup setelah menyantap makanan utama. Makanan ini dapat disajikan panas atau dingin, tetapi umumnya dimakan dalam keadaan panas.

#### Daftar Pustaka

Candra, E. (2021). *Makanan Khas Maluku*. Diakses pada 10 Oktober 2021, dari <https://makananoleholeh.com/makanan-khas-maluku>

## **NASU LIKKU, POPPO, LAWA BALE, SOP KONRO, BEPPA OGI, BURAS, KUE BARUASA, DAN BOLU CUKKE BONE**

Andi Syamsiah

Dari segi makanan mungkin teman-teman akan menjumpai beberapa makanan khas Bone yang mirip dengan makanan yang kalian temui di kota-kota daerah Sulawesi Selatan. Karena budaya bugis masih sangat kental dan memang memiliki kesamaan pada beberapa makanan khas. Kabupaten Bone punya banyak makanan khas yang unik dan menggugah selera. Jadi wajar saja bila daerah yang merupakan tempat kelahiran Jusuf Kalla ini merupakan salah satu tempat tumbuh suburnya rempah-rempah yang dikenal merupakan kekayaan Indonesia. Rempah-rempah yang memiliki cita rasa yang khas menjadi salah satu kuliner Bone yang mampu membuat kita ketagihan hheheheh. Di tanah Arung Palakka (Raja Bone), kuliner favorit kadang hanya diolah di rumah dengan resep tradisional. Namun, jangan khawatir teman-teman bila berkunjung ke Kabupaten Bone dapat merasakan masakan khas Bone di sejumlah rumah makan.

Jika teman-teman merasakan makanan khas Bone, maka teman-teman akan merasakan banyaknya campuran rempah-rempah yang memiliki cita rasa unik pada makanan khas Bone yang tentunya mampu membuat ketagihan. Sebagai penambah wawasan tentang keragaman kuliner khas Nusantara, terutama makanan khas Bone saya merangku, berbagai makanan khas Bone yang dapat teman-teman cicipi saat sedang berkunjung ke kota tersebut. Adapun berbagai makanan khas Bone yang mengesankan yaitu sebagai berikut :

1. Nasu Likku, makanan khas tersebut merupakan lauk dimana daging ayam kampung dibalut dengan rempah-rempah kuat berupa ketumbar, merica, dan lengkuas yang telang di rajang. Biasanya makanan khas Bone yang memiliki aroma lengkuas mendominasi ini dapat ditemukan di rumah-rumah warga pada saat lebaran atau acara adat.
2. Poppo, masyarakat di Indonesia tentu sudah sangat kenal, karena makanan ini sangat mirip dengan opor ayam. Tetapi yang membedakan opor ayam biasa dengan olahan poppo khas Bone yaitu campuran dari rempah yang diolah secara tradisional. Berbagai jenis dari rempah tersebut, menambah sedap rasa poppo, dan menjadikan daging ayam pada rasa poppo terasa sangat gurih, terutama jika menikmati kuah dari poppo tersebut.

3. Lawa Bale, makanan khas Bone ini dapat mungkin terlihat seperti sushi atau shashimi. Makanan khas Bone tersebut terbuat dari bahan ikan mentah, tetapi ikan yang digunakan harus ikan yang segar. Ikan yang digunakan bisa ikan apa saja tergantung selera saja. Bumbu utamanya yaitu kelapa parut yang dibakar atau kelapa parut yang di sangrai. Lalu terdapat mangga muda yang diserut dan perasan dari jeruk nipis yang dapat menambah nikmat khas Bone ini.
4. Sop konro, makanan berupa sup iga sapi khas Indonesia yang berasal dari tradisi Bugis ini, biasanya dibuat dengan bahan iga sapi atau daging sapi. Kuahnya berwarna coklat kehitaman dan biasa dimakan dengan ketupat.

Makanan khas Bone sebagai cemilan yaitu :

1. Beppa ogi (Kue Bugis), makanan khas Bone ini merupakan macam-macam kue khas Bugis Bone. Rasa dari kue ini cenderung manis. Jenis dari kue Bugis ini seperti katrisala, beppa golla cella, beppa pute, dan putu pesse. Dari berbagai macam beppa ogi tersebut, yang paling memanjakan lidah yaitu Katrisala.
2. Buras, makanan khas Bone yang bercampur dengan kebudayaan dari Bugis, makanan ini bernama buras. Buras sekilas mirip dengan lontong, bahannya terbuat dari beras, namun bentuknya sedikit berbeda. Tekstur dari buras lebih halus. Lalu buras dibalut dengan daun pisang muda. Setelah itu agar semakin nikmat, buras disajikan dengan campuran bumbu kelapa kerig, gula, garam dan cabai. Biasanya makanan ini disajikan disaat acara tertentu, seperti acara syukuran, pernikahan dan saat masa lebaran.
3. Kue Baruasa, kue ini terbuat dari olahan berbahan dasar tepung beras yang dipadukan dengan kelapa parut yang telah disangrai. Bentuk dari makanan ini yaitu bulat, dan makanan ini juga termasuk dalam jajaran kue kering khas Bone. Kue ini biasanya dinikmati sebagai pendamping teh atau kopi. Kue ini sering dijadikan suguhan warga Bone pada perayaan hari keagamaan dan pada pesta pernikahan.
4. Bolu Cukke, kue tradisional ini merupakan kue khas Bugis. Bentuk dari kue ini mungil, dan terlihat padat. Bahan dasar kue ini yaitu tepung beras dan gula merah. Lalu kue ini beri gula putih pada bagian atasnya, sehingga menciptakan rasa manis saat menyantap kue ini. Kalau teman-teman berkunjung ke Bone, tentunya jangan lupa untuk mampir mencicipi makanan khas Bone yah.

