

Dinamika Makanan Tradisional *Tapa Kolo*

Serafina Rafaela Ratrosnin*, Aliffiati, Anak Agung Ayu Murniasih

Program Studi Antropologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Udayana
[epin.jahu@yahoo.co.id],[fifiatmadji@gmail.co],[murniasih_ayu@yahoo.com]

Liang Ndara, Manggarai, NTT

Corresponding Aauthor

ABSTRACT

Tapa kolo is interpreted as bamboo rice that is burned. Rice-based Tapa Kolo. Traditional Tapa kolo meals are usually served at sacred ceremonies. Before the grilled first was prayed for by the customs. At the time of traditional ceremony, among bamboo rice burned there "Kolo Wada kudut Helang ata pa'ang be le" means bamboo rice to be presented to the ancestors. The theory used is the function theory of Foster and Anderson. The concept used is the dynamics and traditional food of tapa kolo. Methods used qualitative research methods with ethnographic research models through observation techniques, interviews, and library studies. Research-supporting instruments are interview guidelines, voice recording tools, cameras, and stationery. Traditional Food Tapa Kolo experienced the dynamics caused by several factors. Nevertheless the existence of traditional food of Tapa Kolo is still preserved by the people of Liang Ndara village. In addition to the traditional food that is sacred tapa kolo, this traditional food is served profunently. The traditional food of Tapa Kolo is profanally presented to the tourists who come to the village of Liang Ndara.

Keywords: dynamics, traditional food, tapa kolo

ABSTRAK

Tapa kolo diartikan sebagai nasi bambu yang dibakar. *Tapa kolo* berbahan dasar beras. Makanan tradisional *tapa kolo* biasanya disajikan pada upacara sakral. Sebelum di bakar terlebih dahulu didoakan oleh adat. Pada saat upacara adat, diantara nasi bambu yang dibakar ada "*kolo wada kudut helang ata pa'ang be le*" artinya nasi bambu untuk dipersembahkan kepada nenek moyang. Teori yang digunakan yaitu teori fungsi dari Foster dan Anderson. Konsep yang digunakan yaitu dinamika dan makanan tradisional *tapa kolo*. Metode yang dipakai metode penelitian kualitatif dengan model penelitian etnografi melalui teknik observasi, wawancara, serta studi pustaka. Makanan tradisional *tapa kolo* mengalami dinamika diakibatkan oleh beberapa faktor. Meskipun demikian eksistensi makanan tradisional *Tapa kolo* ini masih dijaga kelestariannya oleh masyarakat Desa Liang Ndara. Selain makanan tradisional *tapa kolo* yang bersifat sakral, makanan tradisional ini disajikan secara profan. Makanan tradisional *tapa kolo* secara profan disajikan kepada para wisatawan yang datang berkunjung ke Desa Liang Ndara.

Kata kunci: Dinamika, makanan tradisional, *tapa kolo*.

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak suku, di setiap suku memiliki makanan tradisional.. (Didin dkk, Februari 2018). Masyarakat Manggarai memiliki beragam makanann tradisional *tapa kolo* seperti rebok, *ute lomak*, *bose*, dan lain sebagainya. (Ery, 2012:77)

Masyarakat Desa Liang Ndara sudah mengenal makanan tradisional *tapa kolo* sejak zaman nenek moyang dahulu hingga diwariskan sampai saat ini. Secara harafiah *tapa kolo* dapat diartikan sebagai yaitu *Tapa* artinya bakar dan *kolo* artinya nasi bambu. *Tapa kolo* diartikan secara keseluruhan berarti nasi bambu yang dibakar. Makanan Ttradisional *tapa kolo* berbahan dasar dari beras. Makanan tradisional *tapa kolo* biasanya disajikan pada saat upacara sakral. *Tapa kolo* di konsumsi pada saat ritual adat seperti ritual *penti* (syukuran atas panen) dan pembukaan kebun baru dan tahun baru. Upacara *penti tapa kolo* langsung di bakar di kebun dan beras yang di bakar tersebut adalah beras hasil panen. Sedangkan, pada saat tahun baru biasanya *tapa kolo* di bakar di rumah adat. Sebelum di bakar biasanya di doakan terlebih dahulu oleh tua-tua adat. Pada saat upacara adat, diantara nasi bambu yang dibakar ada yang namanya “*kolo wada kudut helang ata pa'ang be le*” artinya nasi bambu untuk dipersembahkan kepada nenek moyang. *Kolo wada* ini merupakan sentral dari seluruh proses acara adat syukuran orang Manggarai.

