

# Menjelajahi Pantai Bama di Banyuwangi

Untuk mencapai Pantai Bama, para pengunjung harus melewati kawasan konservasi lindung Taman Nasional Baluran.

## [Pariwisata](#)

Tagar:

[Jawa Timur](#), [Pariwisata](#), [Banyuwangi](#), [Pantai](#)

Nama Banyuwangi ikut menjadi semakin populer lewat kehadiran Jalan Tol Trans Jawa yang mempercepat akses kendaraan menuju bagian timur Jawa. Bandara Internasional Banyuwangi yang dirancang oleh arsitek Andra Matin dan memenangkan salah satu penghargaan arsitektur prestisius [Aga Khan Award](#) for Architecture 2022, semakin melesatkan nama Banyuwangi.

Lebih dari sekadar pelabuhan dari Pulau Jawa menuju Pulau Bali, Banyuwangi juga menyimpan beragam destinasi wisata yang menakjubkan. Bahkan, dalam wilayahnya yang mungkin tidak terlalu luas jika dibandingkan dengan kabupaten lain, Banyuwangi menawarkan akses menuju beragam destinasi wisata yang terbilang lengkap. Mulai dari pegunungan hingga lautan, dari hutan hingga savana, semuanya dapat ditemukan atau diakses dari Banyuwangi.

Salah satu tempat yang patut dikunjungi adalah Pantai Bama, yang terletak di dalam kawasan [Taman Nasional Baluran](#). Pantai ini hadir menawarkan kesejukan di ujung savana. Keindahan Pantai Bama terletak pada pasirnya yang berwarna putih bersih dan air laut yang jernih. Pantai ini juga dikelilingi oleh hutan bakau yang memberikan kesan alami dan menambah keindahan panorama pantai.

Berkunjung ke Pantai Bama

Untuk mencapai Pantai Bama, para pengunjung harus melewati kawasan konservasi lindung Taman Nasional Baluran. Lokasinya yang unik ini juga membuat Pantai Bama tidak terlalu ramai dikunjungi oleh wisatawan dan masih terjaga kebersihan serta keasriannya. Taman Nasional Baluran sendiri dicapai dalam waktu sekitar 1 jam 30 menit berkendara dari Banyuwangi.

Untuk mencapai Pantai Bama, para pengunjung harus melewati kawasan konservasi lindung Taman Nasional Baluran.

Jika datang dari arah Situbondo, Jawa Timur, maka harus menempuh jarak sekitar 74 kilometer dalam waktu 1,5 – 2 jam, tergantung kondisi lalu lintas.

Karena berada dalam kawasan Taman Nasional Baluran, para pengunjung tidak perlu membayar tiket masuk tambahan untuk memasuki area pantai. Setibanya di sini, beberapa warung yang menjajakan makanan ringan dan tentu saja, air kelapa muda, pun menyambut. Jangan kaget jika sekawanan kera berekor panjang turut menyambut, karena pantai ini merupakan habitat alami mereka. Dari cerita pemilik warung yang ada di tepi pantai, kawanan ini terkadang suka berkelahi satu sama lain atau mengambil makanan atau barang bawaan pengunjung. Jadi, tetap berhati-hati menjaga barang.

Tidak perlu khawatir, pasir putih yang menghampar luas nan indah akan mengalihkan perhatian (dan ketakutan) ke pemandangan yang menyenangkan dan menenangkan. Para pengunjung dapat menikmati kegiatan seperti berenang dan snorkeling, berjemur di bawah sinar matahari, atau berjalan-jalan di sepanjang pantai yang indah.

Karena kelestarian alamnya yang terjaga, biota laut di perairan sekitar pantai juga masih sangat kaya dan beragam. Oleh karena itu, kegiatan yang wajib adalah berenang atau snorkeling ketika datang ke pantai ini. Peralatan snorkeling dapat disewa di kawasan pantai.

Di tepi pantai juga disediakan kapal penumpang yang dapat ditumpangi untuk bertolak ke lautan dan menikmati pemandangan ke arah pantai. Dari tengah laut, terlihat Gunung Baluran di kejauhan, dan area hutan bakau di sisi sebelah kiri dan kanan yang memenuhi sebagian besar area Pantai Bama.

Dari tengah laut, terlihat Gunung Baluran di kejauhan, dan area hutan bakau di sisi sebelah kiri dan kanan yang memenuhi sebagian besar area Pantai Bama.

Setelah kembali ke pantai, pengunjung dapat memilih untuk menikmati kudapan seperti pisang goreng sambil menyaksikan matahari terbenam, atau menjelajahi area hutan bakau (terdapat mangrove trail yang dapat dilewati). Di ujung mangrove trail terdapat gazebo. Bayangkan duduk di sini seraya memandangi birunya lautan di bawah langit senja, dan dimanjakan oleh tiupan angin sore yang sepoi-sepoi. Ketika akan menikmati matahari terbenam, pastikan untuk melapor ke petugas setempat terlebih dahulu karena kawasan Taman Nasional Baluran ditutup pada pukul 16:00.

Kawasan pantai juga memiliki fasilitas yang memadai untuk mendukung pengalaman wisata yang menyenangkan, seperti tempat parkir, toilet, kamar bilas, warung, dan penginapan. Jangan lupa untuk membawa perlengkapan untuk berpiknik atau bersantai di pantai saat berkunjung. Pakaian ganti, handuk, kacamata hitam, tabir surya, dan tentu saja kamera untuk mengabadikan momen, adalah sejumlah hal yang tidak boleh ketinggalan.

Sama seperti ketika akan berlibur di pantai, waktu terbaik untuk berkunjung ke Pantai Bama adalah pada musim kemarau. Cuaca yang cerah dan air laut yang tenang akan memberikan kebebasan lebih untuk memaksimalkan pengalaman menikmati Pantai Bama. Jadi, jangan lupa untuk memasukkan Pantai Bama sebagai tujuan berikutnya dalam petualangan wisata di Banyuwangi, dan nikmati keindahan alam yang memikat di sana.

## Menengok Masa Lalu Minahasa Melalui Situs Waruga Sawangan

Makam leluhur suku Minahasa, situs Waruga Sawangan, saksi bisu peradaban masyarakat Minahasa zaman Megalitikum yang kini menjadi destinasi wisata sejarah dan budaya.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Sulawesi Utara](#), [Minahasa](#)

Situs Waruga Sawangan Minahasa adalah salah satu kompleks pemakaman tradisional yang terletak di [Desa Sawangan](#), Minahasa, Sulawesi Utara. Situs ini memiliki nilai sejarah dan budaya yang tinggi serta merupakan warisan berharga dari suku Minahasa.

Seperti suku Toraja yang terkenal dengan [tradisi pemakamannya yang khas](#), suku Minahasa juga memiliki tradisi yang serupa. Tradisi masyarakat Minahasa disebut waruga. Dan salah satu waruga yang bernilai sejarah adalah waruga Sawangan dari suku Minahasa, Sulawesi Utara. Sejarah Waruga suku Minahasa

Waruga berasal dari dua kata “waru” yang berarti “rumah” dan “ruga” yang berarti “badan”. Jadi secara harfiah, waruga berarti “rumah atau tempat badan yang akan kembali ke surga”.

Jenazah yang dimasukkan ke dalam waruga dibuat dengan posisi tumit bersentuhan dengan bokong, dan mulut seolah mencium lutut. Posisi ini persis seperti posisi bayi dalam rahim.

Waruga berasal dari dua kata “waru” yang berarti “rumah” dan “ruga” yang berarti “badan”.

Filosofi posisi ini bagi masyarakat Minahasa adalah manusia mengawali kehidupan dengan posisi bayi dalam rahim. Maka itu, manusia juga kembali ke posisi yang sama ketika mengakhiri hidupnya. Dalam bahasa setempat, filosofi ini dikenal dengan istilah “whom”. Tidak hanya itu, jenazah juga ditempatkan dalam posisi menghadap ke arah utara yang menunjukkan nenek moyang suku Minahasa yang berasal dari utara.

Zaman itu, hanya orang-orang yang mempunyai kelas sosial cukup tinggi yang dikubur dalam waruga. Hal itu ditandai lewat ukiran yang ada di penutupnya. Contohnya, motif wanita bersalin menunjukkan yang dikubur adalah dukun beranak, gambar binatang menunjukkan yang dikubur dalam waruga adalah seorang pemburu, atau juga ukiran bergambar beberapa orang menunjukkan yang dikubur adalah satu keluarga.

Jejak zaman Megalitikum ini, sekarang, bisa ditemui di Taman Purbakala Waruga Sawangan. Taman yang berlokasi di Kabupaten Minahasa Utara ini kini menjadi destinasi wisata sejarah favorit para pelancong baik dalam maupun luar negeri.

Komplek Situs Waruga Sawangan dan Seisinya

Waruga Sawangan Minahasa terdiri dari ratusan waruga yang tersebar di area pemakaman.

Waruga-waruga ini terbuat dari batu dengan bentuk peti mati persegi panjang. Setiap waruga adalah makam individu yang digunakan oleh suku Minahasa pada masa lalu. Struktur batu ini memiliki penutup atas yang dihiasi dengan ukiran rumit. Ukiran ini mencerminkan keahlian seni dan keterampilan yang tinggi para leluhur.

Setiap waruga adalah makam individu yang digunakan oleh suku Minahasa pada masa lalu.

Jumlah waruga di Sawangan terdapat sebanyak 143 buah dalam berbagai ukuran yang dikelompokkan berdasarkan ukurannya. Warugaberukuran kecil dengan tinggi antara 0-100 cm berjumlah 10 buah. Waruga berukuran sedang dengan tinggi antara 101-150 cm berjumlah 52 buah. Waruga berukuran besar dengan tinggi antara 151-250 cm berjumlah 81 buah.

Ditinjau dari jumlah yang cukup banyak dan bentuk-bentuk maupun hiasan waruga yang indah, diperkirakan jumlah penduduk di lokasi ini pada masa yang lalu juga memang cukup banyak dan juga memiliki tingkat ekonomi yang cukup baik. Kemungkinan, Desa Sawangan pada masa lalu merupakan desa yang cukup besar dan ramai, dengan masyarakat yang berpenghasilan cukup tinggi. Kehidupan masyarakat cukup makmur dengan lingkungan alam yang mendukung. Sebelum masuk ke kawasan makam, kita juga bisa melihat relief proses pembuatan waruga mulai dari proses memahat batu hingga pemasukan jenazah yang menyambut di sisi kiri dan kanan pagar pembatas. Juga tradisi bertani masyarakat Minahasa zaman dulu.

Pada lahan penduduk terdapat berbagai jenis tanaman antara lain: pohon mangga, durian, manggis, [langsar](#), cengkih dan lain-lain. Penduduk desa ini cukup padat, karena hampir semua lahan di sekitar kompleks warugaini masih ada yang kosong yang dapat dipakai untuk zona penyangga dan pengembangan.

Udara di daerah ini cukup sejuk dengan curah hujan yang cukup tinggi, serta persediaan air sangat banyak. Tanahnya subur, sehingga berbagai macam tanaman produktif dapat tumbuh di tempat ini.

Selain sebagai tempat pemakaman, Waruga Sawangan juga memiliki nilai ritual dan religius yang penting bagi suku Minahasa. Mereka meyakini bahwa leluhur mereka tetap berhubungan dengan dunia roh dan memperoleh kekuatan serta perlindungan dari mereka.

Taman Purbakala Waruga Sawangan menjadi saksi bisu dari sejarah dan kehidupan masyarakat Minahasa pada masa lalu. Keberadaannya, yang masih ada sampai saat ini, memberikan wawasan tentang tradisi pemakaman, kepercayaan, dan kehidupan sosial budaya suku Minahasa yang kaya.

**Letak Situs Waruga Sawangan dan Cara Menjangkaunya**

Taman Purbakala Waruga Sawangan kini menjadi destinasi wisata budaya yang menarik bagi pengunjung yang tertarik dengan sejarah dan kebudayaan suku Minahasa. Kondisinya saat ini telah tertata dan terkonsentrasi di dalam satu kompleks. Pengunjung dapat menjelajahi kompleks pemakaman untuk mengamati sejarah atau sekadar menikmati suasana situs yang jauh dari keramaian.

Situs ini berada di belakang perumahan dan lahan penduduk. Waruga-waruga dalam kompleks ini terletak pada lahan yang berukuran 1.363 meter persegi. Selain itu, terdapat lahan sebagai zona penyangga, lahan kosong di belakang, dan jalan masuk ke kompleks. Secara keseluruhan, situs ini memiliki luas 7676 meter persegi. Di luar zona inti dan zona penyangga, terdapat lahan seluas 1.295 meter persegi yang berdiri rumah adat minahasa sebagai museum, aula, tempat parkir, 4 toilet umum dan taman.

Situs Waruga Sawangan terletak di Desa Sawangan, Kecamatan Sawangan, Kabupaten Minahasa, Sulawesi Utara, Indonesia. Sawangan adalah sebuah desa yang terletak sekitar 10 kilometer di sebelah barat Kota Manado, ibu kota Provinsi Sulawesi Utara.

Situs Waruga Sawangan terletak di Desa Sawangan, Kecamatan Sawangan, Kabupaten Minahasa, Sulawesi Utara, Indonesia.

Lokasinya dapat dijangkau dengan mengikuti jalan raya dari Manado menuju arah barat laut. Desa Sawangan dapat diakses melalui perjalanan darat yang memakan waktu sekitar 30-40 menit dari Kota Manado, tergantung dari lalu lintas dan kondisi jalan. Setibanya di Desa Sawangan, pengunjung dapat menjelajahi kompleks pemakaman dan menemukan berbagai waruga yang tersebar di sekitar area tersebut.

**Pemugaran Situs Waruga Sawangan**

Waruga merupakan salah-satu peninggalan penting di Nusantara sejak berabad-abad yang lalu. Keberadaan situs ini menarik perhatian banyak peneliti dari penjuru dunia. Waruga tercatat dalam tulisan C.T. Bertling dalam majalah *Nederlandsch Indie*, Oud En Nieuw No.XVI tahun 1931.

Waruga tercatat dalam tulisan C.T. Bertling dalam majalah *Nederlandsch Indie*, Oud En Nieuw No.XVI tahun 1931.

Sampai tahun 1976 waruga di Situs Sawangan ini masih dalam keadaan yang belum teratur seperti sekarang ini. Saat itu, Drs. Hadi Moeliono, yang waktu itu menjabat sebagai Kepala Suaka Peninggalan Sejarah dan Purbakala Provinsi Sulawesi Selatan, mengadakan penelitian tentang waruga di Kabupaten Minahasa. Pada tahun 1977 kompleks waruga ini mengalami pemugaran oleh Kantor Suaka Sejarah dan Purbakala Ujung Pandang bersama dengan Bidang Muskala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Provinsi Sulawesi Utara.

Dari hasil penelitiannya itu, pada tahun 1977 Suaka Peninggalan Sejarah dan Purbakala Provinsi Sulawesi Selatan melakukan pemugaran terhadap kompleks waruga di Sawangan dan Airmadidi. Hasilnya, pada tahun 1978 kompleks makam itu menjadi Taman Purbakala Waruga. Oleh pemerintah, waruga ini juga dijadikan sebagai benda cagar budaya dan sekaligus sebagai obyek wisata budaya yang unik dan menarik. Peresmian kompleks makam Waruga Sawangan dilakukan oleh Menteri Pendidikan dan Kebudayaan saat itu, Dr. Daoed Joesoef, pada tanggal 23 Oktober 1978. Taman Purbakala Waruga dibagi menjadi beberapa bagian, yaitu: pemakaman, museum, dan bangunan tambahan.