# **KAPURUNG, NASU PALEKKO, MIE TITI, DAN ROTI MANTAO SULAWESI SELATAN**

Dian Fadlu Rahman

Negara kita merupakan negara kepulauan yang terdiri dari banyak daerah. Setiap daerah mempunyai ciri khas masing-masing. Ciri khas ini yang menjadi identitas daerah tersebut yang membedakannya dengan daerah lain. Ciri khas ini bisa meliputi apa saja, salah satunya adalah kuliner. Setiap daerah mempunyai kulinernya masing-masing dengan cita rasa yang unik, termasuk Sulawesi Selatan. Berikut ini adalah beberapa menu nusantara yang menjadi identitas Sulawesi Selatan.

## 1. Kapurung

Kapurung merupakan makanan andalan di Luwu. Makanan ini pasti selalu ada di setiap acara keluarga di Luwu. Tanpa makanan ini maka terasa seperti ada yang kurang. Kapurung ini menjadi simbol mempererat silaturahmi. Makanan ini juga merupakan obat pelepas rindu bagi anak rantau yang pulang ke kampung halaman.

Luwu merupakan daerah penghasil sagu terbesar di Sulawesi Selatan. Salah satu makanan yang terbuat dari sagu yaitu kapurung. Makanan ini mirip dengan papeda di Maluku dan Papua. Hanya saja kapurung dibentuk bulat kecil seperti bakso dan dilengkapi berbagai macam lauk pauk.

Bahan yang dibutuhkan untuk membuat kapurung meliputi tepung sagu, air panas yang mendidih yang digunakan untuk menyirami sagu, dan sayur-sayuran. Sayur-sayuran yang digunakan seperti jantung pisang, bayam, daun katuk, daun kelor, kacang panjang, rebung, dan jagung. Selain sayur-sayuran, kapurung juga menggunakan ikan, udang, dan bisa juga menggunakan daging ayam atau daging sapi. Sebagai pelengkap yaitu kacang tanah, jeruk, cabai, garam dan penyedap rasa. Ini dapat disesuaikan dengan selera masing-masing. Untuk yang tidak menyukai sayur, kapurung juga bisa dinikmati hanya dengan rebusan ikan bahkan meski hanya dengan ikan kering tanpa sayur-sayuran. Dengan bahan yang seadanya, kapurung masih dapat dinikmati. Kapurung lebih enak saat dimakan dalam keadaan hangat karena kapurung akan mengeras jika sudah dingin.



Sumber: [www.goodnewsfromindonesia.id](http://www.goodnewsfromindonesia.id)

Cara membuat kapurung yaitu kita letakkan sago di dalam wadah kemudian diberi sedikit air lalu diaduk. Setelah itu panaskan air hingga mendidih lalu siramkan ke sago yang berada di dalam wadah. Sago yang sudah disiram kemudian diaduk sampai kenyal menggunakan teknik tertentu. Setelah kenyal, sago dibentuk bulat-bulat.

## 2. Nasu Palekko

Makanan ini berasal dari Kabupaten Sidrap dan Kabupaten Pinrang. Nasu palekko terkenal di kalangan suku bugis. Nasu palekko memiliki cita rasa pedas, gurih dan asam yang terbuat dari daging ayam atau bebek yang dicincang. Kuliner ini dibuat dari rempah-rempah seperti sereh, jahe, kunyit, lengkuas, bawang merah, bawang putih, garam, merica, asam jawa, jeruk nipis, penyedap rasa, dan tentunya cabai rawit.

Nasu palekko berasal dari bahasa bugis yang terdiri dari kata “nasu” artinya masakan dan “palekko” artinya wajan, panci, atau kualii yang terbuat dari tanah.



Sumber: osc.medcom.id

### 3. Mie Titi

Mie titi merupakan salah satu kuliner menggugah selera. Kuliner ini adalah kuliner khas Kota Makassar. Jika disantap menggunakan sambal khas dari mie titi pastinya akan menambah kenikmatan. Ciri khas dari makanan ini yaitu kuahnya yang bertekstur agak kental. Kuah mie titi terbuat dari perpaduan air, telur, dan tepung kanji. Biasanya kuah tersebut dikombinasikan dengan bawang putih dan merica sebagai bumbu penyedap untuk mendapatkan cita rasa gurih. Potongan bakso, ayam, udang, dan sayuran seperti sawi. Biasanya kuahnya dipisah agar dapat disiram ke mi kering sesuai selera masing-masing.





Sumber: makassar.terkini.id

#### 4. Roti Mantao

Roti Mantao yaitu kuliner khas Kota Parepare yang wajib dijadikan oleh-oleh ketika berada di kota ini. Makanan ini terbuat dari terigu, ragi, air, susu, dan gula. Sekilas makanan ini sangat mirip dengan bakpao.