Liang Ndaara mengalami perkembangan selain *tapa kolo* bersifat sakral tetapi juga terdapat *tapa kolo* yang bersifat profan. Profan dalam hal ini karena makanan tradisional *tapa kolo* disajikan kepada wisatawan yang datang berkunjung ke Desa Liang Ndara sambil menikmati kesenian tradisional dan permainan tradisional yang diadakan di

sanggar Riang Tana Tiwa. Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: Mengapa makanan tradisional *tapa kolo* di Desa Liang Ndara, Kecamatan Mbeliling, Kabupaten Manggarai Barat, NTT mengalami dinamika? Bagaimana bentuk dinamika makanan tradisional *tapa kolo* di Desa Liang Ndara, Kecamatan Mbeliling, Kabupaten Manggarai Barat, NTT?

METODE PENELITIAN

Metode kualitatif melihat data bukan sebagai informasi mentah yang didapat dari lapangan tetapi didapat dari hasil interaksi antara peneliti dan sumber data, baik manusia maupun benda (Koentjaraningrat, 2014: 99). Menurut Patton (1987) metode kualitatif memungkinkan peneliti untuk meneliti isu yang terpilih, kasus-kasus atau kejadian secara mendalam dan detail, fakta berupa kumpulan data tidak dibatasi oleh kategori yang telah ditetapkan sebelumnya (Patton dalam Affiatin, 1997).

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini terbagi menjadi dua jenis yaitu data primer dan data sekunder. Adapun teknik pengumpulan yang digunakan adalah sebagai berikut: 1) Teknik penentuan informan; 2) Teknik observasi partisipan; 3) Teknik Wawancara ; 4) Studi Kepustakaan dalam penelitian ini digunakan beberapa buku yang menunjang sebagai data tambahan dan referensi. Buku-buku yang dipakai diantaranya akan dilampirkan dalam daftar pustaka (Novia, 2013: 9). Selain dari pada itu dalam penelitian ini terdapat tiga tahapan yang harus dikerjakan dalam menganalisis data penelitian kualitatif, yaitu (1) reduksi data (*data reduction*) proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data “kasar” yang muncul

dari catatan-catatan tertulis di lapangan; (2) penyajian data (*data display*); (3) penarikan serta pengujian kesimpulan (*drawing and verifying conclusion*). (Miles dan Huberman, 1992 dalam Iskandar Abubakar dkk). Metode analisis data dalam penelitian ini adalah dengan mengikuti model penelitian grounded. Dengan model ini analisis dilakukan sepanjang kurun waktu berlangsungnya proses penelitian dari awal secara terus menerus sampai akhir penelitian. (Sukerti, 2016: 748)

KERANGKA TEORI

Ada beberapa peneliti terdahulu yang mengkaji makanan tradisional yang terdapat di Indonesia, seperti kajian yang ditulis oleh Dawud Achroni (2017) tentang makanan tradisional Lempur. Sedangkan kajian teoritisnya adalah menggunakan teori fungsi dari Foster dan Anderson (James Danandjaja, 1986: 187-189)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Konsep makanan dan fungsinya dapat digolongkan sebagai makanan pokok, sambilan, jajanan, untuk peristiwa khusus, untuk berbagai keperluan upacara (Ambar, 2014: 11-12).

Membantu perkembangan wisata kuliner, sebuah produk makanan maupun minuman harus disajikan secara unik dan mengesankan bagi wisatawan. (Atiek, 2018: 1) Produk ini bisa dibuat dari perkebunan, pertanian, maupun peternakan yang diolah dengan resep rahasia turun-temurun yang memiliki kekhasan dan rasa terbaik, sehingga wisata kuliner menekankan pada pengalaman gastronomi yang unik dan mengesankan. Bukan suatu hal yang mewah, walaupun sederhana tetapi mengesankan (Syahrul, 2019:38). Sama halnya dengan makanan tradisional *tapa kolo* adalah salah satu makanan khas masyarakat Manggarai. Makanan