Setelah pemugaran, situs Waruga Sawangan menjadi teratur, rapi, memiliki jalan setapak di dalam kompleks, serta diberi pagar keliling dari kawat berduri. Pada tahun 2006 Dinas Pariwisata Provinsi memberi pagar tembok batako mengelilingi kompleks waruga. Sebelum memasuki kompleks waruga, sebuah kompleks pemakaman. Pemakaman umum ini juga merupakan pemakaman yang cukup tua. Terbukti dengan adanya makam-makam yang berasal dari tahun seribu delapan ratusan. Namun oleh masyarakat desa ini, pemakaman tersebut masih digunakan sampai sekarang.

Setiap daerah di Indonesia selalu menawarkan beragam pesona. Termasuk tanah Minahasa yang ternyata memiliki situs bersejarah selain wisata lautnya yang sudah sering kita dengar. Jika kita berkesempatan menyambangi Sulawesi Utara, Taman Purbakala Waruga Sawangan patut Anda jadikan tujuan selain [Danau Tondano](#) atau Taman Nasional Laut Bunaken.

## Uniknya Air Terjun Temburun, Air Terjun Bertingkat 7

Terletak di Pulau Siantan, bagian timur Kota Tarempa Kepulauan Riau. Air terjun ini bermuara di selat Peniting.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Kepulauan Riau](#), [Air Terjun](#)

[Air Terjun](#) Temburun, merupakan salah satu kawasan wisata menarik yang berada di Pulau Siantan, bagian timur Kota Tarempa. Bentuknya sangat unik bertingkat tingkat sebanyak 7 dan bermuara di Selat Peniting. Kawasan ini merupakan kawasan wisata lazim bagi penduduk di wilayah Siantan.

## Menara Pandang, Lambang Kota Banjarmasin di Tepi Sungai Martapura

Di tempat ini, pesona keindahan Kota Banjarmasin dapat dinikmati dari ketinggian 30 m.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Kalimantan Selatan](#), [Banjarmasin](#)

Banjarmasin merupakan salah satu kota di [Provinsi Kalimantan Selatan](#), Indonesia. Dengan luas wilayah 98,46 km<sup>2</sup>, kota ini dijuluki sebagai Kota Seribu Sungai. Sebagai kekayaan alam yang penting bagi masyarakat di sana, sungai dimanfaatkan untuk berbagai keperluan sarana dan prasarana, transportasi air, pariwisata, perikanan, dan perdagangan. Mungkin itulah alasan mengapa Kota Banjarmasin dijuluki sebagai Kota Seribu Sungai.

Banjarmasin dijuluki sebagai Kota Seribu Sungai.

Saat berkunjung ke Banjarmasin, Anda dapat menjajal kuliner, [aksesori batuan permata](#), hingga [kain tradisional khas Kalimantan Selatan](#). Namun, satu hal yang wajib berada di dalam agenda perjalanan Anda adalah mengunjungi Menara Pandang Banjarmasin. Lambang Kota Banjarmasin ini berada tepat di tepi Sungai Martapura, yang merupakan salah satu anak Sungai Barito.

Menara Pandang Banjarmasin dibangun dalam beberapa tahap, dan terakhir dikerjakan pada 2014. Sejak saat itu pula menara ini menjadi salah satu destinasi wisata populer di Banjarmasin. Bagaimana tidak? Dari ketinggian sekitar 30 m, menara ini menawarkan pemandangan kota yang spektakuler dari ketinggian.

Menara Pandang Banjarmasin terdiri dari empat lantai. Lantai satu dan empat dibangun tanpa dinding, memberikan akses pemandangan yang tidak terhalangi. Lantai satu berupa plaza yang dapat digunakan untuk pelaksanaan kegiatan masyarakat, seperti lomba, donor darah, sampai kegiatan latihan kesenian.

Di lantai dua, terdapat Galeri Baiman, yang ditambahkan lima tahun setelah menara ini berdiri, yaitu pada akhir 2019. Di lantai tiga, terdapat Power King Space, sebuah ruangan besar yang dapat digunakan untuk kegiatan besar seperti sosialisasi, rapat, atau seminar-seminar UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah).

Lantai tertinggi atau lantai empat merupakan sebuah ruang terbuka. Di sini, para pengunjung dapat melihat pemandangan Kota Banjarmasin dari ketinggian. Di bagian kanan dan kirinya, terdapat tambahan ruangan kecil untuk menikmati pemandangan dari ruang yang lebih privat.

Menara Pandang Banjarmasin dari Ketinggian

Untuk mencapai puncak Menara Pandang Banjarmasin, pengunjung harus menaiki tangga sebanyak 155 anak tangga. Namun, usaha yang dilakukan akan sepadan dengan pemandangan luar biasa yang bisa dinikmati dari atas menaranya, yaitu Kota Banjarmasin dan sekitarnya.

Di sebelah timur, terlihat Pegunungan Meratus yang hijau, yang sekaligus menjadi latar belakang alami keindahan kota. Di sebelah selatan, terdapat Sungai Martapura yang terlihat menakjubkan dari ketinggian. Pengunjung pun bisa melihat perahu-perahu yang hilir mudik membawa penumpangnya di Sungai Martapura. Sementara itu, di sebelah barat, terdapat kawasan pertokoan yang sibuk, tempat para pengunjung dapat berbelanja atau hanya menikmati suasana kota.

Di sebelah timur, terlihat Pegunungan Meratus yang hijau, yang sekaligus menjadi latar belakang alami keindahan kota. Di sebelah selatan, terdapat Sungai Martapura yang terlihat menakjubkan dari ketinggian.

Aktivitas di Menara Pandang Banjarmasin

Dengan lokasi strategis dan bangunan yang cukup tinggi, Menara Pandang Banjarmasin secara natural juga telah menjadi tempat yang populer untuk menikmati matahari terbenam yang indah di Banjarmasin. Jadi, ketika berencana untuk mengunjunginya di sore hari, datanglah lebih awal

untuk mendapatkan lokasi terbaik. Jika Anda beruntung, Anda bahkan dapat melihat langit yang berwarna-warni saat matahari terbenam di ufuk barat.

Menara Pandang Banjarmasin juga menjadi tempat yang populer untuk acara pernikahan. Banyak pasangan yang memilih untuk mengadakan resepsi pernikahan mereka di sini karena pemandangannya yang spektakuler dan atmosfernya yang romantis. Menara Pandang Banjarmasin dapat menampung hingga 500 orang.

Menara juga menjadi tujuan wisata yang paling diminati saat perayaan Idulfitri. Saat hari raya, menara akan dihias dengan lampu-lampu yang indah. Suasana pun terlihat lebih meriah dan memukau perhatian. Banyak orang yang datang ke sini pada malam hari untuk menikmati keindahan pemandangan sambil merayakan hari raya bersama orang-orang tersayang. Selain menawarkan pemandangan kota dari segala sisi, bagian dalam menara juga dapat dinikmati. Anda bisa menjumpai pameran seni di Galeri Baiman. Galeri yang berlokasi di lantai 3 ini menghadirkan berbagai karya foto dan lukisan dari seniman terkenal.

Bagian dalam Menara Pandang juga berisi Galeri Baiman yang menghadirkan karya foto dan lukisan dari seniman terkenal.

Foto dan lukisan yang dipamerkan tersebut bukanlah hasil karya biasa. Di sini, terdapat puluhan foto dan lukisan yang menggambarkan hewan endemik Kalimantan, seperti bekantan, beruang madu, dan lainnya. Selain itu, terdapat pula gambar Sungai Martapura, Warung Lanting, Penari Banjar, Rumah Ano, Masjid Sabilal Muhtadin, [Pasar Terapung](#), dan tempat bersejarah lainnya, sekaligus foto-foto Kota Banjarmasin zaman dulu.

Lokasi dan Biaya Masuk Menara Pandang Banjarmasin

Menara Pandang ini berada di sepanjang pinggir Sungai Martapura, lebih tepatnya, di Jalan Kapten Pierre Tendean, Banjarmasin. Berada tidak jauh dengan lokasi [Pasar Apung Banjarmasin](#), destinasi wisata ini bisa dikunjungi setiap harinya sepanjang minggu.

Lokasinya yang berada di pusat kota, membuat menara ini bisa dijangkau dengan kendaraan umum maupun pribadi. Dari Bandar Udara Internasional Syamsudin Noor, Anda harus menempuh jarak sekitar 31 km atau berkisar 51 menit melalui Jalan Ahmad Yani, atau sedikit lebih lama yaitu sekitar 1 jam melalui Jalan Gubernur Soebarjo untuk mencapai menara ini. Pengunjung tidak perlu mengeluarkan uang sepeser pun untuk memasuki Menara Pandang. Meski termasuk ke dalam wisata yang dikelola oleh pemerintah, pengunjung tidak perlu mengeluarkan uang sepeser pun untuk memasuki Menara Pandang. Pengunjung hanya perlu membayar kontribusi parkir.

Menara Pandang Banjarmasin buka setiap hari. Hari Senin hingga Jumat buka pukul 10.00 sampai 21.00 WITA. Hari Sabtu tutup satu jam lebih lama, yaitu hingga pukul 22.00 WITA. Sementara pada hari Minggu, menara ini buka pukul 08.00 hingga 21.00 WITA.

## Keindahan Alam Bawah Laut di Pulau Wangi Wangi

Berada di daerah Wakatobi, surga bagi para pecinta olahraga bawah laut ini dapat anda temukan di Pulau Wangi Wangi.

[Pariwisata](#)

Tagar:



[Pariwisata](#), [Sulawesi Tenggara](#)

Pulau Wangi Wangi merupakan salah satu pulau indah yang terletak di Wakatobi. Keindahan alam bawah lautnya merupakan daya tarik tersendiri bagi para pecinta olahraga [bawah laut](#).

## Tenganan Daud Tukad, Pemukiman Orang Bali Aga

Bali Aga adalah sebutan bagi orang Bali asli, yang bermukim sejak sebelum kedatangan orang-orang Majapahit.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Bali](#)

Tenganan daud Tukad adalah salah satu pemukiman orang [Bali](#) Aga, yaitu orang Bali asli sebelum kedatangan orang-orang Majapahit.

## Indahnya Bangli, Pesona Alam yang Asri

Merupakan satu-satunya kabupaten di Bali yang tidak memiliki pantai. Wisata hijau ini sejenak menyegarkan mata dari hiruk pikuk perkotaan.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Bali](#)

BANGLI adalah sebuah kabupaten yang terletak di provinsi Bali. Daya tarik alamnya terletak pada alamnya yang masih hijau. Bangli juga merupakan satu-satunya kabupaten di Bali yang tidak memiliki [pantai](#).

## Ujung Genteng, Keindahan di Pesisir Pantai Selatan Jawa Barat

Indahnya pemandangan pantai seolah tak cukup sebagai daya tarik. Air yang bersih serta ombak besar menjadi karakteristik Ujung Genteng.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Jawa Barat](#)

[Ujung](#) genteng merupakan kawasan wisata di pesisir pantai Selatan Jawa Barat. Memiliki karakteristik air yang bersih serta ombak yang besar. Meski demikian, pantai yang menghadap bebas ke Samudera Hindia ini ombaknya tidak membahayakan para wisatawan yang gemar bermain di laut.



# Melihat Antang Dari Dekat

Pulau ini ditetapkan pemerintah sebagai pusat pangkalan pengawasan perikanan untuk wilayah Indonesia Barat.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Kepulauan Riau](#)

[Pulau](#) Antang terletak di Kabupaten Anambas, salah satu kabupaten yang mendapatkan perhatian pemerintah di Kepulauan Riau. Pulau ini juga ditetapkan pemerintah sebagai pusat pangkalan pengawasan perikanan untuk wilayah Indonesia Barat. Setidaknya 7 kapal patroli milik Kementerian Kelautan dan Perikanan siap siaga setiap harinya.

# Bermain Pasir Putih di Pantai Padang Melang

Terletak di Kepulauan Anambas, keindahan pantai sepanjang delapan meter ini cukup populer dengan pasir putihnya.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Kepulauan Riau](#), [Pantai](#)

[Pantai](#) Padang Melang merupakan salah satu pantai terindah di Kepulauan Anambas. Pantai sepanjang kurang lebih 8 meter ini populer terutama karena pasir putihnya.

# Menikmati Senja di Kawasan Wisata Kuta – Legian

Tak hanya keindahan pantai, pengunjung akan disuguhi keriuhan toko-toko kecil, mall dengan pemandangan pantai, night life dan juga cafe.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Bali](#)

[KUTA](#)-LEGIAN. Kawasan wisata yang cukup populer di seluruh dunia. Selain menawarkan keindahan pantainya, kawasan ini juga dipenuhi dengan toko-toko kecil, mall dengan pemandangan pantai, night life dan juga cafe.

# Pantai Pusik, Pesona Tersembunyi di Pulau Jemaja

Konon disini ditemukan banyak bongkahan keramik. Namun karena akses yang tidak mudah, belum banyak wisatawan yang mengenal kecantikannya.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Kepulauan Riau](#), [Pantai](#)

[Pantai](#) Pusik merupakan salah satu keindahan alam yang juga terdapat di Pulau Jemaja.

Konon, disini ditemukan banyak bongkahan keramik yang menurut cerita merupakan sisa-sisa jejak para perompak. Pantai ini belum banyak dikunjungi wisatawan karena aksesnya yang tidak mudah.

## Romantisme Kawasan Wisata Jimbaran, Bali

Sebelum populer sebagai tujuan wisata kuliner dengan pemandangan sunset dan desiran ombak pasir putih, kawasan ini adalah kampung nelayan.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Bali](#)

JIMBARAN. Merupakan kawasan wisata yang terletak di Kabupaten Badung. Sebelum populer sebagai tujuan wisata [kuliner](#), kawasan ini adalah kampung nelayan.

## Air Terjun Neraja, Pesona Pulau Anambas di antara Bebatuan Bertingkat

Tepatnya di Desa Ulu Maras, air terjun ini mengalir melewati bebatuan bertingkat serta bermuara pada dua buah kolam alam.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Kepulauan Riau](#), [Air Terjun](#)

Terletak di Pulau Jemaja, Kepulauan Anambas, Desa Ulu Maras, [Air Terjun](#) Neraja merupakan daya tarik wisata air yang mengalir melewati bebatuan bertingkat serta bermuara pada dua buah kolam alam. Keindahan alamnya menyempurnakan perjalanan Anda di Pulau Anambas.

## Wisata Cagar Budaya, Rumah Batu Olakemang di Jambi

Usia rumah ini diperkirakan lebih dari 200 tahun, tetapi tetap berdiri walaupun dari bangunan asalnya tidak ada besi penopang atau cagakanya.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Jambi](#)

Sama halnya dengan beberapa tempat di daerah-daerah di Indonesia, layaknya [keraton](#), Rumah Batu Olakemang juga menjadi tujuan wisata menarik bagi Anda yang berkunjung ke [Jambi](#).

Rumah Batu Olakemang ini terletak di Rumah Cagar Budaya Datuk Said Idrus Al-Djufri (Pangeran Wirokusumo) dan sampai sekarang dimiliki oleh keluarga pangeran yang bersangkutan.

Berdasarkan narasumber Ibu Sari Paseha (cicit), halaman depan rumah ini dahulunya berhadapan dengan sungai Batanghari.

Design bangunan awal diatapnya terdapat gambar naga tetapi sekarang sudah tidak ada dan diganti dengan seng. Naga yang berhadapan juga terlihat di gapura depan halaman rumah.

Usia rumah ini diperkirakan lebih dari 200 tahun, tetapi tetap berdiri walaupun dari bangunan asalnya tidak ada besi penopang atau cagaknya.

Sampai kini walaupun sudah ditetapkan oleh pemerintah sebagai rumah cagar budaya tetapi belum diperbaiki dan dikelola dengan baik.