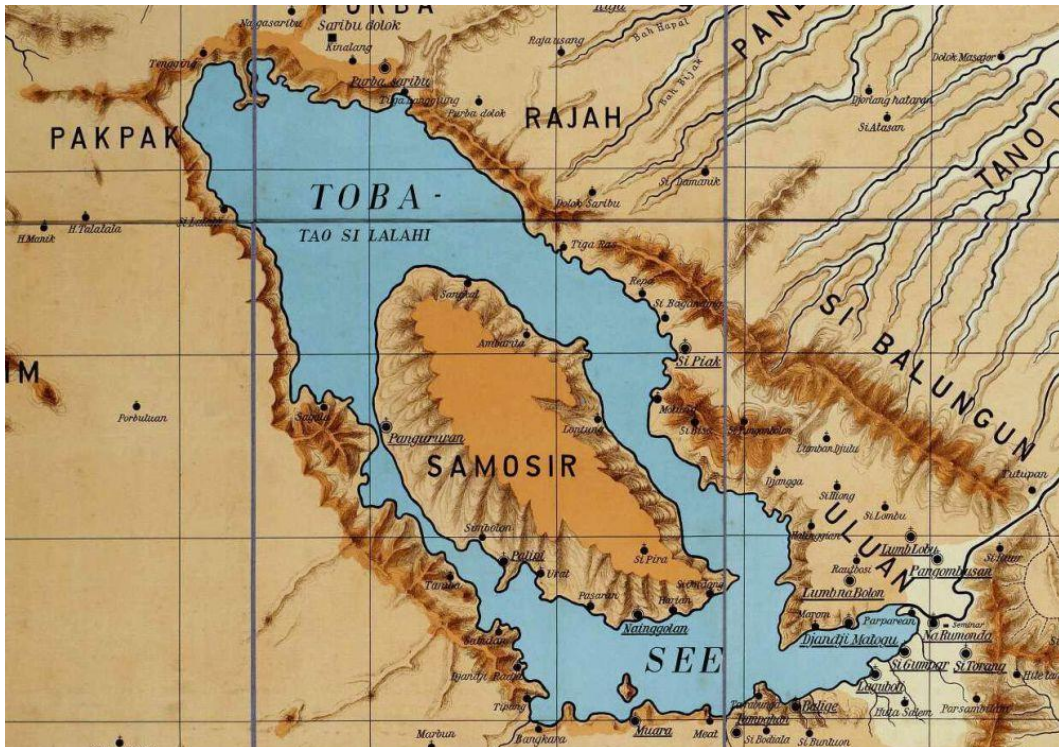
Sumber: makassar.tribunnews.com

## Daftar Pustaka

- Mandang, H. (2021). *Bahan dan Manfaat Kapurung, Makanan Khas dari Bumi Sawerigading*. Diperoleh 25 Agustus 2021 pada <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2021/04/10/bahan-dan-manfaat-kapurung-makanan-khas-dari-bumi-sawerigading>.
- Rahman, N.S. (2021). *Mengenal “Nasu Palekko” Kuliner Khas Suku Bugis*. Diperoleh 25 Agustus 2021 pada <https://osc.medcom.id/community/mengenal-34-nasu-palekko-34-kuliner-khas-suku-bugis-1633>.
- Admin2. (2021). *Mengenal Lebih Dekat 15 Makanan Khas Sulawesi Selatan*. Diperoleh 25 Agustus 2021 pada <https://m.daihatsu.co.id/tips-and-event/tips-sahabat/detail-content/mengenal-lebih-dekat-15-makanan-khas-sulawesi-selatan/>.
- (2020). *Nasu Palekko, Kuliner Pedas dari Daging Bebek*. Diperoleh 25 Agustus 2021 pada <https://www.suarakonsumen.co/konten/1363/nasu-palekko-kuliner-pedas-dari-daging-bebek->.
- Aulia, S.F. (2020). *Mie Titi Kuliner Khas Makassar yang Digemari Seluruh Kalangan*. Diperoleh 25 Agustus 2021 pada <https://makassar.terkini.id/mie-titi-kuliner-khas-makassar-yang-telah-berusia-puluhan-tahun/>.
- Mutmainnah. (2015). *Roti Mantao, Kuliner Khas Parepare yang Wajib Dibawa Pulang*. Diperoleh 25 Agustus 2021 pada <https://makassar.tribunnews.com/2015/06/29/roti-mantao-kuliner-khas-parepare-yang-wajib-dibawa-pulang>.

# IKAN MAS ARSIK, DENGKE MAS NA NIURA, SASAGUN, DALI NI HORBO, DAN MIE GOMAK PULAU SAMOSIR, SUMATERA UTARA

Hariwanto Sitinjak



Menu atau makanan nusantara adalah salah satu ciri khas dari setiap daerah. Tiap daerah di Indonesia tentu memiliki makanan khas tersendiri yang berbeda dengan daerah lainnya. Dalam hal ini, saya akan menceritakan sedikit makanan khas daerah saya yaitu Pulau Samosir, Sumatera Utara.

## Makanan Nusantara Khas Samosir 1:

### Ikan Mas Arsik

Ikan mas arsik merupakan makanan yang berbahan dasar ikan seperti ikan mas dan ikan mujair. Karena dekat dengan danau Toba, masyarakat biasanya menggunakan ikan segar yang didapat dari Danau Toba. Selain sebagai makanan dalam rumah tangga, ikan mas arsik juga sering terlihat pada acara adat seperti pesta pernikahan. Cara pembuatan ikan arsik mungkin sama seperti memasak ikan pada umumnya, namun ada beberapa tambahan bahan atau rempah seperti andaliman dan rempah lainnya yang menciptakan rasa pedas dan membuat lidah bergetar.





Gambar 1 Ikan Mas Arsik

Makanan Nusantara Khas Samosir 2:

#### Dengke Mas Na Niura

Makanan khas Samosir yang satu ini juga berbahan dasar ikan. Karena dekat dengan danau Toba, kebanyakan makanan khas masyarakat Samosir adalah berbahan dasar ikan. Untuk makanan Na Niura ini memiliki ciri khas dari makanan masyarakat Samosir lainnya karena Na Niura tidak dimasak terlebih dahulu. Untuk proses pembuatannya, ikan hanya akan direndam dengan asam untuk menghilangkan bau amis dan selanjutnya di baluri dengan rempah-rempah.



Gambar 2 Ikan Mas Na Niura

### Makanan Nusantara Khas Samosir 3:

#### Sasagun

Sasagun merupakan makanan yang berbahan dasar tepung beras. Biasanya saat membuat sasagun akan berbarengan dengan membuat lampet karena sama-sama berbahan dasar tepung beras. Sasagun dibuat dengan cara beras terlebih dahulu direndam beberapa saat dan kemudian dihaluskan hingga menjadi tepung beras. Selanjutnya, tepung beras akan digongseng dengan kelapa.