tradisional *tapa kolo* ini biasanya hanya dijumpai pada saat hari tertentu saja atau pada saat upacara-upacara tertentu seperti uma rana, tahun baru dan pada saat panen. Karena perkembangan zaman, makanan tradisional kini mengalami perkembangan seperti yang terjadi di desa Liang Ndara. Di Desa Liang Ndara makanan *tapa kolo* ini selain bersifat sakral terdapat pula yang bersifat profan. Terjadinya perkembangan makanan *tapa kolo* ini karena adanya beberapa faktor seperti:

a. Faktor Pariwisata

Seni kuliner merupakan suatu seni yang mempelajari tentang makanan dan minuman serta berbagai hal yang berhubungan dengan makanan dan minuman tersebut, mulai dari persiapan, pengolahan, penyajian dan penyimpanannya (Minta Harsana, 2018:41).

Makanan tradisional *tapa kolo* di desa Liang Ndara sudah mengalami perkembangan. Makanan tradisional *tapa kolo* sudah disajikan kepada wisatawan yang datang berkunjung ke desa. Karena faktor pariwisata makanan tradisional *tapa kolo* sudah dipengaruhi oleh faktor dari luar yaitu penambahan bahan makanan seperti santan kelapa, daging ayam, sayur-sayuran. Walaupun makanan *tapa kolo* ini dipengaruhi oleh faktor pariwisata tetapi masyarakat desa Liang Ndara tidak menghilangkan keaslian atau kekhasan makanan tradisional *tapa kolo*.

Masyarakat sangat berpartisipasi aktif dalam pembuatan dan memperkenalkan makanan tradisional *tapa kolo* yang dibakar di sanggar riang tana tiwa kepada wisatawan. Karena desa Liang Ndara masih dalam proses perkembangan menuju desa ekowisata, masyarakat memperkenalkan desa Liang Ndara melalui brosur paket wisata.

b. Faktor Ekonomi

Kemajuan industri pariwisata membawa dampak positif terhadap makanan tradisional Bali, karena makanan tidak hanya mengandung nilai ritual dan nilai sosial, tetapi juga mengandung nilai ekonomis sehingga makanan berfungsi sebagai salah satu aspek pelayanan wisata atau sebagai mata pencaharian (Try Sugatama, 2017:130).

Desa Liang Ndara merupakan salah satu desa wisata yang terletak di bagian barat Manggarai. Walaupun desa wisata tersebut belum terkenal dikalangan masyarakat tetapi penghasilan yang didapat dari desa wisata cukup untuk kesejahteraan masyarakat. Ekowisata berbasis masyarakat merupakan usaha ekowisata yang menitikberatkan peran aktif masyarakat. Peran aktif tersebut diaplikasikan oleh masyarakat setempat melalui pembuatan kuliner khas masyarakat setempat. Salah satu kuliner khas masyarakat setempat adalah *tapa kolo*. Kuliner khas tersebut disajikan kepada para wisatawan yang datang ke Desa Liang Ndara. Ada pun harga dari kuliner *tapa kolo* tersebut dijual dengan harga Rp.100.000.

c. Faktor Budaya

Makanan tradisional *tapa kolo* yang terdapat di Desa Liang Ndara yaitu makanan yang bersifat sakral dan bersifat profane. Makanan yang disajikan pada saat upacara-upacara (sakral) seperti *uma rana*, *penti* dan tahun baru. Biasanya dalam penyajian makanan tradisional *tapa kolo* makanan ini terlebih dahulu disajikan dengan berbagai upacara-upacara dan biasanya tidak disajikan setiap hari. Pengaruh perkembangan pariwisata di desa Liang Ndara makanan tradisional *tapa kolo* juga disajikan kepada wisatawan yang berkunjung ke desa. Sambil menikmati pemandangan kota Labuan Bajo diiringi oleh alunan

musik tradisional dan tarian tradisional khas Manggarai. Makanan tradisional *tapa kolo* (*tapa*=bakar, *kolo*=nasi bambu) merupakan makanan khas masyarakat Manggarai, NTT yang diolah dengan cara dibakar. Makanan tradisional *tapa kolo* tersebut berbahan dasar beras. Makanan tradisional *tapa kolo* ini merupakan salah satu makanan sakral daerah Manggarai, dimana makanan ini bukanlah makanan yang bisa kita jumpai sehari-hari atau makanan yang dapat kita makan setiap hari. Makanan tradisional ini di makan pada saat upacara-upacara tertentu saja yaitu pada saat pembukaan kebun baru dan pada saat *uma rana*, *penti* dan tahun baru.