## Letusan Bledug Kuwu yang Eksotis

Menurut legenda, keberadaan Bledug Kuwu ini merupakan lubang yang menghubungkan tempat tersebut dengan Laut Selatan.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Jawa Tengah](#)

Selain populer dengan ragam [keseniannya](#), Jawa Tengah juga menyimpan potensi wisata yang tak kalah menariknya di daerah-daerah lain. Jika Anda berkunjung ke Purwodadi, tidak ada salahnya untuk berkunjung ke tempat wisata Bledug Kuwu yang menyimpan pemandangan cukup eksotis.

Menurut [legenda](#) yang dipercaya masyarakat setempat, keberadaan Bledug Kuwu ini merupakan lubang yang menghubungkan tempat tersebut dengan Laut Selatan. Konon, lubang tersebut merupakan jalan pulang Joko Linglung menuju kerajaan Medang Kamulan setelah mengalahkan Prabu Dewata Cengkar.

Bisa dibilang, tempat wisata ini cukup unik. Beberapa wisatawan bahkan menobatkan tempat ini sebagai miniatur Salt Lake yang terdapat di Amerika Serikat. Letupan letupan lumpur yang terdapat di kawasan wisata inilah yang menjadikan tempat wisata ini berbeda dari yang lainnya.

Baca juga: [Pantai Pacitan Klayar](#)

Untuk bisa mengunjungi tempat ini Anda bisa menempuh perjalanan darat dari Semarang melalui [Purwodadi](#) sampai ke desa Kluwu. Pemandangan selama perjalanan menuju tempat ini seperti hamparan sawah hijau serta hijaunya langit dan juga bukit-bukit seakan menjadi bonus tambahan yang sayang untuk dilewatkan.

## Menikmati Sunrise di Batu Sindu, Kabupaten Natuna

Batu Sindu terletak di Ranai, ibukota Kabupaten Natuna. Konon, disini beredar legenda rakyat tentang sebuah kutukan.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Kepulauan Riau](#)

[Batu](#) Sindu terletak di Ranai, ibukota Kabupaten Natuna. Konon, disini beredar legenda rakyat tentang sebuah kutukan, dimana setiap kali berada disini, pantang menyebut nama Tanjung Datuk. Bagi yang masih berpacaran dan melanggarnya maka hubungannya bisa terkena masalah atau putus.

## Laskar Pelangi, Bangunan Tua di Atas Bukit Bangka

Wisatawan dari berbagai daerah banyak yang ingin mengetahui secara langsung sekolah yang terkenal melalui film Laskar Pelangi itu.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Bangka Belitung](#)

Tiruan atau replika bangunan SD Muhammadiyah telah menjadi salah satu daya tarik bagi yang berkunjung ke [Belitung](#).

[Wisatawan](#) dari berbagai daerah banyak yang ingin mengetahui secara langsung sekolah yang terkenal melalui film Laskar Pelangi itu.

[Bangunan](#) sekolah terlihat tua dan rapuh. Di samping kanan terdapat batang kayu sepanjang 5 meter yang menyangga sekolah yang telah miring itu.

Dinding sekolah yang hanya terdiri dari 2 kelas, terbuat dari bilah papan tua. Salah satu pintunya pun sudah miring.

Sementara atapnya terdiri dari seng tua. Bangunan tersebut berdiri di atas bukit. Di dekatnya terdapat danau rawa.

Replika bangunan SD itu bertempat di halaman SD Negeri 9 Desa Selingsing, Kecamatan Gantong, Kabupaten Belitung Timur.

## Jejak Sejarah Benteng Tolukko, Ternate

Konon, Benteng ini dipakai sebagai tempat melarikan diri dari serangan Spanyol. Namun sebagian besar rakyat melarikan diri ke Benteng Malayo.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Maluku Utara](#)

Pada awalnya [Benteng](#) dikenal dengan nama Tolukko, lalu kemudian lebih dikenal dengan nama Benteng Hollandia ini, yang didirikan pada tahun 1540 oleh Francisco Sero, seorang panglima Portugis. Menurut kabar nama Tolukko merupakan nama dari penguasa kesepuluh yang duduk di singgasana Ternate yaitu Kaicil Tolukko, tetapi pada tahun 1692 sultan ini baru memerintah jadi nama benteng ini tidak mungkin diberikan untuk mengikuti nama Sultan tersebut. Benteng tersebut diperbaiki oleh Pieter Both, seorang Belanda pada tahun 1610. Dan digunakan untuk pertahanan terhadap bangsa Spanyol yang sedang menggempur pulau

[Ternate](#).

Benteng ini dipakai sebagai tempat untuk melarikan diri dari serangan Spanyol supaya mau kembali tinggal di tempat ini. Sebagian besar rakyat melarikan diri ke Benteng Malayo. Menurut laporan ada 15 hingga 20 tentara di dalam benteng ini, lengkap dengan sejumlah persenjataan dan amunisi. Pada tahun 1627 di bawah pemerintahan Gubernur Jacques le Febvre, mengatakan bahwa benteng letak tidak jauh di atas bukit di sebelah Utara Benteng Malayo ini, dan dilengkapi dengan dua menara kecil.

Pada waktu itu dipimpin oleh seorang Korporal yang didatangkan dari Benteng Malayo dan menjadi sumber pemasokan bahan pangan untuk 22 orang tentara yang bertugas di dalam Benteng Tolukko. Dewan Pemerintahan Belanda mengizinkan Sultan Mandarsyah dari Ternate Pada tahun 1661, bersama pasukannya untuk tinggal di dalam benteng ini. Dengan hadirnya Sultan, maka garnizun Belanda yang ada di dalam Benteng Tolukko dikurangi sampai 160 orang. Pasukan Kaicil Nuku (Sultan Tidore yang ke-19) menyerang benteng Tolukko pada tanggal 16 April 1799, namun mereka berhasil untuk mundur oleh pasukan gabungan Ternate-VOC. Penduduk kota Ternate pada bulan Juni 1797 kini berjumlah 3.307 jiwa, akibat pertempuran dan khususnya pengepungan yang berkepanjangan oleh pasukan Nuku. Kemudian tinggal 2.157 jiwa.

Yang lain meninggal karena peperangan dan kelaparan atau melarikan diri ke Halmahera. Pada tahun 1864 di bawah pimpinan Residen P. Van der Crab, karena hampir seluruh bangunan sudah rusak maka benteng ini dikosongkan. Pada tahun 1996, dibangun kembali, namun upaya yang dilakukan malah menghilangkan keaslian bangunan seperti dihilangkannya terowongan bawah tanah yang berhubungan langsung dengan [laut](#).

## Pasar Intan Martapura, Kemilau yang Menggoda

Dikenal sebagai pusat transaksi sekaligus penggosokan intan terkemuka sejak dulu. Menjadi objek wisata yang menarik banyak pengunjung.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Kalimantan Selatan](#)

MENDENGAR kata Martapura tentu akan mengingatkan kita dengan sebuah kota penghasil intan terbesar di Indonesia. Hal itu wajar saja. Sebab, sejak dulu ibukota Kabupaten [Banjar](#), Kalimantan Selatan, ini menghasilkan intan yang indah dan berkualitas tinggi. Tidak heran kalau kota ini dijuluki “Kota Intan”.

Kemilau intan Martapura bisa dilihat di pusat kota. Di sana terdapat pasar tradisional yang sejak dulu menjual batu permata selain komoditas lain, yakni Pasar Martapura atau dikenal sebagai “Pasar Batuah”. Pada 1970-an los pasar intan dibangun di tengah-tengah Pasar Martapura untuk menampung para penjual dan perajin batu permata. Lalu, pada pertengahan 1990-an, dibangun pula kompleks pertokoan Cahaya Bumi Selamat (CBS) untuk melengkapi los-los permata sebelumnya di Pasar Martapura.

Intan memang primadona Martapura, umumnya [Kalimantan Selatan](#). Menurut Agus Yana dalam “Praktik Pertambangan Intan dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Alih Fungsi Lahan Sawah

Menjadi Lahan Pertambangan Intan (Studi Kasus di Kelurahan Sungai Tiung Kota Banjarbaru)", tesis di Universitas Padjajaran Bandung tahun 2010, usaha pertambangan intan di Kalimantan Selatan telah dikenal sejak abad ke-16. Diperkirakan sejak 1604 di Kalimantan Selatan telah terjadi perdagangan intan.

Di masa Kerajaan Banjar itu, pertambangan intan merupakan hak raja. Raja bisa memberikan sebagian tanah kerajaan sebagai apanase kepada keluarga raja. Dari tambang intan, pemilik apanase bukan hanya memperoleh pajak tapi juga hak monopoli pembelian intan.

"Setiap intan yang ditemukan sebesar 4 karat, harus dijual pada raja atau pemilik apanase," ungkap Agus Yana.

Martapura menjadi saksi kejayaan Kerajaan Banjar. Sunarningsih dari Balai Arkeologi Banjarmasin dalam "Martapura Kota Intan; Martapura Darussalam" di jurnal Naditira Widya Vol. 1 No. 2 2007, menyebut saat Martapura menjadi ibukota, Kerajaan Banjar mencapai puncak kejayaannya.

Jejak kilau intan Martapura bisa dilihat dari toponim (asal-usul nama tempat) Pasayangan yang kini sebuah kelurahan di Kecamatan Martapura. Nama "pasayangan" memberi gambaran dulunya merupakan tempat para pembuat perhiasan emas dan permata (barang-barang yang disayang oleh kerajaan).

"Di daerah Pasayangan sendiri sampai sekarang masih banyak masyarakat yang berprofesi sebagai pengrajin perhiasan dan penggosokan intan," ujar Sunarningsih.

Selain itu, di Pasayangan masih terdapat rumah batu milik para saudagar kaya yang memiliki bisnis batu permata. Rumah itu dibangun tahun 1911 dan saat ini menjadi objek wisata.

Penguasaan pertambangan intan oleh raja dihapuskan oleh Belanda. Sebagai gantinya, selain eksploitasi oleh swasta, pertambangan rakyat pun tumbuh dan terus bertahan hingga kini.

Mereka menambang dengan cara mendulang. Jika beruntung, hasilnya bisa luar biasa. Pada 1965, Matsam cs mamidik (menemukan intan) seberat 166,7 karat (33 gram) yang dikenal dengan Intan Trisakti; intan terbesar pertama yang ditemukan di Kalimantan.

Meski jarang, penemuan intan dalam ukuran besar kerap terjadi. Hal itu menambah semangat para penambang rakyat.

"Selain sebagai mata pencaharian masyarakat di beberapa daerah di Kalimantan Selatan, menambang intan sudah dianggap sebagai budaya yang diwarisi masyarakat dari para leluhur," ungkap Agus Yana.

Sebagian besar hasil penambangan itu terpanjang dalam bentuk batu maupun perhiasan di Pasar Intan Martapura, yang mengintegrasikan Pasar "Batuah" Martapura dengan Pusat Pertokoan Sekumpul, [Kawasan Wisata](#) Kuliner, dan Pasar Cahaya Bumi Selamat (CBS). Tapi yang ramai dikunjungi wisatawan untuk berburu batu permata adalah Pasar CBS.

Pasar CBS dibangun di lokasi alun-alun kota, yang telah lama menjadi ruang publik bagi masyarakat Martapura. Yang menonjol adalah keberadaan sebuah monumen besar pilar yang tegak menjulang dan dilengkapi dengan kaligrafi indah yang mencirikan masyarakat Banjar yang religius. Selain dikenal juga sebagai "Kota Santri", Martapura membanggakan diri sebagai "serambi Mekkah" di Kalimantan.

"Efek keseluruhan adalah bahwa ia tampak bagai sebuah istana yang megah dan menawan," tulis Gerry van Klinken dan Ward Berenschot dalam *In Search of Middle Indonesia: Kelas Menengah di Kota-kota Menengah*.

Tapi Pasar CBS sendiri tak semewah mall. Bahkan biasa-biasa saja. Problem pasar pada umumnya masih kerap terjadi seperti becek kala hujan, tumpukan sampah, hingga keruwetan pedagang kaki lima. Tapi pasar ini sudah menjadi destinasi wisata belanja paling diminati oleh wisatawan yang berkunjung ke Kalimantan Selatan.

Pasar CBS terdiri dari dua lantai. Lantai pertama berisi toko yang menjajakan batu permata dan cinderamata, sedangkan lantai dua berisi kios tempat workshop pembuatan perhiasan. Anda bisa mendapatkan pernak-pernik seperti gelang, kalung, cincin, atau bros yang terbuat dari aneka batu mulia. Harganya bervariasi, tergantung keunikan atau kelangkaan jenis batu.

Di dekat Pasar CBS terdapat sebuah taman yang bisa dipakai untuk rehat dan menikmati suasana kota. Taman terletak di depan kantor bupati dan Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.

Pasar ini juga berdekatan dengan destinasi wisata religi yang terkenal di Kalimantan Selatan: Makam Guru Sekumpul yang terintegrasi dengan Masjid Agung Al-Karomah.

“Ini adalah sebuah proyek prestisius dimaksudkan untuk meningkatkan citra Martapura sebagai kota yang dibangun menjadi pusat perdagangan perhiasan, serta sebagai serambi Mekah,” tulis Gerry van Klinken dan Ward Berenschot.

Hingga kini, kemilau intan Martapura masih tetap menggoda. Jika Anda juga tertarik, datanglah ke kawasan Pasar Intan Martapura di Jalan Ahmad Yani, Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan. Lokasinya mudah dicari karena terletak di pinggir jalan raya.

Untuk menuju ke Martapura hanya butuh waktu setengah jam dari Bandar Udara Internasional Syamsudin Noor. Sementara dari kota Banjarmasin, perjalanan akan memakan waktu hingga satu jam dengan menggunakan kendaraan. Tunggu apa lagi?\*

## Candi Prambanan, Kemegahan Sejarah di Jogjakarta

Candi Prambanan dikenal sebagai candi Hindu terbesar di Indonesia yang terletak di Pulau Jawa. Lokasinya tak jauh dari pusat kota Jogjakarta.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Yogyakarta](#), [Candi](#)

Rasanya tak berlebihan jika menyebut [Candi Prambanan](#) adalah mutiara wisata Jogjakarta.

Candi ini bukan saja tersohor di Indonesia namun juga di mancanegara.

Candi ini selain populer sebagai tempat wisata, candi ini menyimpan cerita legenda yang hingga kini masih dipercaya masyarakat hingga saat ini. [Roro Jonggrang](#) dan Bandung Bondowoso bisa dibilang menjadi dua tokoh central yang selalu menyelimuti kisah dibalik terbangunnya candi Prambanan.

Candi Prambanan juga dikenal sebagai candi Hindu terbesar di Indonesia yang terletak di Pulau Jawa. Sisa peninggalan kemegahan sejarah yang dibangun sekitar tahun 850 Masehi ini selain menyajikan keindahan candi, pada beberapa periode tertentu di candi ini juga diselenggarakan sendratari Ramayana.

Lokasi candi yang tak begitu jauh dari pusat kota Jogjakarta seperti sayang jika dilewatkan apabila Anda kebetulan sedang mengunjungi Yogyakarta.



# Kisah di Balik Pesona Candi Boko yang Megah

Kemegahan Istana Ratu Boko ini menurut catatan sejarah merupakan peninggalan yang dibangun sekitar abad ke 8.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Yogyakarta](#)

Selain [Candi Prambanan](#), kawasan wisata candi yang juga tak kalah menariknya untuk dikunjungi adalah Candi Boko. Candi yang letaknya tidak jauh dari Prambanan ini, menyimpan keindahan dibalik kisah legendanya yang dipercaya hingga kini masih menyimpan misteri. Kemegahan Istana Ratu Boko ini menurut catatan sejarah merupakan peninggalan yang dibangun sekitar abad ke 8. Berdiri di atas tanah seluas 250.000 m<sup>2</sup> candi ini terbagi menjadi beberapa bagian situs. Salah satu situs yang cukup menarik disini adalah Sumur Penuh Misteri yang terletak di tenggara Candi Pembakaran. Konon, Candi ini merupakan saksi bisu dari awal kejayaan tanah Sumatera.