Gambar 3 Sasagun

### Makanan Nusantara Khas Samosir 4:

#### Dali Ni Horbo (Susu Kerbau)

Untuk makanan yang satu ini akan sangat sering dijumpai di Samosir. Dikarenakan masyarakat samosir mayoritas bekerja sebagai petani, maka tidak heran kalau di Samosir banyak dijumpai kerbau. Susu kerbau dapat dijumpai di pasar-pasar tradisional maupun dapat langsung membelinya ke peternak kerbau. Untuk pengolahan susu kerbau yaitu, susu kerbau dimasak dengan daun pepaya atau dapat menambahkan air nanas ataupun dengan menambahkan sayuran hijau dan kemudian dimasak hingga susu kerbau mengeras. Untuk rasanya sendiri terbilang unik dan pastinya dapat membuat ketagihan.



Gambar 4 Dali Ni Horbo (Susu Kerbau)

#### Makanan Nusantara Khas Samosir 5:

##### Mie Gopak

Mie gopak merupakan makanan yang terbuat dari mie dengan ukuran yang besar. Untuk modern-nya mungkin makanan Mie gopak ini akan mirip dengan pasta. Asal-usul disebut Mie gopak adalah karena cara penyajian mie gopak digenggangam langsung menggunakan tangan. Dalam penyajiannya, mie gopak disiram dengan kuah yang terbuat dari andaliman, cabai, santan kelapa, dan rempah-rempah lainnya. Mie gopak dapat dijumpai di warung-warung pinggir jalan dengan kisaran harga Rp 5.000-Rp 10.000.



Gambar 5 Mie Gopak



## **POM POM, PAPERDA, IKAN ASIN BALOBO, SARUT KENAR, SAGU LEMPENG, DAN KUE BAGEA AMBON**

Keterina Ketsia sojem

Jajanan dan makanan khas Indonesia Timur, memang tidak sepopuler jajanan yang berasal dari Indonesia bagian Barat ataupun Tengah Meski begitu, keanekaragaman dan kelezatan jajanan khas Indonesia Timur tidak bisa diremehkan. Indonesia bagian Timur yang meliputi pulau Sulawesi, Maluku, Nusa Tenggara, dan Papua memiliki beraneka ragam makanan dan jajanan khas yang rasanya bakal bikin kamu langsung jatuh cinta saat pertama kali mencobanya.

Nah berikut ini beberapa makanan dan jajanan yang ada di kota Ambon dan kota Dobo (Maluku)

### 1. Pom pom

Cemilan ini adalah makanan yang terbuat dari ekstrak sagu yang disaring dan kemudian diambil air sarinya saja. Proses pembuatan makanan ini cukup lama, karena setelah proses pembuatannya pom-pom ini kemudian akan dikeringkan secara manual yaitu dengan menggunakan sinar matahari. Proses penjemuran ini membuat pom-pom ini menjadi lebih lama saat dibuat. Namun proses secara tradisional membuat makanan ini awet dan lebih lezat. Pom-pom akan memiliki rasa yang lezat maksimal dengan bantuan penyinaran sinar matahari ini.

Sumber gambar: MARIA USAHA, Rumah BUMN Kepulauan Aru, Kab. Kepulauan Aru, Maluku



## 2. Papeda

Papeda merupakan makanan khas masyarakat Papua, Maluku, dan beberapa daerah di Sulawesi. Berbahan dasar sagu, makanan itu yang bertekstur menyerupai lem atau gel berwarna putih bening jika menggunakan sagu yang masi baru atau sagu awal setelah pengolahan dari batang pohon sagu, dan berwarna cokelat jika menggunakan sagu yang telah dikeringkan. Rasanya yang tawar membuat papeda cocok disajikan bersama ikan yang dibumbui dengan kunyit atau bersama dengan kuah kuning.



## 3. Ikan Asin Balobo

Ikan yang dibuat untuk masakan Khas Kepulauan Aru ini adalah Ikan terbang, atau disebut juga ikan Hermihampus Far. Meskipun namanya Asin tetapi rasa dari Ikan Asin Balobo ini tidak terlalu asin kok. Selain itu ia juga berasa gurihnya dan sangat sedap. Sehingga ia memiliki cita rasa yang berbeda dari ikan asin lainnya.

Ikan asin balobo sering dimakan dengan nasi atau akanan lainnya, ikan ini dapat diolah seperti goreng, atau juga tumis kecap. Sumber gambar: image kredit: Facebook.com. @lisa.tentua



#### 4. Sarut Kenari

Kue Sarut Kenari merupakan Kue yang berbahan dasar kenari. Ia memiliki bentuk lonjong, atau bisa disebut versi kecil dari Bagea. kue ini diolah dengan mencampurkan kenari dengan gula aren yang legit.

Camilan ini juga sangat praktis dibawa, sebab kemasannya yang rapi dan tidak memakan banyak tempat. Selain itu ia juga awet kerenyahannya.

Sumber gambar: image kredit: Twitter.com @ajiepakbumi



#### 5. Sagu lempeng

Sagu lempeng yang merupakan jajanan khas dari Papua. Jajanan ini berupa olahan sagu yang mempunyai bentuk seperti batangan persegi panjang dan warnanya merah kecoklatan atau porna. Rasa awalnya tawar, namun belakangan sudah mulai bervariasi dengan gula untuk mendapatkan cita rasa manis. Ciri khas dari jajanan ini adalah teksturnya yang keras. Namun masyarakat setempat biasa menikmatinya dengan dicampur atau



dicelupkan ke air, kopi atau teh supaya menjadi lunak dan mudah untuk dimakan.