Cara Memperoleh Makanan

Memperoleh bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat makanan tradisional *tapa kolo* cukup mudah. Bambu adalah tanaman jenis rerumputan atau tumbuhan liar dengan rongga dan ruas dibatangnya. Di desa Liang Ndara untuk memperoleh bambu. Sedangkan daun pisang yang digunakan untuk mengalasi nasi *kolo*, biasanya menggunakan daun pisang yang muda. Cara memperoleh daun pisang tersebut sangat gampang karena hampir disetiap kebun masyarakat desa Liang Ndara terdapat belasan hingga puluhan pohon pisang.

Memperoleh bahan utama *tapa kolo* yaitu beras bisa tergolong mudah didapatkan. Karena sebagian besar tanah perkebunan 80Ha untuk dijadikan sawah. Sehingga untuk memperoleh beras yang digunakan sebagai bahan utama makanan tradisional cukup mudah.

Cara Pengolahan Makanan

Pengolahan kuliner *tapa kolo* dilakukan secara tradisional. Beras biasanya dimasukan ke dalam bambu yang berukuran 30-40 cm. sebelum beras dimasukan kedalam bambu, terlebih

dahulu lubang bambu dimasukan daun pisang. Banyaknya beras tergantung pada kebutuhan dan panjangnya bambu. Setelah masukkan air edalam bambu dan kolo siap untuk dibakar. Proses pembakaran dilakukan selama 30-40 menit. (Alya,2018:312).

Cara Penyajian

Makanan tradisional *tapa kolo* secara sacral disajikan pada saat upacara *penti*, *uma rana*, dan tahun baru. Sedangkan makanan *tapa kolo* secara profan disajikan di Sanggar riang tana tiwa untuk disuguhkan ke para wisatawan yang datang berkunjung ke desa Liang Ndara.

Makna Makanan *Tapa kolo*.

Makanan adalah ekspresi budaya, sekaligus juga memproduksi budaya. Dalam kehidupan sehari-hari kita mengamati bahwa makanan sering dikaitkan dengan peristiwa kultural tertentu (Rudy Setiawan, 2016: 120)

Pelaksanaan pembakaran makanan tradisional *tapa kolo* pada upacara *uma rana* dan *penti* memiliki beberapa tujuan. (Yevita Nurti, 2017:7).Pertama, sebagai sarana mengungkapkan rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rejeki yang diterima oleh masyarakat. Kedua, meminta berkat keselamatan kepada Tuhan Pencipta. Ketiga, memohon kepada Tuhan supaya masyarakat terhindar dari marabahaya. Keempat, sebagai sarana wujud penghormatan kepada para leluhur. Ada nasihat-nasihat atau wejangan sangat berharga dari tradisi *uma rana* dan *penti*. Salah satunya adalah nasihat yang tersirat melalui *tapa kolo*. *Tapa kolo* terdiri atas tiga bagian, yaitu bambu sebagai pembungkus, beras, dan air. Masing-masing bagian memiliki makna yang khusus dan saling terkait antara satu dengan lainnya. Bambu memiliki makna, manusia harus saling melindungi dan

hidup rukun dan selalu hidup berkelompok seperti bambu yang berkelompok. Beras mempunyai makna tersendiri bahwa hidup manusia tidak boleh seperti beras yang selalu sendiri tetapi jadilah seperti nasi yang saling merekat satu sama lain atau saling membutuhkan. Air memiliki makna agar rejeki manusia dapat mengalir seperti air.