Meski didirikan oleh seorang budha, namun istana ini lebih memiliki unsur Hindu. Setidaknya, hal ini lebih terlihat dengan adanya Lingga dan Yoni, arca Ganesha dan lempengan emas yang menjadi bentuk pemujaan terhadap Dewa Siwa.

Karena keindahan serta kemegahan bangunannya, Candi Boko kerap digunakan sebagai lokasi pemotretan. Di lokasi ini Anda juga bisa menyaksikan keindahan Gunung Merapi dan perbukitan yang mewarnai kemegahan candi. Bagi para pemburu matahari tenggelam, tempat ini juga direkomendasikan untuk menikmati sunset di sore hari.

# Ombak Tenang di Pantai Pasir Padi, Bangka Belitung

Keunikan lain dari pantai sepanjang hampir 300 meter ini adalah ombak tenang serta kontur pasir yang padat, putih dan halus.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Bangka Belitung](#)

Selain populer sebagai negeri [Laskar Pelangi](#), eksotisme pulau Bangka Belitung tak hanya berhenti di situ saja. Pantai lain yang juga menjadi aset wisata di pulau ini adalah [Pantai Pasir Padi](#).

Pantai ini terletak di 7 km dari Pangkalpinang yang merupakan ibukota provinsi Kepulauan [Bangka Belitung](#). Bisa jadi, pantai ini merupakan satu-satunya kawasan wisata yang cukup ramai dikunjungi masyarakat Pangkalpinang. Karakteristik pantai ini selain berpasir putih juga laut biru dengan ombak yang cukup tenang. Matahari terbit dan tenggelam terlihat cukup sempurna jika dipandang dari pantai ini. Tak mengherankan, jika pantai ini bukan hanya didatangi masyarakat sekitar namun juga wisatawan mancanegara.

Baca juga: [Adat nikah Bangka Belitung](#)

Keunikan lain dari pantai sepanjang hampir 300 meter ini adalah ombak tenang serta kontur pasir yang padat, putih dan halus. Selain bisa menikmati keindahan pantai dengan berjalan kaki, Anda juga bisa menikmatinya dengan menggunakan kendaraan bermotor roda 2 ataupun menggunakan sepeda.

## Menyelami Keindahan Pantai Padang Bai, Bali

Pantai ini menawarkan sebuah suasana wisata pantai yang tenang dengan kondisi yang kontras dengan Pantai Kuta yang ramai dengan hiruk pikuk pengunjungnya.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Bali](#)

Rasanya tak berlebihan jika menyebut Bali sebagai surganya pantai. Pantai lain yang juga tak kalah menariknya di Pulau Bali adalah Pantai Padang Bai.

Pantai ini terletak di pelabuhan penyeberangan Bali – Lombok. Meskipun pantai ini merupakan jalur penyebrangan, namun kebersihannya tidak lantas terlupakan. Pantai ini cukup akrab terutama bagi para pecinta olahraga memancing dan juga menyelam. Meskipun posisinya bersebelahan dengan pelabuhan namun biota laut yang terdapat di pantai ini masih sangat terjaga dengan baik.

Arus yang tidak stabil dan kadangkala kencang, menjadi perhatian tersendiri terutama bagi Anda yang berniat melakukan penyelaman di lokasi ini.

Sedikit berbeda dengan pantai-pantai lain di Bali. Pantai ini menawarkan sebuah suasana wisata pantai yang tenang dengan kondisi yang kontras dengan [Pantai Kuta](#) yang ramai dengan hiruk pikuk pengunjungnya.

Nah, jika Anda penasaran, jangan lewatkan kunjungan Anda ke Pantai Padang Bai. Sebuah pengalaman wisata pantai yang mungkin saja berbeda dari yang pernah Anda rasakan sebelumnya.

## Benteng Fort Rotterdam Kisah Sebuah Kota

Dari sebuah benteng pertahanan berubah menjadi sebuah kota. Masih terawat apik dan menarik untuk dikunjungi.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Sulawesi Selatan](#)

BENTENG ini mudah dikenali. Temboknya tebal dengan ukuran hampir dua meter, berwarna hitam, dan menjulang setinggi hampir lima meter. Gerbang utamanya yang melengkung

memberi kesan megah. Sebuah papan nama terpahat pada bagian atas gerbang dan bertuliskan: Fort Rotterdam.

Benteng Fort Rotterdam, atau dikenal juga dengan nama Benteng Ujung Pandang, merupakan bangunan bersejarah di Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Jika dilihat dari ketinggian, bentuknya menyerupai penyu yang merayap menuju laut sehingga benteng ini kerap pula disebut Benteng Penyu.

Kendati dibangun berabad-abad lalu, benteng ini masih kokoh. Bukan hanya tampak dari luar. Jika masuk ke dalamnya, Anda akan terpesona dibuatnya. Begitu melewati gerbang utama, Anda akan melihat bangunan-bangunan tua yang masih terjaga dan terawat dengan baik. Terdapat 16 bangunan dengan arsitektur bergaya Eropa yang berderet mengelilingi dinding bagian dalam benteng. Semua bangunan menggunakan atap berbentuk pelana dengan kemiringan yang tajam dan memiliki banyak pintu dan jendela.

Sebuah taman hijau nan asri berada di tengah-tengah benteng. Rumput-rumputnya tertata dan rapi. Halamannya bersih. Benar-benar tempat yang layak dikunjungi.

Keberadaan Benteng Fort Rotterdam tak bisa dilepaskan dari kehadiran Kongsi Dagang Belanda (VOC) di Sulawesi. Mereka datang untuk berdagang di Pelabuhan Ujung Pandang milik Kerajaan Gowa yang ramai.

Saat itu Gowa tumbuh sebagai kekuatan politik dan militer yang kuat. Untuk melindungi pusat pertahanan di Somba Opu, Gowa membangun 17 benteng. Yang paling megah adalah Benteng Ujung Pandang.

Andi Muhammad Said dkk dalam *Bangunan Bersejarah di Kota Makassar* menyebut benteng ini mulai dibangun pada 1545 semasa Raja Gowa IX. Arsitekturnya mengadopsi gaya Portugis; berbentuk segi empat dan berbahan dasar campuran batu dan bata. Pada masa Raja Gowa XIV, tembok benteng diganti dengan batu padas hitam, batu karang, dan bata dengan perekat kapur dan pasir. Pada tahun berikutnya, dibangun lagi tembok kedua di dekat pintu gerbang. Namun VOC yang dipimpin Gubernur Jenderal Admiral Cornelis Janszoon Speelman menyerang dan berhasil memaksa Gowa menandatangani Perjanjian Bongaya pada 18 November 1667. Semua benteng dirobohkan, kecuali Benteng Ujung Pandang. Bagian benteng yang hancur kembali dibangun oleh Speelman dengan gaya arsitektur Belanda. Nama benteng pun diubah menjadi Fort Rotterdam, sesuai tempat kelahiran Speelman.

“Fort Rotterdam menjadi satu-satunya benteng yang dibangun di Makassar pada abad 17-18 dan menjadi simbol hegemoni VOC di wilayah Sulawesi Selatan,” catat Djoko Marihandono dalam “Perubahan Peran dan Fungsi Benteng” dimuat *Wacana*, Vol. 10 No. 1, 2008.

Benteng Rotterdam difungsikan sebagai markas komando pertahanan, kantor perdagangan, kediaman pejabat tinggi, dan pusat pemerintahan di wilayah timur Nusantara. Bahkan di sekitar benteng tumbuh permukiman penduduk. “Bersamaan dengan perluasan dan pembangunan baru yang bersumber dari benteng, Makassar tumbuh menjadi kota dengan tata ruang kolonial,” catat Djoko Marihandono.

Menurut Dias Pradadimara dalam “Penduduk Kota, Warga Kota, dan Sejarah Kota: Kisah Makassar” di buku *Kota Lama, Kota Baru* suntingan Freek Colombijn, hal ini menandakan keterputusan historis dengan Benteng Somba Opu yang terletak di sebelah selatannya, “kota lama” yang pernah jadi pusat Kerajaan Gowa.

Setelah beberapa kali beralih fungsi, benteng ini diserahkan kepada Departemen Pendidikan dan Kebudayaan pada 1970. Benteng Fort Rotterdam, yang ditetapkan sebagai Benda Cagar Budaya tahun 2010, menjadi objek wisata yang menarik untuk dikunjungi.

Benteng Fort Rotterdam memiliki luas sekira 3 hektar. Ada lima bastion (pos penjagaan) di setiap sudut benteng: Bone, Bacan, Buton, Mandarasyah, dan Amboina. Tiap bastion dihubungkan dengan dinding benteng, kecuali bagian selatan. Untuk naik ke bastion terdapat teras dari susunan batu padas hitam dan batu bata. Bastion memiliki celah yang berfungsi sebagai tempat mengintai atau menembak.

Terdapat pula parit yang terletak berdampingan dengan tembok pertahanan. Bentuknya aslinya memanjang dan mengikuti bentuk site plan benteng yang menyerupai penyu. Namun sebagian besar parit telah ditimbun untuk pembangunan rumah dan gedung di sekitarnya. Hanya menyisakan sekira 300 meter yang terletak di bagian selatan benteng.

Menyusuri sudut-sudut benteng dan lorong-lorong bastion begitu menyenangkan. Anda juga bisa memasuki ruangan sempit tempat penahanan Pangeran Diponegoro, pemimpin Perang Jawa. Sel ini memiliki ruangan yang sempit dengan atap melengkung dan pintu yang rendah. Tak perlu membayangkan suasana seram dan angker saat mengunjungi benteng tua ini. Sebab, tempat bersejarah ini tak kosong melompong. Benteng ini dimanfaatkan pemerintah setempat sebagai perkantoran dan Pusat Kebudayaan Makassar sehingga terlihat bersih, rapi, dan terawat.

Selain melihat-lihat benteng secara gratis, pengunjung juga bisa mendatangi Museum La Galigo untuk mempelajari sejarah dan budaya Sulawesi Selatan dari masa prasejarah hingga modern. Museum itu memiliki banyak koleksi fosil bebatuan dan senjata-senjata kuno milik masyarakat Sulawesi Selatan. Ada juga miniatur kapal Phinisi, yang menunjukkan budaya melaut orang Sulawesi Selatan.

Di sekitar benteng terdapat galeri seni, toko souvenir, dan toko yang menjual buku-buku hikayat dan sejarah kepahlawanan kota ini. Sebuah destinasi wisata sejarah yang lengkap dan menambah pengetahuan.

Imbas dari pembangunan kota, di sekitar benteng berdiri bangunan-bangunan bertingkat berupa ruko dan hotel dengan mengambil latar pantai. Di satu sisi mengganggu pemandangan benteng tapi di sisi lain memberi kemudahan bagi Anda yang mengunjungi benteng ini.

Benteng Rotterdam terletak di Jalan Ujung Pandang No. 1, Kelurahan Bulogading, Kecamatan Ujung Pandang, Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Lokasi benteng mudah dijangkau karena terletak di dalam kota Makassar, tepatnya berada di depan pelabuhan laut kota Makassar.

Jaraknya sekitar dua kilometer dari Pantai Losari. Dari Bandar Udara Internasional Sultan Hasanuddin bisa ditempuh sekitar 30 menit mengendarai mobil atau motor. Sementara dari Pelabuhan Soekarno-Hatta hanya 15 menit.\*

## Tanah Lot, Kahyangan di Tepi Pantai

Salah satu tempat suci umat Hindu yang jadi objek wisata unggulan di Bali. Begitu indah kala senja.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Bali](#), [Pura](#)

BERADA di bibir pantai yang curam, Pura Tanah Lot tampak [begitu indah](#). Ketika air laut pasang, Pura Tanah Lot terlihat seperti daratan yang mengambang di tengah pantai. Para pengunjung baru bisa menginjakkan kaki di tempat ini saat air laut mulai surut.

Di sekitar [Pura](#) Tanah Lot banyak terdapat gua. Ini dibentuk oleh air laut yang terus-menerus mengikis karangnya. Gua-gua ini kemudian menjadi tempat hidup bagi ular-ular laut yang jinak. Konon, ular-ular ini merupakan hewan milik dewa yang mendiami pura untuk menjaga kawasan suci Pura Tanah Lot. Karenanya tak boleh diusik.

Pura Tanah Lot, salah satu tempat ibadah umat Hindu yang disucikan di [Bali](#), berdiri di atas karang di sisi pantai Desa Beraban, Kecamatan Kediri, Kabupaten Tabanan. Sejarah Pura Tanah Lot berkaitan dengan legenda tentang brahmana Jawa dari sekira abad ke-16 bernama Danghyang Nirartha atau juga dikenal dengan sebutan Danghyang Dwijendra atau Pedanda Sakti Wau Rauh.

Disebutkan Nirartha berhasil merebut simpati masyarakat Bali untuk memeluk Hindu. Hal itu membuat iri Bendesa Beraban, penguasa Tanah Lot. Apalagi banyak pengikutnya berpaling pada Nirartha. Maka, Bendesa memaksa Nirartha untuk meninggalkan Tanah Lot.

Nirartha menyanggupi. Namun sebelum pergi, dia menggunakan kesaktiannya untuk memindahkan sebuah batu besar ke tengah pantai dan membangun pura di atasnya. Dia juga mengubah selendangnya menjadi ular untuk menjaga pura. Akhirnya Bendesa pun menjadi pengikut Nirartha.

Dalam kajian budayawan dari Universitas Udayana, Ida Bagus Gede Agastia terhadap naskah lontar Bali Dwijendra Tattwa diketahui bahwa Danghyang Nirartha adalah ahli agama dari Kerajaan Majapahit. Setelah keruntuhan Majapahit, Nirartha pergi ke Pasuruhan, Blambangan, dan Bali. Di Bali, dia diangkat sebagai padiksyen (pendeta kerajaan) Gelgel yang diperintah Raja Baturenggong. Dia kerap mengadakan perjalanan spiritual keliling Bali, [Nusa Penida](#), dan Lombok.

lihat pertunjukan [tari kecak dan tari kolosal](#)

“Perjalanan mengelilingi Bali yang dilakukan Danghyang Nirartha adalah salah satu wujud dari usaha penataan kehidupan keagamaan di pulau ini,” jelas Agastia.

Di beberapa tempat yang disinggahi Nirartha dibangunlah beberapa pura, termasuk Tanah Lot, Pura Uluwatu, dan Pura Rambut Siwi.

Pendirian pura di Tabanan diuraikan dalam Dwijendra Tatwa. Dikisahkan, ketika berada di tepi pantai, Nirartha melihat pulau kecil yang tampaknya sangat suci di tengah samudra. Muncul keinginannya untuk membuat tempat suci di sana. Kepada nelayan yang sedang mencari ikan, dia memberitahu agar masyarakat desa mendirikan tempat suci yang kemudian disebut Pura Pakendungan. Agastia menyebut Pura Pakendungan sekarang lebih dikenal dengan nama Pura Tanah Lot.

A.A. Rai Sita Laksmi, dosen Fakultas Sastra Universitas Warmadewa, dalam “Pengelolaan Warisan Budaya Pura Tanah Lot Sebagai Daya Tarik Wisata di Desa Beraban, Kecamatan Kediri, Tabanan” terbit di Forum Arkeologi Vol. 27 No. 3 November 2014, mempertanyakan uraian Dwijendra Tatwa. Sebab, Pura Tanah Lot berada di tengah laut. Sedangkan Pura Pakendungan merupakan pura subak yang terletak di daratan, yakni sebelah barat laut Pura Tanah Lot.