#### 6. Kue bagea

Kue Bagea merupakan kue tradisional masyarakat Palopo, Ternate yang memiliki rasa gurih dan tidak terlalu manis. Kue ini terbuat dari tepung sagu dengan berbagai jenis rasa, seperti kacang, kenari, dan wijen. Bentuknya biasa dibuat kecil-kecil dengan warna cokelat. Memiliki tekstur agak keras tapi lumer di mulut saat dimakan.



## Daftar Pustaka

<https://blogunik.com/jajanan-khas-indonesia-timur/>  
<https://www.kompasiana.com/amp/naninwdya0718/60879139d541df4b9f2ea292/makanan-khas-aruyang-wajib-di-coba>  
<https://www.celebes.co/maluku/oleh-oleh-khas-kepulauan-aruyang-wajib-dicicipi>  
<https://travel.detik.com/domestic-destination/d-5081964/5-kuliner-khas-kepulauan-aruyang-wajib-dicicipi>

## PALLUBASA MAKASSAR

Nur Aynun

Pallubasa adalah makanan tradisional Makasar, Sulawesi Selatan. Seperti Coto Mangkasara (Coto Makassar), Pallubasa juga terbuat dari jeroan (isi dalam perut) sapi atau kerbau. Proses memasaknya pun hampir sama dengan Coto Makassar, yaitu direbus dalam waktu lama. Setelah matang, jeroan yang ditambah dengan daging itu diiris-iris, kemudian ditaruh/dihidangkan dalam mangkuk.



Asal kata pallubasa terdiri dari dua kata yaitu pallu dan basa yang artinya masak/memasak dan basah/kuah. Dahulu, Pallubasa dengan daging sapi sirloin dan tenderloin hanya disajikan untuk disantap oleh keluarga kerajaan, sementara bagian jeroan disajikan untuk masyarakat kelas bawah atau abdi dalem pengikut kerajaan. Kini, penjual-penjual Pallubasa memberikan bermacam-macam pilihan daging sapi atau jeroan untuk dihidangkan. Yang membedakan Pallubasa dengan Coto Makassar adalah bumbunya yang diracik khusus. Selain itu, Coto Makassar dimakan bersama ketupat, sementara Pallubasa dimakan bersama nasi putih.



## Daftar Pustaka

<http://direktoripariwisata.id/unit/2689>

- Churchill, c., Natadjaja, I., & Febriani, r. (2020). Perancangan Brand Dan Kemasan Panganan Toko Kue d'En c Sebagai Oleh-Oleh Khas Kota Makassar. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(16), 11.
- Tjambolang, T. A., & Zainiar, Y. M. (2019, July). Pkm Pengembangan Produk Dan Pemasaran Bumbu Pallubasa Usaha Rumahan Di Kecamatan Rappocini Dan Tamalate, Makassar, Sulawesi Selatan. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)* (pp. 178-181).

# KAPURUNG, PISANG EPE, DAN SARABBA SULAWESI SELATAN

SelviYani Nur Fahida

## 1. Kapurung

Kapurung adalah olahan daging yang sebelumnya sudah dicampur dengan berbagai sayuran dan tepung sagu yang di buat menjadi papeda. Kapurung ini menjadi salah satu sajian tradisional khas Sulawesi Selatan, terutama di daerah Luwu, Kota Palopo. Walaupun begitu sekarang makanan ini merambah ke berbagai kota termasuk Makassar. Makanan berbahan dasar sagu ini disajikan dengan kuah berbumbu kacang yang dicampur berbagai macam sayur mayur serta daging yang sering di gunakan adalah daging ikan dan ayam akan tetapi kalau saya sendiri lebih suka apabila menggunakan udang.

Kapurung sangat nikmat jika disajikan dalam keadaan masih panas. Kuah bumbu kacang serta kaya akan rempah yang pedas akan memberikan kehangatan di tenggorokan para penikmatnya. Kapurung yang terbuat dari sagu ini sangat mudah dicerna, kenyal dan mengenyangkan.

Di Makassar sendiri Harga Kapurung ini terbilang murah, biasanya rumah-rumah makan menjual Kapurung dengan harga mulai dari 15.000 rupiah.

Salah jika beranggapan bahwa Kapurung tidak memiliki nilai gizi. Berbagai macam sayuran yang dihidangkan bersama kapurung dapat memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh, ditambah lagi potongan ikan, daging ayam, atau udang tentunya akan menjadi sumber protein yang baik. Sementara nilai karbohidrat yang terdapat dalam kapurung lebih rendah dari nasi. Jadi makanan ini cocok juga untuk para penikmat kuliner yang sedang menjaga berat badannya, asalkan kuahnya tidak berlebihan. Apalagi saat musim penghujan, di cuaca yg dingin kapurung ini bisa menjadi makanan yg sangat pas untuk penikmat nya.

## 2. Pisang Epe

Makanan berbahan dasar pisang kepok ini memang menjadi makanan khas Makassar. Rasanya yang enak dan unik membuat banyak orang berburu makanan ini. Pisang Epe bisa diartikan sebagai pisang bakar yang dijepit dan menjadi pipih. Dengan menggunakan pisang raja, maka pisang tidak akan mudah untuk lembek. Dengan nama yang unik dan simpel ini, maka masyarakat akan lebih mudah untuk mengingatnya. Apalagi ditambah dengan

cita rasa yang manis dari Pisang Epe, membuat siapapun yang mencicipi jajanan ini ingin mencicipinya lagi dan lagi.