SIMPULAN

Manggarai terdapat makananan tradisional yaitu *tapa kolo*. *Tapa* yang artinya bakar dan *kolo* artinya nasi bambu. *Tapa kolo* dapat diartikan nasi bambu yang dibakar. Makanan tradisional *tapa kolo* berbahan dasar beras. Proses pengolahan *tapa kolo* dengan cara dibakar. Proses pembakarannya kurang lebih 30-40 menit. Desa Liang Ndara merupakan salah satu desa wisata di Manggarai Brat. Di desa Liang Ndara terdapat makanan tradisional *tapa kolo* yang bersifat sakral dan bersifat profan. Makanan bersifat sakral biasanya disajikan pada saat upacara-upacara seperti *penti*, tahun baru dan *uma rana*. Sedangkan, makanan tradisional bersifat profan disajikan kepada wisatawan yang datang berkunjung ke desa Liang Ndara. Berkembangnya makanan tradisional *tapa kolo* membawa dampak positif bagi masyarakat karena menambah perekonomian masyarakat.

REFERENSI

- Achroni, Dawud. 2017. *Belajar Dari Makanan Tradisional Jawa*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Affiatin, Tina. 1997. "Kontroversi Pendekatan Kuantitatif VS Pendekatan Kualitatif Dalam Penelitian Psikologi". Jakarta:

- Buletin Psikologi Volume 5 No.1: 36-49.
- Alya, Tsurayya Haipa.2018.“Kajian Pengolahan Dan Penyajian Ayam Taliwang di Kawasan Wisata Gili Trawangan”. Surabaya: *e-journal Boga* Volume 07 No.03: 310-316.
- Ambar, Adra. 2014. “Jajan Pasar Makanan Tradisional Masyarakat Jawa”. Balai Pelestarian Nilai Budaya: *Jurnal sejarah Dan Budaya*. Vol; 9 No. I: 11-18.
- Besra, Ery. 2012. “Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang”.Padang: *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*. Vol. 12 No. 1:74-101.
- Danandjaja, James. 1986. *Folklor Indonesia Ilmu Gosip, dongeng dan lain-lain*. Jakarta: Grafitipers.
- Harsana, Minta. 2018. “Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewah Yogyakarta” UGM: *Home Economics Journal*. Vol. 1 No. 2: 40-47
- Iskandar, Abubakar. 2014. “Pengaruh Transformasi Sistem E-Learning Terhadap Minat Belajar Siswa Sekolah Menengah Kejuruan Wikrama Di Kota Bogor”. Universitas Juanda Bogor: *Jurnal Komunkasi Pembangunan* Vol. 12 No.2: 38-50.
- Milles, B. M dan A.M Hubermas.2014. *Analisa Data Kualitatif* (terjemahan Tjejep Rohendi Rohid). Jakarta:UI Press.
- Rahmawaty, Novia dkk. 2013. “Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Investarisasi Dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah”. FIB UNDIP: *Dipo Ipteks* Vol. 1 No. 1:7-11.
- Rusmiyanto, Edy.2015.”Dampak Wisata Kuliner Oleh-Oleh Khas Yogyakarta Terhadap Perekonomian Masyarakat”. Yoyakarta: *Jurnal MASKIPRENEUR*. Vol. 5 No. 1: 46-64.
- Sugatama, Try. 2017. “Modifikasi makanan Tradisional Bali Berbahan Dasar Ayam Sebagai Daya Tarikwisata”. Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional Denpasar Bali: *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*. Volume 07 No. 02: 111-120.
- Sukerti, Ni Wayan dkk. 2016. “Revitalisasi Makanan Tradisional Buleleng Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali”. Universitas Pendidikan Ganesha. Vol. 5 No. 1: 744-753.
- Syahrul dan Sumardi. 2019.”*The Culinary Tourism Destination Traditional Culinary Based In The Regency Of Toba Samosir*”. Politeknik Pariwisata Medan. Vol. 1 No. 1:33-47
- Syariffudin, Dinin. 2018. “Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung”. *Abdimas BSI* volume 1 No 1: 55-64.
- Nurti, Yevita. 2017. “Kajian Makanan Dalam Perspektif Antropologi”. FISIP Universitas Andalas: *Jurnal Antropologi* Volume 19 No. 1: 1-10.
- Setiawan, Rudi. 2016. “Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis”. UNIKA Atma

Jaya Jakarta: RESPONS Volume 21
No. 1: 113-140.

Zahrulianingdyah, Atiek. 2018. "Kuliner
Sebagai Pendukung Industri
Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal".
UNES: TEKNOBUGA Volume 06
No. 01: 1-9.