“Terjadinya perubahan nama dari Pakendungan menjadi Tanah Lot belum diketahui secara jelas,” tegasnya.

I Made Girinata dalam Kawasan Suci Pura Tanah Lot dan Destinasi Wisata menyebut belum ditemukan bukti sejarah yang menjelaskan kapan, siapa, dan atas dasar apa Pura Tanah Lot didirikan. Beberapa sumber, termasuk Dwijendra Tatwa, hanya mengaitkan Pura Tanah Lot dengan sejarah perjalanan rohaniwan Nirartha. Tidak dijelaskan bahwa Nirartha yang membangun Pura Tanah Lot.

Selain itu, I Made Girinata menambahkan bahwa jauh sebelum kedatangan Nirartha, aktivitas keberagamaan di Bali sangat mantap. Masyarakat juga punya pengetahuan untuk membuat pura. Terbukti dengan keberadaan Pura Dasar Gelgel dan Pura Besakih yang dijadikan salah satu sad kahyangan (enam pura utama) untuk seluruh Bali.

“Terkait dengan Pura Tanah Lot, bukan tidak mungkin bahwa Dang Hyang Nirartha juga lebih mengingatkan lagi masyarakat sekitar Pura Tanah Lot agar lebih memperhatikan kebesaran Tuhan (Ida Sang Hyang Widhi Wasa) dan segala manifestasi-Nya dengan cara selalu melakukan sujud bakti dan membuatkan tempat-tempat pemujaan,” kata Girinata.

Pura Tanah Lot sendiri digolongkan ke dalam dang kahyangan atau tempat yang dibangun untuk menghormati para guru suci yang pernah datang untuk memberikan ajaran keagamaan. Dari strukturnya, Pura Tanah Lot memiliki dua halaman: halaman luar atau jabaan dan halaman dalam atau jeroan. Halaman luar adalah halaman terbuka tanpa tembok. Namun ini merupakan area suci karena tidak semua orang diizinkan masuk. Terkecuali melakukan sembahyang. Pada halaman luar, terdapat dua pintu masuk. Pintu masuk di sisi timur dan di sisi utara. Adapun halaman dalam dibatasi oleh tembok keliling. Di sana ada beberapa bangunan atau pelinggih. Ada juga menhir dan fragmen lingga.

“Menhir merupakan tinggalan tradisi megalitik berupa batu tegak, kasar, dan belum digarap, tetapi diletakkan oleh manusia dengan sengaja di suatu tempat sebagai media penghormatan dan menjadi lambang dari orang-orang yang diperingati,” jelas Rai Sita Laksmi.

Setiap tahunnya, Tanah Lot Bali dikunjungi jutaan wisatawan domestik dan mancanegara. Bisa dibayangkan tempat ini menjadi salah satu ikon pariwisata Bali. Tanah Lot pun menjadi spot favorit para fotografer. Pemandangan paling populer dari kawasan ini adalah ketika pura dilatari matahari terbenam.

Di dekat Pura Tanah Lot terdapat pura-pura lain yang berukuran lebih kecil. Ada Pura Pakendungan, Pura Penataran, Pura Penyawang, dan lain-lain.

Jika ingin berkunjung ke Tanah Lot Bali, Anda harus menempuh jarak 13 km dari Tabanan. Dari Kota Denpasar jaraknya sekitar 22 km. Sementara dari Bandara Ngurah Rai jaraknya sekitar 25 kilometer dan bisa ditempuh dalam waktu sekitar 45 menit.\*

## Lawang Sewu, Kemegahan Mutiara dari Semarang

Salah satu landmark Kota Semarang yang menyimpan perjalanan sejarah perkeretaapian di Indonesia.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Jawa Tengah](#), [Museum](#), [Semarang](#)

Sebuah gedung tua peninggalan kolonial Belanda terlihat berdiri tegak di jantung Kota Semarang. Gelap. Kosong. Eksotis sekaligus mistis. Kesan itulah yang terpancar dari [Lawang Sewu](#), bangunan tua yang berada di dekat Tugu Muda, Semarang, Jawa Tengah.

Secara harfiah, Lawang Sewu berarti seribu pintu, meski sebenarnya jumlah pintunya tidak sebanyak itu. Gedung ini awalnya dibangun sebagai kantor pusat Nederlandsch-Indische Spoorweg Maatschappij (NIS), perusahaan kereta api swasta masa Hindia Belanda.

Secara harfiah, Lawang Sewu berarti seribu pintu.

Pembangunan kantor NIS ini beriringan dengan sejarah perkeretaapian Indonesia. Ini dimulai pada 1864 dengan pencangkulan pertama pembangunan jalur kereta api Semarang-Tanggung, yang kemudian menghubungkan Surakarta dan [Yogyakarta](#). Keberhasilan NIS membangun jalan kereta api mendorong minat investor untuk membangun rel di daerah lainnya.

NIS berkantor di Stasiun Semarang. Seiring dengan berkembangnya perusahaan, NIS pun terdorong untuk membuat kantor baru yang megah. Arsitek P. de Rieu diberi kepercayaan untuk membuat desainnya. Tapi rancangannya tak jadi digunakan. Jacob K. Klinkhamer, B.J. Oedang, dan dibantu arsitek muda G.C. Citroen kemudian ditunjuk untuk mendesain dengan mengacu arsitektur gaya [Belanda](#).

Awalnya, Lawang Sewu dibangun sebagai kantor pusat NIS, perusahaan kereta api swasta masa Hindia Belanda.

Mengunjungi Lawang Sewu merupakan pengalaman yang menyenangkan. Begitu memasuki Lawang Sewu, pengunjung langsung merasa seperti berada di dalam lorong seribu pintu. Setiap ruang memiliki pintu yang letaknya sejajar. Banyaknya pintu ini berfungsi sebagai sirkulasi udara sekaligus mempermudah mobilitas pegawai NIS.

Di lantai pertama, pengunjung akan menjumpai beberapa ruangan berisi dokumentasi sejarah perkeretaapian Indonesia dan sejarah gedung ini. Di sudut lantai pertama terdapat sebuah tangga menuju ruang bawah tanah. Di lantai dua ada aula besar yang dahulu digunakan sebagai tempat perayaan atau pesta. Memasuki lantai tiga, pengunjung bisa menjumpai satu ruangan besar berjendela. Dulunya, ruangan ini jadi tempat olahraga bagi pegawai NIS. Dari lantai ini bisa terlihat pemandangan sekitar Tugu Muda.

Handinoto, dosen arsitektur Universitas Kristen Petra Surabaya, dalam Arsitek G.C. Citroen dan Perkembangan Arsitektur Kolonial Belanda di Surabaya (1915-1940) di jurnal Dimensi Vol. 19 Agustus 1993, menjelaskan bahwa gedung ini sengaja dirancang dengan menyesuaikan iklim setempat.

Gedung ini sengaja dirancang dengan menyesuaikan iklim setempat.

Tampias air hujan dan sorot matahari diantisipasi dengan adanya galeri keliling di sepanjang bangunan. Galeri keliling ini diberi atap dengan bertumpu pada susunan bata yang berbentuk lengkungan. Adapun, kebutuhan ventilasi dan pencahayaan alami di dalam ruangnya terpecahkan berkat double gevel. Ini terlihat seperti atap susun yang kini sudah umum dipakai.

Dalam tulisan lain bersama Irwan Santoso berjudul Pemberian Ciri Lokal Pada Arsitektur Kolonial Lewat Ornamen Pada Awal Abad ke-20 di jurnal Dimensi Vol. 39 No. 1 Juli 2012, Handinoto mengurai ragam hias pada Lawang Sewu. Di ruang penerima terdapat kaca patri buatan J.L. Schouten, seorang insinyur bangunan yang lebih dikenal sebagai desainer kaca patri. Kaca patri ini sampai sekarang menjadi salah satu daya tarik utama Lawang Sewu.

“Di gedung Lawang Sewu, Semarang, karya Schouten dibuat penuh dengan simbolisme,” kata Handinoto dan Santoso.



Lawang Sewu adalah salah satu bangunan yang memadukan pengaruh Indische dengan elemen lokal yang khas.

Ornamen kaca patri pertama melambangkan kemakmuran dan keindahan alam tanah Jawa beserta keragaman hayati, kekayaan flora dan fauna, serta perpaduan seni budaya Barat dan Timur. Kaca patri kedua bercerita tentang Semarang dan Batavia masa itu. Kaca patri ketiga menggambarkan [Batavia](#) dan Semarang sebagai pusat aktivitas maritim. Kaca patri keempat melukiskan roda terbang serta sosok Dewi Fortuna (keberuntungan) dan Dewi Venus (cinta). Selain itu, ada karya-karya seniman lainnya. Bidang lengkung di atas balkon dihiasi ornamen tembikar karya H.A. Koopman. Kubah kecil di puncak kedua buah menara air dilapisi tembaga, sedangkan puncak menara dihiasi hiasan perunggu rancangan perupa L. Zijl.

Menurut dosen arsitektur Abdul Malik dalam Aspek Tropis Pada Bangunan Kolonial Lawang Sewu Semarang di Jurnal Jurusan Arsitektur Undip, Lawang Sewu merupakan satu di antara sedikit bangunan yang mempunyai perpaduan pengaruh luar (indische) dengan keunikan lokal yang kental. “Tanggap terhadap iklim maupun lingkungan sekitar,” catatnya.

Dari tampilan bangunannya, Lawang Sewu menganut gaya romanesque revival.

Dari tampilan bangunannya, Lawang Sewu menganut gaya romanesque revival. Ciri yang dominan yaitu memiliki elemen-elemen arsitektural yang berbentuk lengkung sederhana.

“Penyelesaian bangunan sudut dengan adanya dua fasad serta penggunaan menara sedikit banyak diilhami oleh bentuk bangunan sudut kota-kota Eropa zaman abad pertengahan yang masih berkembang sampai saat ini,” jelasnya. “Keseluruhan gedung ini merupakan karya yang sangat indah sehingga dijuluki ‘Mutiar dari Semarang’.”

Perubahan fungsi terjadi pada masa [pendudukan Jepang](#). Gedung ini diambil alih dan digunakan sebagai Kantor Riyuku Sokyoku (Jawatan Transportasi Jepang). Kata Dwi Andhono Murti dalam makalah-non seminar berjudul Alih Fungsi Bangunan Lawang Sewu Pada Masa Pendudukan Jepang di Semarang, ruang bawah tanah yang semula digunakan sebagai tempat menyimpan cadangan air untuk sistem pendingin ruangan diubah menjadi penjara bawah tanah bagi tahanan Kenpetai, polisi militer Jepang.

Kini, Lawang Sewu difungsikan sebagai museum perkeretaapian Indonesia.

Lalu bagian belakang gedung, di mana terdapat sebuah lubang pembuangan, diubah menjadi penghubung ruang bawah tanah dengan halaman belakang. Oleh Jepang, lubang ini digunakan untuk membuang jenazah tahanan yang tewas dalam penjara. Maka, tak heran kalau kesan angker menyertai bangunan ini.

Kini, Lawang Sewu dikelola PT Kereta Api Indonesia dan difungsikan sebagai museum perkeretaapian Indonesia. Gedung ini juga bisa disewa untuk berbagai kegiatan. [Cagar budaya](#) ini merupakan salah satu landmark Kota Semarang yang menarik untuk dikunjungi.

## Kawasan Wisata Pelabuhan Sunda Kelapa, Jakarta

Kawasan ini bisa jadi merupakan kawasan wisata yang banyak menjadi daya tarik terutama bagi penyuka peninggalan sejarah masa lampau.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata, Jakarta](#)

[Pelabuhan](#) Sunda Kelapa merupakan sebuah pelabuhan di utara Jakarta yang sudah tersohor sejak abad ke 12. Pelabuhan ini oleh penulis asal Portugis Tome Pires dianggap sebagai pelabuhan yang penting. Pelabuhan inipun sudah digunakan sejak zaman Tarumnanehara dan biasa menjadi jalan bagi komoditas perdagangan seperti porselein, kopi, sutra, kuda maupun anggur yang kemudian ditukar dengan rempah rempah.

[Kawasan](#) ini bisa jadi merupakan kawasan wisata yang banyak menjadi daya tarik terutama bagi penyuka peninggalan sejarah masa lampau. Di kawasan tersebut juga terdapat beberapa museum lain yang bisa dikunjungi antara lain [Museum Wayang](#), Museum Bahari serta Museum Sejarah [Jakarta](#).

Bagi para calon pengantin, tak jarang lokasi ini menjadi salah satu lokasi favorit untuk melakukan foto sebelum pernikahan.

## Menyusuri Ibu Kota Melalui Patung-patung di Jakarta

Selain gedung pencakar langit dan bangunan-bangunan tua, Jakarta juga memiliki patung yang letaknya tersebar di seluruh penjuru kota.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata, Jakarta](#)

[Jakarta](#) sebagai ibukota negara memiliki gedung-gedung pencakar langit yang menjulang tinggi dan bangunan-bangunan tua yang masih bertahan sampai hari ini. Selain itu, Jakarta juga memiliki beberapa patung yang letaknya tersebar di seluruh penjuru Jakarta.

Berikut ini beberapa patung yang ada di Jakarta :

[Patung](#) Pahlawan/Tugu Tani

Patung pahlawan atau yang dikenal dengan Tugu tani adalah pemberian hadiah dari pemerintah Uni Soviet ketika masih ada, di desain oleh pematung ternama Rusia yakni Matvel Manizel dan Otto Manizer. Patung ini dibuat dari bahan perunggu dan didesain berupa seorang petani dan seorang wanita yang memberikan bekal kepada petani tersebut. Pada patung ini ditempelkan plakat yang berbunyi voetstuk yang berarti “bangsa yang menghargai pahlawannya adalah bangsa yang besar”.

Patung Dirgantara/Patung Pancoran

Terletak di kawasan Pancoran, Patung Dirgantara atau yang lebih dikenal dengan sebutan Patung Pancoran ini adalah permintaan dari Bung Karno. Saat itu, beliau ingin menampilkan keperkasaan bangsa Indonesia di bidang Dirgantara. Desain Patung Pancoran ditekankan dengan arti untuk mencapai keperkasaan, bangsa Indonesia mengandalkan sifat-sifat jujur, berani dan bersemangat.

[Monumen](#) Selamat Datang

Patung yang didesain dengan bentuk sepasang manusia yang sedang menggenggam bunga dan melambaikan tangan adalah simbol selamat datang yang diperuntukan bagi para pendatang yang mengunjungi Jakarta.

Patung Pemuda Membangun

Patung yang terletak di Kawasan Bunderan Senayan ini dibangun dengan tujuan untuk mendorong semangat membangun yang hakekatnya harus dilakukan oleh para pemuda-pemuda Indonesia.

Patung Jenderal Sudirman

Sesuai namanya patung ini didesain dengan seorang sosok pahlawan nasional Jenderal besar, Jenderal Sudirman. Berdiri kokoh disalah satu jalan di Jakarta patung Sudirman didesain dengan sosok Jenderal digambarkan menghormat dan kepala sedikit mendongak untuk memberikan kesan yang dinamis.

Patung Kuda Arjuna Wijaya

Dibuat oleh pematung berdarah Bali, Nyoman Nuarta menggambarkan sisi pewayangan yang ada dalam kisah wayang Indonesia. Patung ini digambarkan Arjuna dan Batara Kresna bertempur melawan adipati karna. Dengan menunggangi 8 kuda yang mempunyai makna bahwa seorang pemimpin harus hidup berdasarkan 8 unsur penopang kehidupan.