Hidangan Pisang Epe ini, adalah jajanan khas Sulawesi Selatan khususnya pada Kota Makassar. Apalagi jika Anda berkunjung ke sekitar Pantai Losari, sudah pasti akan menjumpai beberapa penjual Pisang Epe. Jajanan unik ini menjadi makanan favorit bagi semua orang, khususnya warga lokal maupun manca negara.

Dahulu, Pisang Epe hanya diperjual belikan dengan rasa original. Dimana hanya menonjolkan rasa manis dari pisang raja yang telah dibakar, namun kini ada begitu banyak rasa yang ditawarkan para penjual Pisang Epe. Rasa – rasa baru yang bermunculan ini, semakin memanjakan penikmatnya.

### 3. Sarabba

Mungkin minuman ini mirip dengan STMJ (Susu, Telur, Madu, Jahe), sekoteng, atau wedang jahe di daerah lain. Dan di Makassar juga menyajikan minuman sejenis namun dengan istilah Sarabba.

Minuman ini terbuat dari kuning telur, campuran jahee, merica bubuk, dan gula aren. Anda pasti akan mendapatkan sensasi yang berbeda saat meneguknya dan tentunya minuman ini mampu menghangatkan badan. Sarabba memang tidak sepopuler wedang jahe khas Jawa tapi khasiatnya tak kalah nendang. Racikan jahe, santan, gula aren dan kuning telur ini bisa menambah stamina.

Di Sulawesi Selatan, masyarakat kerap menikmati sarabba sebagai minuman penghangat tubuh sekaligus penambah stamina. Penjual sarabba bisa ditemui dengan mudah di kawasan Makassar, biasanya minuman ini dinikmati malam atau saat cuaca dingin karena musim hujan.

Sarabba sudah lama jadi minuman herbal yang ampuh mengusir masuk angin, perut kembung, gejala flu, meningkatkan daya tahan tubuh serta menambah stamina. Sarabba bisa juga dijadikan minuman hangat saat sarapan di pagi hari.

# KALEDO DAN INUYU KABUPATEN POSO

Syafiqatul Fuady



## 1. Kaledo (Kaki Lembu Donggala)

Kaledo merupakan singkatan dari Kaki Lembu Donggala, meskipun sekarang ini lebih banyak menggunakan kaki sapi. Sup kaki ini ternyata ukuran tulangnya sangat besar, dagingnya tebal dan berlimpah ditambah sumsum di bagian dalam tulang. Dalam proses pembuatannya, daging melalui perebusan yang panjang, sehingga memiliki tekstur yang lebih empuk. Rasanya sedikit asam, tetapi tetap gurih dan menyegarkan. Rasa asam berasal dari buah asam yang merupakan salah satu komponen pelengkap kaledo dan juga dari jeruk nipis yang dapat ditambahkan sesuka hati. Sementara kuahnya terbuat dari kaldu sup tanpa tambahan santan. Bumbu kuah sangat sederhana, yaitu menggunakan garam, asam, dan cabai segar. Sebagai pelengkap, ada bawang goreng khas dan potongan paru goreng di dalam plastik kecil serta potongan jeruk nipis. Kaledo disantap bersama ubi kayu rebus. Karena ubi kayu rebus merupakan tradisi turun temurun dan rasanya lebih enak jika disantap dengan ubi.

Sup Kaledo terasa lebih mantap dengan taburan bawang merah goreng khas Palu. Tambahkan pula perasan jeruk nipis sesuai selera dan juga sambal bagi penyuka makanan pedas. Dan satu lagi, tersedia sedotan untuk menyeruput bagian sumsum tulang kaki sapi tersebut.



## 2. Inuyu (Nasi Bambu Khas Poso)

Nasi bambu adalah salah satu makanan khas orang Poso. Warga lokal sering menyebut makanan khas ini dengan nama “inuyu”. Inuyu ini di buat dari beras ketan yang diolah dengan air santan kelapa. Untuk menambah cita rasa di tambahkan tumisan bawang. Kemudian di masukan kedalam bambu yang telah di lapiasi daun pisang dan di bakar kira -kira 3-4 jam agar masaknyanya merata.

Makanan khas ini sering dijumpai di waktu-waktu tertentu. Seperti pada acara syukur panen padi, atau warga lokal sering menyebutnya dengan acara padungku. Acara padungku di gelar sekali setiap tahunnya, usai masyarakat memanen padi di sawah. Acara padungku tidak hanya di gelar di Kabupaten Poso saja, akan tetapi juga di Kabupaten Morowali Utara.

Di acara inilah dapat menjumpai berbagai makanan khas kuliner salah satunya adalah inuyu. Kita bisa menjumpai inuyu di tiap-tiap rumah dan juga kadang rasanya berbeda-beda, warna nasinya pun berbeda. Kadang kita dapat menjumpai inuyu yang berasnya dari ketan merah dan ada juga yang putih.









## PARA PENULIS

**Dr. Daru Wahyuningsih, S.Si., M.Pd.**



Dosen Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sebelas Maret. Pengampu mata kuliah Manajemen Pembelajaran, Teknologi Pembelajaran, Dinamika Media Pembelajaran, Pengelolaan Kelas Digital, Pendidikan Inklusi, Bumi dan Antariksa, dan Kebumihan dan Mitigasi Bencana.

Gemar menulis buku dan buku Bunga Rampai Bersama Modul Nusantara adalah buku ke 14 atau buku ke sebelas yang ditulis bersama.

Akses untuk mengenal lebih jauh: <https://daruw.staff.uns.ac.id/>

## Rizky Agung Saputro



Nama: Rizky Agung Saputro  
Tempat, tanggal lahir: Klaten,  
18 Juni 2001

Umur: 20 Tahun

Alamat: Glagah RT.13 RW.07,  
Karangwungu,  
Karangdowo, Klaten

Agama: Islam

Instansi: Universitas Sebelas  
Maret

## Aeron Luther Batara



Aeron Luther Batara lahir pada tanggal 24 November 2003, di Keningau, Sabah, Malaysia. Aeron, begitu sapaan akrab penulis, merupakan anak pertama dari lima bersaudara, dari pasangan ayahanda Arianto Batara dan ibunda Damayanti Todingdatu.