## Pementasan Karya Seni Indonesia di Gedung Kesenian Jakarta

Pada awalnya, gedung yang dibangun Belanda pada 1821 ini diperuntukan untuk pementasan-pementasan kesenian dan diberi nama Schouwburg.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Jakarta](#)

[Gedung](#) Kesenian Jakarta (GKJ) adalah salah satu bangunan tua peninggalan bersejarah pemerintahan Belanda yang hingga saat ini masih berdiri kokoh. Pada awalnya, gedung yang dibangun Belanda pada 1821 ini diperuntukan untuk pementasan-pementasan [kesenian](#) dan diberi nama Schouwburg.

Pada perkembangannya, Gedung yang terletak di Jalan Gedung Kesenian No.1 Jakarta Pusat ini memang sering menyelenggarakan pertunjukan-pertunjukan seni baik itu [panggung teater](#), musik, tari dari para seniman ternama baik dari Indonesia maupun dari berbagai penjuru dunia. Sebagai [tempat pertunjukan](#) seni, Gedung Kesenian Jakarta memiliki fasilitas yang bagus dan memadai, diantaranya ruang pertunjukan berukuran 24 X 17,5 meter dengan kapasitas penonton sekitar 475 orang. Gedung yang letaknya berdekatan dengan Pasar Baru ini juga memiliki panggung berukuran 10,75 X 14 X 17 meter, peralatan tata cahaya, kamera (CCTV) disetiap ruangan, TV Monitor, ruang foyer berukuran 5,80 X 24 meter.

Saat ini Gedung Kesenian [Jakarta](#) dikelola oleh Pemerintah Provinsi DKI Jakarta dibawah tanggung jawab Dinas Pariwisata Pemprov DKI.

# Museum Joang 45, Saksi Bisu Perjuangan 'Founding Father' Indonesia

Gedung Joang 45 awalnya merupakan bangunan Schomper Hotel yang dibangun sekitar tahun 1920-1938, dikelola seorang warga keturunan belanda.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Jakarta](#), [Museum](#)

Jika anda tertarik dengan sejarah seputar perjuangan kemerdekaan Republik Indonesia, maka Museum Joang 45 adalah salah satu tempat yang wajib anda kunjungi. Museum yang terletak di dalam Gedung Joang '45, Jl. Menteng Raya 31, Jakarta ini menyimpan sejumlah catatan sejarah mengenai berbagai peristiwa menjelang kemerdekaan RI. Gedung Joang 45 awalnya merupakan bangunan Schomper Hotel yang dibangun sekitar tahun 1920-1938, yang dikelola oleh L.C. Schomper, seorang warga keturunan belanda.

Ketika pendudukan [Jepang](#), hotel ini diambil alih oleh Ganseikanbu Sendenbu (Departemen Propaganda) dan kemudian dikenal sebagai Gedung Menteng 31. Gedung ini menjadi markas program pendidikan politik yang diadakan bagi sejumlah tokoh pemuda yang berperan di era kemerdekaan, antara lain Sukarni, Chaerul Saleh, A.M Hanafi dan Adam Malik. Mereka lebih dikenal sebagai 'Pemoeda Menteng 31', yang menjadi aktor dibalik penculikan Soekarno, Hatta dan Fatmawati ke Rengasdengklok sehari sebelum kemerdekaan. Tokoh-tokoh pemuda tersebut dibina oleh Soekarno, Hatta, Moh. Yamin, Sunaryo dan Achmad Subarjo.

Di museum ini dipamerkan sejumlah lukisan tentang peristiwa seputar proklamasi kemerdekaan RI. Terdapat pula beberapa diorama, antara lain yang menggambarkan suasana Gedung Menteng 31 pada masa kemerdekaan dan orasi Soekarno dalam Rapat Besar di Lapangan IKADA pada 19 September 1945. Ada pula arsip dokumentasi berupa foto-foto dan patung dada dari para tokoh pergerakan kemerdekaan. Koleksi lainnya yang terdapat di museum ini adalah tiga kendaraan kepresidenan yang digunakan Presiden dan Wakil Presiden pertama RI. Selain dokumentasi sejarah, Museum Joang 45 dilengkapi berbagai fasilitas, antara lain ruang pameran tetap dan temporer disertai pojok multi media, bioskop joang 45 yang menayangkan berbagai film bertema perjuangan dan dokumenter, perpustakaan referensi sejarah, children room yang berisi aneka games, foto studio, souvenir shop dan plaza outdoor untuk aktivitas teater anak.

# Monumen Pancasila Sakti, Saksi Bisu Peristiwa G30S

Monumen yang dibangun untuk mengenang para Pahlawan Revolusi, yang telah berjuang mempertahankan Pancasila sebagai ideologi negara Republik Indonesia.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Jakarta](#), [Monumen](#), [Pancasila](#)

Peristiwa Gerakan 30 September memang sudah 50 tahun lebih berlalu. Namun, di Monumen Pancasila Sakti, pengunjung bisa kembali mengenang salah satu peristiwa besar dalam sejarah Indonesia itu.

Pada monumen yang didirikan pada tahun 1973 ini, terdapat patung dan relief ketujuh perwira militer yang terbunuh dalam peristiwa tersebut (Pahlawan Revolusi). Patung yang masing-masing berukuran sekitar 17 meter ini membentuk formasi setengah lingkaran dengan posisi mulai dari Soetodjo Siswomiharjo, Donald Izaacus Pandjaitan, Siswondo Parman, Ahmad Yani, R. Suprpto, MT Hardjono, dan [Pierre Andries Tendean](#), lengkap dengan instalasi burung Garuda di belakangnya.

Gerakan 30 September adalah salah satu peristiwa besar dalam sejarah Indonesia.

Selain monumen, di tempat ini juga terdapat diorama peristiwa G30S yang menampilkan adegan penyiksaan para jenderal. Selain itu, terdapat pula [museum](#) yang memajang foto-foto saat para jenderal yang terbunuh sedang diangkat dari lubang tempat mereka dibuang atau yang lebih dikenal dengan sebutan sumur maut.

Untuk pengunjung yang ingin menyaksikan film G30S, di sekitar monumen yang terletak di Jalan Raya Pondok Gede Jakarta Timur ini juga disediakan tempat khusus untuk menonton film karya sutradara Arifin C. Noer tersebut.

## Tertua di Jakarta, Klenteng Kebajikan Emas Klenteng Kim Tek le (Jin De Yuan)

Klenteng Kim Tek Le (Jin De Yuan) dibangun pada tahun 1650 adalah klenteng tertua yang ada di Jakarta.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Jakarta](#)

[Klenteng](#) Kim Tek Le (Jin De Yuan) dibangun pada tahun 1650 adalah klenteng tertua yang ada di Jakarta. Klenteng ini didirikan oleh seorang Letnan Tionghoa bernama Kwee Hoen dan dinamakan Koan Im Teng.

Ketika terjadi tragedi pembantaian Angke dimana para kaum Tionghoa dibunuh secara masal termasuk Klenteng Koan Im ikut dirusak dan di bakar pada masa kolonial Belanda.

Seabad setelah terjadi tragedi pembantaian Angke, pada tahun 1755 seorang Kapten Tionghoa lainnya yaitu Kapten Oie Tjhe memugar kembali klenteng yang menjadi kebanggaan warga Tionghoa itu, lalu di beri dengan nama Kim Tek le yang berarti Klenteng kebajikan emas. Nama ini disematkan untuk mengingatkan manusia agar tidak hanya mementingkan kehidupan materialisme saja, tetapi lebih mementingkan kebajikan antar sesama manusia.

Pada Klenteng yang terletak Jl. Kemenangan III No. 13 (Petak 9) Glodok, [Jakarta](#) Barat, ini terdapat artefak peninggalan sejarah yang sangat berharga, artefak ini memiliki umur yang hampir sama dengan klenteng itu sendiri. Terdapat berbagai macam patung-patung Buddha dalam ukuran besar dan kecil yang menghiasi klenteng kebanggaan warga Tionghoa ini.

Klenteng ini menjadi warisan peninggalan masyarakat Jakarta yang penuh dengan nilai [sejarah](#).

# Melihat Koleksi Peninggalan Sejarah di Museum Nasional, Jakarta

Museum Nasional ini sangat terkenal di Indonesia khususnya bagi warga Jakarta dan mereka menyebutnya Museum Gajah.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Jakarta](#)

Bila Anda mau melihat benda bersejarah peninggalan kerajaan-kerajaan yang pernah berjaya di Indonesia, mungkin Museum Nasional menjadi tempat yang wajib Anda datangi. Museum ini sangat terkenal di Indonesia khususnya bagi warga Jakarta dan mereka menyebutnya Museum [Gajah](#).

Sebutan [Museum](#) Gajah didapatkan karena halaman depan Museum ini terdapat sebuah patung gajah perunggu hadiah dari Raja Chulalongkorn (Rama V) dari Thailand yang pernah berkunjung ke museum pada tahun 1871. Selain Museum Gajah, museum ini juga disebut “Gedung Arca” karena di dalam gedung ini terdapat berbagai jenis arca yang berasal dari berbagai periode sejarah.

Museum yang terletak di Jalan Merdeka Barat 12 ini memiliki sekitar 142.000 koleksi benda sejarah seperti arca, prasasti, patung, artefak dan juga [senjata tradisional](#). Di museum ini juga terdapat ruang khasanah emas yang memamerkan koleksi benda bersejarah yang terbuat dari emas dan batuan berharga peninggalan kerajaan yang pernah ada di nusantara. Banyaknya jumlah koleksi di museum ini menjadikan Museum Nasional menjadi museum terbesar di Indonesia dan juga di Asia Tenggara.

## Daya Tarik Monas, Monumen di Jakarta yang Ikonik

Monumen dengan puncak yang dilapisi emas seberat 35 kg.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Jakarta](#), [Monas](#), [Monumen](#)

Kalau kita jalan-jalan ke [Jakarta](#), tak lengkap jika belum mengunjungi kawasan Monas. Monas atau Monumen Nasional memang menjadi ikon [Kota Jakarta](#). Letaknya yang berada di pusat kota menjadikan monumen ini sebagai tempat [wisata](#) yang banyak dikunjungi wisatawan.

Monas adalah sebuah monumen yang dibangun pada 1959 untuk mengenang jasa rakyat yang telah berjuang melawan penjajah Belanda dalam meraih kemerdekaan. Monumen yang mempunyai luas sekitar 80 hektare ini merupakan monumen bersejarah yang menjadi kebanggaan warga Jakarta.

Monas adalah sebuah monumen yang dibangun pada 1959 untuk mengenang jasa rakyat yang telah berjuang melawan penjajah Belanda dalam meraih kemerdekaan.

Selain bentuknya yang unik, daya tarik Monas juga terletak pada lapisan emas yang melapisi puncak monumen ini. Lapisan emas seberat 35 kg ini menjadi keistimewaan tersendiri bagi monumen yang terletak di Jalan Medan Merdeka ini.

Monas yang selalu ramai dikunjungi wisatawan asing maupun domestik ini juga menyajikan pemandangan Kota Jakarta yang bisa dilihat dari atas pelataran puncak Monas. Selain itu, tersedia pula kendaraan khusus bagi wisatawan yang ingin berkeliling di kawasan Monas.

## Taman Ismail Marzuki, Saksi Bisu Perkembangan Seni di Indonesia

Diresmikan pada 10 November 1968, TIM secara rutin menjadi tempat penyelenggaraan berbagai acara seni di Jakarta.

[Pariwisata](#)

Tagar:

[Pariwisata](#), [Jakarta](#), [Kesenian](#)

Taman Ismail Marzuki (disingkat TIM) merupakan salah satu landmark utama Kota [Jakarta](#).

Tempat yang memiliki nama lengkap 'Pusat Kesenian Jakarta Taman Ismail Marzuki' ini menjadi simbol eksistensi Jakarta sebagai pusat perkembangan seni dan budaya di Indonesia.

Diresmikan pada 10 November 1968, TIM secara rutin menjadi tempat penyelenggaraan berbagai acara kesenian, antara lain pementasan musik, film, [wayang](#), pagelaran tari, drama, serta pameran lukisan.

Nama TIM berasal dari nama seorang komponis pejuang Indonesia, [Ismail Marzuki](#).

Nama TIM sendiri berasal dari nama seorang komponis pejuang Indonesia, [Ismail Marzuki](#).

Keberadaan TIM merupakan penghargaan atas kontribusinya bagi khazanah musik Indonesia.

Selain diabadikan sebagai nama pusat kesenian yang terletak di Jalan Cikini Raya 73 ini, Ismail Marzuki juga dianugerahi gelar Pahlawan Nasional yang secara resmi diumumkan pada 10 November 2004.

TIM memiliki 6 ruang teater modern, balai pameran, galeri, gedung arsip, serta bioskop. Di dalam kompleks TIM terdapat pula Planetarium Jakarta, yang diresmikan pada 1964 oleh Presiden Soekarno sebagai wahana wisata pendidikan bagi masyarakat. Selain itu, di kompleks ini juga terdapat Institut Kesenian Jakarta sebagai salah satu perguruan tinggi negeri yang secara khusus berkiprah dalam bidang seni, antara lain seni rupa, seni peran, dan perfilman. Sejak didirikan, TIM dikenal sebagai tempat bagi seniman untuk mengekspresikan kreativitas melalui berbagai karya inovatif.

Sejak berdiri, TIM dikenal sebagai ruang bagi para [seniman](#) untuk menyalurkan kreatifitasnya dalam berbagai bentuk karya inovatif. TIM membuka kesempatan yang seluas-luasnya bagi para seniman untuk menghasilkan karya fenomenal dan berkualitas. Dari sinilah Rendra, Sardono W. Kusumo, Farida Oetojo, Arifin C. Noer, Suyatnya Anrun, dan Affadi merintis karier berseninya.



# Galeri Indonesia Kaya

Galeri Indonesia Kaya merupakan ruang edutainment budaya persembahan Bakti Budaya Djarum Foundation yang berbasis teknologi digital dari Indonesia untuk Indonesia yang menyuguhkan informasi kekayaan budaya nusantara. Mulai dari alat musik tradisional, mainan tradisional, baju adat, sampai informasi tentang kuliner, pariwisata, tradisi dan kesenian dikemas secara digital dan interaktif di tempat pertunjukan ini.

Terletak di Grand Indonesia, Galeri Indonesia Kaya menawarkan alternatif dalam mempelajari tradisi budaya Indonesia dengan cara yang lebih modern, menyenangkan, mudah dan gratis. Galeri Indonesia Kaya dilengkapi dengan auditorium berkapasitas 150 yang menyuguhkan tontonan budaya, mulai dari seni [panggung teater](#), musik, pemutaran film, nonton teater, diskusi budaya, seminar dan workshop secara gratis. Para seniman yang ingin memakai auditorium dapat menggunakannya sebagai gedung pertunjukan / tempat pertunjukan tanpa dipungut biaya.

Galeri Indonesia Kaya juga menyuguhkan berbagai macam pertunjukan budaya dari seniman-seniman Indonesia, baik mereka yang baru berkiprah atau mereka yang telah lama berkecimpung dalam dunia seni, tiap akhir pekan.

# Taman Indonesia Kaya

Taman Menteri Soepeno, Mugassari, Semarang akan memiliki muka baru sebagai ruang publik dengan fasilitas untuk seni pertunjukan, kebudayaan, dan panggung teater. Dinamakan ulang menjadi Taman Indonesia Kaya sebagai panggung budaya dan ruang publik terbuka, Bakti Budaya Djarum Foundation bekerjasama dengan Pemkot Semarang mendedikasikan taman ini untuk masyarakat dan dunia seni pertunjukan Indonesia.

Bakti Budaya Djarum Foundation yang telah lebih dulu membangun Galeri Indonesia Kaya di Jakarta sebagai ruang publik pertama dan satu-satunya di Indonesia dalam memadukan konsep edukasi dengan digital multimedia untuk memperkenalkan kebudayaan Indonesia merasakan pentingnya ruang publik untuk aktifitas masyarakat sekaligus ruang kreasi bagi para seniman sekitar Jawa Tengah.

Taman yang ada di jantung Kota Semarang ini banyak digunakan masyarakat sebagai tempat untuk sekedar bersantai sejenak melepas kepenatan dari rutinitas kerja sehari-hari.

Pemanfaatan Taman Menteri Supeno ini akan menjadi taman budaya pertama di Jawa Tengah dengan konsep panggung teater outdoor sebagai wadah ekspresi para seniman panggung teater dan pekerja seni yang dapat dinikmati masyarakat Jawa Tengah secara gratis, termasuk pertunjukan panggung teater dan pementasan lainnya yang menarik.

Taman Indonesia Kaya yang dibangun oleh Bakti Budaya Djarum Foundation nantinya akan dihibahkan kepada Pemerintah Kota Semarang sebagai salah satu tempat pertunjukan ruang terbuka yang diharapkan dapat mengakomodir baik kreasi para seniman panggung teater maupun penikmat seni panggung teater.

# Indonesia Menari

## Tentang Kami

Indonesia Menari merupakan sebuah gerakan menari bersama untuk mendekatkan kembali masyarakat Indonesia dengan tari tradisional nusantara dengan cara mengemas tari-tarian Indonesia dalam konsep yang modern dan menyenangkan terutama untuk anak-anak muda. Tahun ini, [www.indonesiakaya.com](http://www.indonesiakaya.com) kembali menghadirkan Indonesia Menari Virtual yang diadakan secara online dan dapat diikuti oleh siapapun di seluruh Indonesia maupun dunia!

## Kapan? Dimana?

Indonesia Menari Virtual dapat diikuti dan ditonton secara online. Proses acara dibagi menjadi beberapa kategori dan babak sesuai dengan umur.

## Kenapa harus ikut?

Tahun ini, Indonesia Menari Virtual mengundang 3 koreografer lintas genre dan generasi, yaitu Didik Nini Towok, Eko Supriyanto dan Ufa Sofura. Kamu jadi dapat menarikan koreografi karya mereka bertiga dan mendapatkan total hadiah senilai ratusan juta rupiah!

## Siapa saja yang boleh ikut?

Penari atau bukan, siapapun boleh berpartisipasi dalam acara ini, asalkan dapat menarikan koreografi secara lengkap, mempunyai status WNI dan termasuk dalam kategori yang telah ditentukan. Indonesia Menari Virtual dibuka hanya untuk individu dengan rentang umur yang telah ditentukan sesuai kategori.

## Jadwal Kegiatan

Indonesia Menari Virtual dilakukan secara online dan dibagi menjadi beberapa babak, yang kemudian diikuti dengan semifinal dan final.

Urutan Kegiatan

Babak penyisihan

Kategori A : 1 – 5 September 2021

Kategori B : 8 – 12 September 2021

Kategori C : 15 – 19 September 2021

Semifinal  
25-29 September 2021  
Final  
10 Oktober 2021

Juri

## Didik Nini Thowok

Juri & Koreografer

Didik Nini Thowok merupakan salah satu penari dan koreografer legendaris Indonesia dengan sepak terjang puluhan tahun. Ia dikenal dengan gaya tarinya yang merupakan campuran antara tradisional, modern dan komedi yang terkenal ekspresif dan unik. Ia juga salah satu dari sedikit penari Indonesia yang terus melestarikan cross gender di dalam tari tradisi. Ia menguasai banyak tarian dari berbagai daerah tari topeng, Sunda, Cirebon, Bali, dan Jawa Tengah. Tak hanya Jawa dan Bali, ia juga selalu melakukan penelitian dan menggabungkan budaya-budaya Indonesia lainnya ke dalam tariannya.

Nama Didik Nini Thowok identik dengan tariannya yang penuh komedi dan ekspresif, tetapi juga sarat dengan gerakan tradisi. Misi dari tarian-tarian yang dibawakannya adalah untuk menghibur dan memberikan tawa pada para penonton. Keunikan tariannya selalu merefleksikan semangat dan keceriaan dengan selalu dibalut dengan tampilan yang segar.

Di tahun 2021 ini, Didik Nini Thowok menjadi salah satu koreografer Indonesia Menari Virtual, memberikan sentuhan khas dan pengalaman puluhan tahunnya berkarya ke dalam koreografi tahun ini.

[Baca Lebih Lanjut](#)

## Eko Supriyanto

Juri & Koreografer

Eko Supriyanto adalah salah satu penari, koreografer dan dosen seni tari Indonesia yang telah diakui secara nasional maupun internasional.

Namanya pertama kali mencuat saat menjadi penari penyanyi pop Amerika Serikat, Madonna dalam Madonna's "Drowned World" Tour (2001) ke Eropa dan Amerika Serikat, dan kemudian menjadi konsultan tari di produksi Disney "Lion King" Broadway Musical bersama Julie Taymor.

Usai menyelesaikan studi Master of Fine Arts dari University of California, Los Angeles (UCLA), Eko kembali ke tanah air dan terlibat sebagai penari Opera Diponegoro (2002) Sardono W. Kusumo, menari dan berkolaborasi (2002) karya Maxine Haepner (Kanada) di Teater Utan Kayu, Jakarta, tampil di Pasar Tari Kontemporer (Pekanbaru, Riau), dan Asian Contemporary

Dance Fesval (Osaka) dan Hong Kong. Tahun 2003, Eko mendirikan Solo Dance Studio sekarang EkosDance Company dan Yayasan EkosDance Solo. Tahun 2014, Eko Supriyanto merupakan koreografer Indonesia Menari di Grand Indonesia, Jakarta. Di tahun 2021 ini, ia turut berpartisipasi menjadi salah satu koreografer untuk Indonesia Menari Virtual, dengan sentuhan kontemporer bernuansa tradisinya yang unik.

Baca Lebih Lanjut

## Ufa Sofura

### Juri & Koreografer

Ufa Sofura telah menjalani karier sebagai penari dan koreografer profesional selama 14 tahun. Beberapa pengalamannya sebagai koreografer dapat dilihat di beberapa film Indonesia, salah satunya film Bebas. Ufa juga menjadi koreografer untuk banyak video musik, antara lain Vida oleh Cinta Laura, Warbiasyak dan Asyik Aja oleh Neona.

Ufa juga telah berkecimpung di dunia musikal teater, seperti Bunga Untuk Mira dan Sangkuriang. Ia juga menjadi salah satu koreografer di konser Dongeng Naura 3 & 4, serta menjadi salah satu koreografer dari acara IMF (Indonesia Monetary Fund) Host Country Gala Dinner, GWK Bali 2018. Ufa juga mengikuti beberapa pelatihan program tari intensif di Urban Dance Camp - Jerman (2014), Millenium Dance Complex Certificate Program – Los Angeles USA (2016-2017), Summer Jam Dance Camp (2015-2019) dan mengikuti beberapa workshop yang diadakan di Indonesia.

Pada tahun 2018 dan 2019, Ufa merupakan koreografer untuk Indonesia Menari, yang ditarikan oleh ribuan orang secara serentak. Kali ini, Ufa kembali bergabung untuk memberikan napas kontemporer yang segar dan kekinian sebagai salah satu koreografer Indonesia Menari Virtual 2021.

Baca Lebih Lanjut

## Pemenang Final Kategori A

- 1 Aldi Achdian (@aldiachdian)
- 2 Desta Parlina (@desta.yukki)
- 3 Kadek Dwi Saputra (@abijusna)
- 4 Refen Paryo Handa (@refengankly)
- 5 Riswin Saputra (@riswin\_saputra)
- 6 Sartika Dewi Pratiwi (@sartika\_dewip)

Juara tiap kategori mendapatkan uang tunai Rp. 5.000.000,-, plakat persembahan [www.indonesiakaya.com](http://www.indonesiakaya.com) dan voucher Blibli senilai Rp. 500.000,-.

Juara Favorit mendapatkan uang tunai Rp. 3.000.000,-, plakat persembahan [www.indonesiakaya.com](http://www.indonesiakaya.com) dan voucher Blibli senilai Rp. 500.000,-.

Finalis mendapatkan voucher Blibli senilai Rp. 500.000,- persembahan

www.indonesiakaya.com.

Selamat bagi para pemenang! Pemenang dan finalis akan dihubungi tim Indonesia Kaya untuk proses selanjutnya.

#### Pemenang Final Kategori B

- 1 Alma Roselyne (@almaaros)
- 2 Aulia Qurratu A P (@auliaqurratu\_ap)
- 3 Divanda Chessa Putri Maharani (@divandacp)
- 4 Fhellin Tano (@fhellin\_)
- 5 Siti Maysarah (@sitymaysarah)
- 6 Wendy Theodora H (@wenntheod)

Juara tiap kategori mendapatkan uang tunai Rp. 5.000.000,-, plakat persembahan www.indonesiakaya.com dan voucher Blibli senilai Rp. 500.000,-.

Juara Favorit mendapatkan uang tunai Rp. 3.000.000,-, plakat persembahan www.indonesiakaya.com dan voucher Blibli senilai Rp. 500.000,-.

Finalis mendapatkan voucher Blibli senilai Rp. 500.000,- persembahan www.indonesiakaya.com.

Selamat bagi para pemenang! Pemenang dan finalis akan dihubungi tim Indonesia Kaya untuk proses selanjutnya.

#### Pemenang Final Kategori C

- 1 Aleta Mutie Shabyka (@aletamutie\_shabyka)
- 2 Anak Agung Bagus S K D (@gungde\_1210)
- 3 Glovela Rizquenta Hartawan (@glovela\_rizquenta)
- 4 Jessica Purboyo (@JejeJessica16)
- 5 Naurah Thifaliyya (@naurah\_thifaliyya)
- 6 Nuksmarani Sri Cempasari (@cempa.sari)

Juara tiap kategori mendapatkan uang tunai Rp. 5.000.000,-, plakat persembahan www.indonesiakaya.com dan voucher Blibli senilai Rp. 500.000,-.

Juara Favorit mendapatkan uang tunai Rp. 3.000.000,-, plakat persembahan www.indonesiakaya.com dan voucher Blibli senilai Rp. 500.000,-.

Finalis mendapatkan voucher Blibli senilai Rp. 500.000,- persembahan www.indonesiakaya.com.

Selamat bagi para pemenang! Pemenang dan finalis akan dihubungi tim Indonesia Kaya untuk proses selanjutnya.

#### Pemenang Favorit kategori A, B, dan C

- |            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| Kategori A | Intan Rezky Putri (@intanrezkyputri) |
| Kategori B | Keyza A K Setiadji (@keydhit)        |
| Kategori C | Zafira Ramadhani (@zafira_rr)        |

Juara tiap kategori mendapatkan uang tunai Rp. 5.000.000,-, plakat persembahan [www.indonesiakaya.com](http://www.indonesiakaya.com) dan voucher Blibli senilai Rp. 500.000,-.

Juara Favorit mendapatkan uang tunai Rp. 3.000.000,-, plakat persembahan [www.indonesiakaya.com](http://www.indonesiakaya.com) dan voucher Blibli senilai Rp. 500.000,-.

Finalis mendapatkan voucher Blibli senilai Rp. 500.000,- persembahan [www.indonesiakaya.com](http://www.indonesiakaya.com).

Selamat bagi para pemenang! Pemenang dan finalis akan dihubungi tim Indonesia Kaya untuk proses selanjutnya.

# Payung Fantasi

## Tentang

Indonesia Kaya bekerja sama dengan Garin Nugroho dan BOOW Live kembali menyuguhkan webseries musikal terbaru bertajuk Serial Musikal: Payung Fantasi, yang akan mengangkat karya musik dan kisah hidup dari maestro musik sekaligus pahlawan nasional Ismail Marzuki. Terinspirasi biografi Seabad Ismail Marzuki: Senandung Melintas Zaman karya Ninok Leksono yang menjadi salah satu referensi dalam pembuatan serial musikal ini, sutradara teater Pasha Prakasa dan sutradara film Naya Anindita meramu kisah Bang Maing dalam film musikal yang bernafas muda, dinamis, dengan tata artistik yang indah. Karya Ivan Tangkulung sebagai penata musik dan Ufa Sofura sebagai koreografer juga menjadi elemen penting dalam webseries ini.

Produksi webseries ini melalui proses panjang yang dimulai sejak Januari 2022, dimulai dari audisi online Mentjari Bang Maing dan Djoewita, diikuti oleh 250 pendaftar dari berbagai wilayah di Indonesia. Setelah melangsungkan proses audisi secara hybrid, terpilih 29 peserta untuk ikut memerankan produksi Serial Musikal: Payung Fantasi.

## Sinopsis

Setahun setelah kepergian suami terkasih, Eulis Zuraidah mengenang sosok Ismail Marzuki bersama putrinya Rachmi. Lagu Payung Fantasi yang mengalun di radio mengantarkan kisah tentang kehidupan sang komponis pejuang semenjak masa kecil, remaja hingga akhir hayatnya. Bakat musik yang luar biasa serta kepiawaian merangkai kata menjadi medan juang Bang Maing melintasi masa penjajahan Belanda dan Jepang, hingga akhirnya Indonesia merdeka. Lagu-lagunya menggemakan semangat perjuangan yang berkobar untuk menjadi bangsa yang merdeka seutuhnya.

## Para Pemeran

Indonesia Kaya mempersembahkan webseries musikal terbaru, Serial Musikal Payung Fantasi, yang merupakan sebuah cerita adaptasi berdasarkan kisah nyata kehidupan tokoh Ismail Marzuki dan kejadian bersejarah pada masa itu.

Melalui audisi Mentjari Bang Maing & Djoewita kemarin, telah terpilih pemeran-pemeran bertalenta.

## Ismail Marzuki

### Gusty Pratama

Gusty Pratama merupakan seorang penyanyi yang sebelumnya tergabung dalam kelompok musik 5 Romeo binaan Yovie Widianto. Ia memulai kariernya dalam dunia pertunjukan panggung dengan mengikuti pelatihan intensif di 2019 dan berhasil membuktikan kemampuannya di bidang seni panggung. Gusty baru saja mengeluarkan single terbaru dengan judul "Spell".

## Eulis Andjung

### Mariska Setiawan

Mariska Setiawan adalah seorang penyanyi sopran dari Surabaya yang pernah terlibat dalam berbagai pertunjukan musik klasik. Dalam kiprahnya di dunia seni, ia telah bekerja sama dan mengikuti masterclass dengan tokoh-tokoh musik baik di dalam maupun luar negeri, salah satunya sebagai penerima beasiswa pelatihan intensif seni pertunjukan di New York pada tahun 2019.

# Mencari Siti

## Tentang

Serial Musikal Adaptasi Siti Nurbaya merupakan sebuah gagasan untuk membawa musikal dengan cerita lama Indonesia ke dalam dunia maya. Digagas oleh Indonesia Kaya bekerjasama dengan Garin Nugroho, serial musikal yang ini diadaptasi dari sastra Siti Nurbaya karya Marah Roesli di tahun 1922 dengan penyesuaian artistik yang menarik di zaman modern ini.

Selain mendekatkan kembali cerita dalam sastra Indonesia lama ke generasi muda, proses konsepsi hingga realisasi serial musikal ini juga merupakan suatu program untuk mencari, memupuk dan menginspirasi bakat-bakat generasi muda dalam bidang seni pertunjukan, mulai dari belakang panggung hingga seniman di atas panggung.