Penulis pertama kali mengenyam pendidikan pada usia 6 tahun di Taman Bimbingan Kanak-kanak (TBK) Kemas, Kampung Masak, Keningau, pada tahun 2009.

Lalu pada tahun 2010, penulis melanjutkan pendidikan dasar di The Good Samaritan Home (TGSH) Keningau, dan pada tahun 2013 semester 1, berpindah ke Sekolah Indonesia Kota Kinabalu SD Budi Luhur 01 Biak, Keningau pada kelas 6. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan sekolah menengah pertama di Sekolah Indonesia Kota Kinabalu SMP Terbuka Biak, Keningau. Pada kelas delapan SMP, penulis beserta keluarga berpindah dari negeri jiran Malaysia ke negara tercinta Indonesia, tepatnya di Toraja Utara, Sulawesi Selatan. Di Toraja, penulis melanjutkan pendidikan sekolah menengah pertama kelas delapan di SMP Negeri 1 Kapala Pitu, Kabupaten Toraja Utara, dan menamatkan pendidikan SMP pada tahun 2017. Pada tahun yang sama, penulis melanjutkan pendidikannya ke jenjang yang lebih lanjut, yakni jenjang sekolah menengah atas di SMA Kristen Rantepao, Kabupaten Toraja Utara, mengambil jurusan MIPA. Di jenjang inilah penulis banyak mendapatkan pengalaman berharga, baik suka maupun duka. Pada tahun 2019, penulis bersyukur kepada Tuhan yang Maha Esa, karena telah mengizinkan penulis untuk bisa meraih penghargaan Creative Award & Best Performance pada ajang Asia Math Engineering Challenge, Singapura, dan pada tahun yang sama penulis berhasil meraih penghargaan medali perunggu pada ajang World Mathematics Invitational. Penulis sangat bersyukur karena diberi kesempatan ini, dan satu hal yang penulis yakini adalah, 'Tuhan menempatkan kita di sini sekarang, bukan karena kebetulan. Tetapi Dia punya rancangan damai sejahtera bagi kita, dan hari depan yang penuh harapan'. Pada tahun 2020, penulis terdaftar sebagai mahasiswa di salah satu Perguruan Tinggi Negeri di Indonesia, yaitu Universitas

Hasanuddin, program studi Matematika, melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN). Dari sini penulis belajar, bahwa tidak ada yang kekal di dunia ini, namun tugas manusia adalah menjadi pelayan Allah dan bisa bermanfaat bagi sesama. Sehingga penulis memilih motto hidup, 'Memuliakan Tuhan dan Menjadi Berkat bagi Sesama'

## **Algivahry Marasabessy**



Nama: Algivahry Marasabessy

Tempat, Tanggal Lahir: Masohi, 23  
Desember 2001

Asal Universitas: Universitas Pattimura

Alamat: Jl. Dr. J. Leimena RT 005/RW 02,  
Poka, Teluk Ambon

Email: [algi.marasabessy23@gmail.com](mailto:algi.marasabessy23@gmail.com)



## Andi Syamsiah



Nama : Andi Syamsiah  
Tempat, tanggal lahir : Bone, 13 Maret 2001  
Agama : Islam  
Anak ke : 3 (ketiga) dari 5 (lima) bersaudara  
Alamat : Desa Matajang, Kecamatan Kahu,  
Kabupaten Bone  
Nama Ayah : Andi Muhammad Basri  
Nama Ibu : Andi Dahniar  
Alamat Orang Tua : Desa Matajang,  
Kecamatan Kahu, Kabupaten Bone

Perguruan Tinggi : Universitas Muslim Indonesia  
Fakultas : Pertanian  
Program Studi : Agribisnis  
NIM : 08320190154

## Dian Fadlu Rahman



Dian Fadlu Rahman lahir pada tanggal 3 Januari 2003 di Kota Makassar Provinsi Sulawesi Selatan. Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara.

Penulis merupakan anak dari pasangan ayahanda Syamsuddin dan ibunda Habisah.

Penulis mengenyam pendidikannya di SDN 271 Apundi, SMPN 9 Parepare, dan SMAN 1 Parepare.

Penulis melanjutkan pendidikannya di Universitas Hasanuddin Fakultas MIPA Departemen Matematika dari tahun 2020 sampai sekarang.

## Hariwanto Sitinjak



Hariwanto Sitinjak lahir pada tanggal 27 Juli 2001, di Lumban Tamba, Kabupaten Samosir, Provinsi Sumatera Utara. Penulis merupakan Anak kedua dari enam bersaudara, dari pasangan ayahanda "Sudirman Sitinjak" dan ibunda "Mediana Tamba".

Penulis pertama kali mengenyam pendidikan pada usia 6 tahun di SD Swasta Advent Simbolon tahun 2007 dan tamat pada tahun 2013 pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke SMP Swasta Advent Simbolon dan tamat pada tahun 2016.

Setelah tamat dari SMP, penulis melanjutkan pendidikan ke SMA Swasta Advent Simbolon penulis mengambil Jurusan IPA dan tamat pada tahun 2019. Pada tahun yang sama penulis terdaftar sebagai Mahasiswa di salah satu Perguruan Tinggi Negeri Institut Teknologi Kalimantan Jurusan Teknologi Industri dan Proses Prodi Teknik Kimia melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN).

## Keterina Ketsia Sojem



Nama: Keterina Ketsia Sojem  
NIM: 201940032  
Nama panggil: kety  
Tempat, tanggal lahir: Ambon, 15  
Januari 2003  
TB dan BB: 154/41  
Anak ke: 4 dari 5 bersaudara  
Agama: Kristen protestan  
Asal: Kabupaten Kepulauan Aru  
(Maluku)  
Pekerjaan: mahasiswa

Perguruan tinggi: Universitas Pattimura Ambon

Fakultas: Keguruan dan ilmu pendidikan

Jurusan: MIPA

Prodi: Pendidikan Biologi

Alamat sekarang: jln. laksdya Leo Watimena Ambon

Alamat asal: jln cendrawasih Dobo

Alamat email: [keterinasojem58@gmail.com](mailto:keterinasojem58@gmail.com)

Alamat Facebook: [Kety sojem@facebook.com](https://www.facebook.com/Ketysojem)

Nama ayah: Benhur sojem

Tempat dan tanggal lahir: ngaibor, 27 Februari 1966

Pekerjaan: Guru (PNS)

Nama ibu: Oktolina iyarmasa

Tempat dan tanggal lahir: seira, 5 Oktober 1966

Pekerjaan: ibu rumah tangga

## Nur Aynun



Nur Aynun lahir pada tanggal 10 Februari 2000 di Maroanging, Kabupaten Wajo, Provinsi Sulawesi Selatan. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara yang berarti penulis memiliki tanggung jawab besar untuk keluaragnya. Penulis merupakan anak dari pasangan harmonis bapak Rahim dan Ibu Jumrati. Penulis memulai pendidikan pertama kali pada tahun 2006 di SDN 383 Pattangnga dan lulus pada tahun 2012.

Tahun yang sama penulis melanjutkan jengjang pendidikan yaitu tahun 2012 di tingkat SMPN 3 Bola dan lulus pada tahun 2015. Kemudian kembali melanjutkan pada tahun yang sama 2015 ke tingkat SMAN 1 Bone dan lulus pada tahun 2018. Kemudian setelah lulus SMA penulis kembali mencoba melanjutkan tingkat pendidikan ke tingkat universitas, hingga akhirnya penulis dinyatakan lulus pada tahun yang sama di Universitas Negeri Makassar. Penulis tidak pernah berhenti berusaha sampai mendapatkan apa yang penulis impikan. Terimakasih untuk semua pihak yang mendukung :)

## Selvi Yani Nur Fahida



Selvi Yani Nur Fahida lahir pada 26 Juni 2002, di Toli-Toli, Sulawesi Tengah. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara, dari pasangan ayahanda "Irwan" dan ibunda "St. Aminah S.pd". Penulis pertama kali mengenyam pendidikan pada usia 6 tahun di MIN Tolitoli kab. Toli Toli tahun 2007 kemudian berpindah ke MI DDI Kalukuang kota Makassar pada tahun 2011 tepatnya kelas 4 SD dan tamat pada tahun 2013, pada tahun yang

sama penulis melanjutkan pendidikan ke SMPN 10 Makassar dan tamat pada tahun 2016. Setelah menyelesaikan pendidikan SMP penulis melanjutkan pendidikan ke SMAN 16 Makassar dan mengambil jurusan MIPA kemudian tamat pada tahun 2019. Setelah tamat penulis memilih untuk jeda pendidikan selama satu tahun dan kembali melanjutkan pendidikan pada tahun 2020 di Universitas Negeri Makassar dengan jurusan Bahasa dan Sastra Indonesia di Fakultas Bahasa dan Sastra UNM melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN).



## Syafiqatul Fuady



Syafiqatul Fuady lahir pada tanggal 24 November 2002, di Kota Palu Provinsi Sulawesi Tengah. Penulis merupakan Anak pertama dari dua bersaudara, dari pasangan ayahanda "Sahrir" dan ibunda "Fitriana".

Penulis pertama kali mengenyam pendidikan pada usia 4,5 tahun di TK Aisyiah 1 Poso Kota tahun 2007 dan tamat pada tahun 2008 pada tahun yang sama penulis melanjutkan

pendidikan ke SD Negeri 07 Poso Kota dan tamat pada tahun 2014. Setelah tamat dari SD, penulis melanjutkan pendidikan ke MTs Negeri 02 Poso Kota dan tamat pada tahun 2017. Setelah itu penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang SMA di MAN Insan Cendekia Kota Palu penulis mengambil Jurusan IPA dan tamat pada tahun 2020. Pada tahun yang sama penulis terdaftar sebagai Mahasiswa di salah satu Perguruan Tinggi Negeri Universitas Negeri Makassar Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Jurusan Fisika melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN).







## Bunga Rampai BERSAMA MODUL NUSANTARA



Buku Bunga Rampai Bersama Modul Nusantara merupakan wujud dari hasil 25 pertemuan dalam kelas Modul Nusantara yang berlangsung selama bulan September sampai dengan bulan Desember 2021. Sebelas penulis buku peserta Modul Nusantara adalah Dr. Daru Wahyuningsih, S.Si., M.Pd., Rizky Agung Saputro, Aeron Luther Batara, Algivahri Marasabes, Andi Syamsiah, Dian Fadli Rahman, Hariwanto Sitinjak, Keterina

Ketsia Sojem, Nur Aynun, Selvi Yani Nur Fahida, dan Syafiqatul Fuady. Dalam buku Bunga Rampai Bersama Modul Nusantara, para penulis menyampaikan budaya dan menu yang khas dari daerah para penulis. Tujuan penulisan buku Bunga Rampai Bersama Modul Nusantara adalah agar para peserta Modul Nusantara mengenal nusantara dan para penulis belajar menulis buku bersama.

Penerbit  
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Sebelas Maret

ISBN 978-623-97723-6-9