Serial Musikal Adaptasi Siti Nurbaya ini memiliki program-program pencarian dan pengasahan bakat, dimulai dari program Mencari Penulis yang merupakan program pemilihan dan pelatihan bagi penulis muda Indonesia, yang juga menjadi bagian dari tim penulis naskah serial musikal ini. Program Mencari Siti menyaring para seniman muda berbakat Indonesia yang memiliki kemampuan vokal, tari dan akting sesuai kebutuhan musikal. Para peserta Mencari Siti telah mengikuti serangkaian program audisi dan pelatihan, dan berkesempatan untuk menjadi bagian dari drama musikal.



## Kegiatan

### Mencari Penulis

Aktifitas Mencari Penulis diselenggarakan untuk mencari penulis-penulis naskah dan narasi berbakat yang akan tergabung di dalam tim penulis serial musikal Siti Nurbaya. 514 peserta mengirimkan karya tulisnya, dan 70 penulis terpilih telah mengikuti kelas menulis bersama Garin Nugroho dan Nia Dinata.

Dari 70 penulis, terpilih 3 orang yang akhirnya bergabung ke dalam tim penulis, yaitu:

- Latifah Maurinta, Bandung.
- Veronica Gabriella, Tangerang.
- Ilya Aktob A M, Semarang.

### Mencari Siti

Mencari Siti diadakan sebagai ajang audisi untuk mencari seluruh pemain dalam serial musikal Siti Nurbaya. Dari 800 orang yang telah mendaftar, terpilih 100 orang yang mendapatkan pelatihan daring dari EKI Dance Company dan seniman Hartati, dan kemudian diseleksi kembali sebagai pemeran-pemeran dalam serial musikal ini.

Berikut adalah 28 talenta terpilih:

- |                              |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1 Adityo Dipoyogo            | 15 Jessica Januar              |
| 2 Aldafi Adnan               | 16 Kartika Widya H.            |
| 3 Angga Baruna               | 17 Ken Nala Amrytha            |
| 4 Arawinda Kirana            | 18 Ken Samsara Ajisiwi         |
| 5 Beyon Destiano             | 19 Lukas Prayogi               |
| 6 Bima Zeno Pooroe           | 20 Mentari Varianda (Padang)   |
| 7 Bukie B. Mansyur           | 21 M. Novalias Bari            |
| 8 Chandra J. Mukti (Bandung) | 22 Ni Made Ayu R. Gurnitha     |
| 9 Claudya C. Hutasoit        | 23 Odorikus Kaloka             |
| 10 Denny Maiyosta (Padang)   | 24 Putri Indam Kamila          |
| 11 Dorothy A. Pehrtrus       | 25 Putri Varianda (Padang)     |
| 12 Elhaq Latief              | 26 Roland Rogers               |
| 13 Galabby Thahira           | 27 Sandhidea Cahyo N. (Malang) |
| 14 Gerardo C. J. Tanor       | 28 Wahyu Kurnia (Mataram)      |

### Latihan dan proses shooting serial musikal Siti Nurbaya

Latihan dan proses shooting Serial Musikal Adaptasi Siti Nurbaya dapat ditonton di Youtube Indonesia Kaya

## Para Pemeran

Serial Musikal Adaptasi Siti Nurbaya merupakan sebuah gagasan untuk membawa musikal dengan cerita lama Indonesia ke dalam dunia maya. Digagas oleh Indonesia Kaya bekerjasama dengan Garin Nugroho, serial musikal yang ini diadaptasi dari sastra Siti Nurbaya karya Marah Roesli di tahun 1922 dengan penyesuaian artistik yang menarik di zaman modern ini.

## Arawinda

### SITI NURBAYA

Arawinda Kirana berperan sebagai Siti Nurbaya, seorang gadis Minang yang dibesarkan di Jakarta. Nurbaya tak hanya cantik, tetapi juga cerdas dan berpikiran maju. Hobinya membaca buku membuatnya bercita-cita menjadi seorang jurnalis.

## Bukie B. Mansyur

### SAMSUL BAHRI

Bukie Mansyur memerankan Samsul Bahri, kekasih hati Nurbaya yang terpisah karena takdir. Pemuda pemberani dan berwawasan luas ini bercita-cita untuk mejadi seorang pengacara agar ia dapat membantu sesama

## Bima Zeno Pooroe

### TUAN MERINGGIH

Bima Zeno Pooroe memerankan Tuan Meringgih, seorang perantau dari Padang yang meraup sukses di Jakarta. Tuan Meringgih belajar dari pengalaman hidupnya, bahwa untuk mencapai seluruh keinginannya, ia harus berani menghalalkan segala cara. Hal itulah yang ia lakukan untuk mendapatkan ambisinya sekarang, yaitu harta, tahta, dan Nurbaya.

## Jessica Januar

### SITI ALIMAH

Jessica Januar berperan sebagai Siti Alimah, kakak sepupu Nurbaya yang juga merupakan tempat Nurbaya berkeluh kesah, dan selalu ada untuk mendukung Nurbaya. Pesta pernikahan Alimah adalah tempat dimana hidup Nurbaya akan berubah.

## Riafinola

### ETEK RAHMA

Riafinola hadir sebagai bintang tamu dalam Serial Musikal Nurbaya, memerankan Etek Rahma, tante dari Nurbaya. Etek Rahma yang merupakan adik dari ayah Nurbaya mempunyai pribadi yang sangat peduli dengan keluarga, sehingga selalu ingin mengatur sanak saudara, salah satunya Nurbaya, yang mendapati Etek Rahma seringkali ingin ikut campur dalam kehidupannya.

## Gabriel Harvianto & Rusmedie Agus

### SAIFUL & BAGINDA SULAIMAN

Gabriel Harvianto yang merupakan pelatih vokal dan Rusmedie Agus yang merupakan pelatih akting dalam Serial Musikal Nurbaya ini juga ikut bermain sebagai Saiful, suami dari Siti Alimah, dan Baginda Sulaiman, yang merupakan ayah dari Nurbaya, juga pemilik Surat Kabar Cakrawala.

## Galabby

### ISABELLA

Galabby berperan sebagai Isabella, perempuan cantik yang juga merupakan penyanyi kondang. Ia sering bernyanyi di panggung Taman Edan, dan juga merupakan pemenang Kontes Ratu Edan pertama. Isabella memiliki kehidupan lainnya, selain menjadi penyanyi di Taman Edan.

## Elhaq Latief & Gerardo Tanor

### BAKTIAR & ARIFIN

Elhaq Latief & Gerardo Tanor berperan sebagai Baktiar dan Arifin. Kedua lelaki ini merupakan teman baik dari Nurbaya dan Samsul Bahri. Mereka adalah sosok sahabat selalu ada dan siap menemani Nurbaya dan Samsul, baik dalam suka maupun duka.

## Beyon Destiano & Lukas O.Prayogi

### LAKESWARA & ANTON

Beyon Destiano & Lukas O.Prayogi berperan sebagai Lakeswara dan Anton. Lakeswara adalah seorang penyanyi dan pembawa acara kondang di Ibukota yang sering sekali terlihat di atas panggung Taman Edan. Anton merupakan anak didik dan tangan kanan Tuan Meringgih yang rela mengotori tangannya dengan kejahatan untuk keuntungan majikannya.

## Angga Baruna, Putri I.Kamila & Sandhidea Cahyo N

### AJUDAN EEP, AJUDAN IIS & AJUDAN SONY

Angga Baruna, Putri I.Kamila & Sandhidea Cahyo N berperan sebagai para ajudan Tuan Meringgih yang bernama Eep, Iis dan Sony. Dengan gaya kocaknya, mereka selalu ada di sekitar Taman Edan dan selalu siap siaga untuk menjaga tempat tersebut.

## Putri Varianda, Rolands Rogers Istia, Claudya Christina Hutasoit, Novalias Bari & Mentari Varianda

### ENSEMBLE

Putri Varianda, Rolands Rogers Istia, Claudya Christina Hutasoit, Novalias Bari & Mentari Varianda merupakan bagian dari kelompok ensemble yang membuat Serial Musikal Nurbaya

semakin sempurna. Serial musikal ini menyuguhkan keindahan dalam nyanyian dan gerak tari dari seluruh pemainnya.

Ni Made Ayu Raharsini Gurnitha, Odorikus Kaloka, Wahyu Kurnia, Aldafi Adnan & Ara Ajisiw

#### ENSEMBLE

Ni Made Ayu Raharsini Gurnitha, Odorikus Kaloka, Wahyu Kurnia, Aldafi Adnan & Ara Ajisiw juga merupakan bagian dari kelompok ensemble yang membuat Serial Musikal Nurbaya semakin sempurna. Tugas para pemeran dalam kelompok ini tak hanya bernyanyi dan menari, tetapi juga dituntut untuk memerankan berbagai macam peran yang menghidupkan suasana dalam serial musikal ini.

Nala Amrytha, Dorothy Averina Pehrtrus, Denny Maiyosta, Chandra Jumara Mukti & Kartika Widya Handayani

#### ENSEMBLE

Nala Amrytha, Dorothy Averina Pehrtrus, Denny Maiyosta, Chandra Jumara Mukti & Kartika Widya Handayani juga merupakan bagian dari kelompok ensemble yang membuat Serial Musikal Nurbaya semakin sempurna. Membawa cerita dengan ruang dan seniman yang terbatas merupakan salah satu tugas ensemble yang berat. Setiap pemeran telah berlatih untuk selalu menampilkan suasana yang pas dengan alur cerita.

## Leila Chudori

Leila Salikha Chudori adalah orang yang menggoreskan pena untuk cerita tersebut. “Pulang” terbit pada tahun 2012 dan menjadi karya yang fenomenal. Novel ini telah diterbitkan ke lima bahasa di seluruh dunia. Maka tak heran jika “Pulang” ikut diboyong ke Frankfurt Book Fair 2015 ketika Indonesia menjadi tamu kehormatan.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Jurnalis](#), [Penulis](#)

---

“Aku lahir di sebuah tanah asing. Sebuah negeri bertubuh cantik dan harum bernama Prancis. Tetapi menurut Ayah darahku berasal dari seberang benua Eropa, sebuah tanah yang mengirim aroma cengkih dan kesedihan yang sia-sia. Sebuah tanah yang subur oleh begitu banyak tumbuh-tumbuhan, yang melahirkan aneka warna, bentuk, dan keimanan, tetapi malah menghantam warganya hanya karena berbeda pemikiran...”

Penggalan kisah di atas datang dari [tokoh](#) bernama Lintang yang tertera dalam buku berjudul “Pulang”. Lintang adalah anak dari seorang eksil politik yang tak bisa pulang ke Tanah Air akibat peristiwa 30 September 1965. Namun karena harus membuat film dokumenter tentang negeri bernama Indonesia, ia pun terbang ke sana, menyelesaikan tugas dan mencari jati dirinya.

Leila Salikha Chudori adalah orang yang menggoreskan pena untuk cerita tersebut. “Pulang” terbit pada tahun 2012 dan menjadi karya yang fenomenal. Novel ini telah diterbitkan ke lima bahasa di seluruh dunia. Maka tak heran jika “Pulang” ikut diboyong ke Frankfurt Book Fair 2015 ketika Indonesia menjadi tamu kehormatan.

Tak hanya buku, karya lain berupa skenario film telah berhasil ia garap. Leila adalah orang di balik cerita “Dunia Tanpa Koma”, sinetron yang mengungkap sisi lain kehidupan dari para jurnalis. Ia juga menggarap skenario film berjudul “Drupadi”. Namun cerita Drupadi yang Leila angkat bukan berasal dari versi Jawa, melainkan versi India.

Dari banyak karya yang telah dihasilkan, nampaknya Leila tak bisa melepas profesinya sebagai jurnalis. Sudah puluhan tahun hidupnya ia habiskan sebagai seorang pemburu berita. Baginya, pilihan tersebut adalah pengaruh dari sang ayah, yang juga merupakan seorang wartawan senior kala itu. Masa kecil Leila memang begitu lekat dengan kehidupan jurnalis.

Leila mengakui bahwa hobinya membaca dan menulis sudah tumbuh sejak kecil. Dua hal tersebut memang telah ditanamkan dalam-dalam oleh kedua orangtuanya. Ia tak pernah absen membaca majalah, koran, atau buku yang populer di masa itu. Cerita dongeng dari orangtuanya pun tak pernah luput dari masa kecilnya. Bahkan di tengah minimnya hiburan, ia beserta keluarga memilih toko buku sebagai sarana rekreasi lainnya.

“Selain pangan, sandang dan papan, membaca itu kebutuhan rohani keluarga saya dari dulu. Membaca jadi bagian hidup kita,” tutur Leila seraya mengenang masa kecilnya.

Selain buku, rupanya Leila juga sering dikenalkan dengan kesenian seperti tari dan teater. Tak ada alasan baginya untuk tidak mengetahui banyak hal walau kehidupan keluarganya kala itu sangat sederhana. Bahkan sejak Sekolah Dasar, Leila harus mengetahui banyak hal tentang politik. Sang ayah akan kecewa jika ia beserta kakaknya tidak banyak tahu tentang isu yang sedang populer saat itu.

“Sekolah saya juga dulu bagus sekali. Kita didorong untuk menulis dan mengirim karya ke majalah-majalah yang terkenal,” ujar Leila yang karya pertamanya dimuat di majalah “Si Kuncung” saat ia masih genap berusia 12 tahun.

Barulah ketika beranjak ke Sekolah Menengah Atas (SMA) dan universitas, kedua orangtua Leila menyerahkan sepenuhnya kesempatan untuk memilih. Leila pun meneruskan pendidikannya ke Kanada dan mengambil studi Political Science dan Comparative Development Studies. Baginya, pilihan untuk mengambil studi humaniora adalah modal kuat agar bisa menjadi seorang jurnalis yang handal.

Berkutat di Dunia Menulis

Leila mengaku sempat heran sekaligus kagum ketika ingatannya terlempar pada pengalaman pahit selama menjadi jurnalis. Saat masa Orde Baru, media tempatnya bekerja memang sempat dibredel. Namun Leila merasa bangga karena ia beserta teman-temannya bisa bertahan hingga kini.

Setelah puluhan tahun menjadi jurnalis, Leila akhirnya melahirkan karya berupa buku. “Ini berkat anak saya,” terangnya. Bagaimana tidak, sang anak ingin Leila terus menulis karena ia percaya sang ibu akan menjadi penulis yang terbaik. Karyanya yang berjudul “9 dari Nadira” dan “Malam Terakhir” pun terbit pada tahun 2009 dan disusul dengan “Pulang” setelah empat tahun riset di berbagai tempat.

“Saya menulis karena ‘ada cerita’, tidak ingin ada beban untuk membangun revolusi atau membuat dunia berubah. Bahwa kemudian nantinya ada persoalan human rights atau lainnya, itu akan inheren dengan sendirinya,” tutur Leila. Ya, baginya menulis adalah menceritakan gagasan. Ia yakin bahwa ada sesuatu di belakang tulisannya yang kelak akan terasa dengan sendirinya.

Leila juga tak pernah merasa bahwa isu komunisme yang ia angkat di dalam novelnya itu begitu sensitif. Ia hanya menceritakan apa yang ia saksikan ketika berada di Eropa, yakni ketika bertemu para tahanan politik yang terjebak dan tak bisa pulang di negeri orang. “Suatu saat saya harus menulis tentang mereka,” kalimat itulah yang sepintas ada di benaknya.

Seperti sastrawan lainnya, Leila juga memiliki begitu banyak orang yang menjadi inspirasinya. Ibu dari satu anak ini mengaku bahwa ia sudah membaca karya Charles Dickens saat usianya masih sangat dini. Orang yang menginspirasi lainnya juga datang dari Orhan Pamuk, Alice Munro dan masih banyak lagi.

“Saya suka dengan story-telling mereka. Ketika mereka tidak bisa membuat saya berhenti membaca buku mereka, itu yang saya suka,” jelas Leila.

Hingga kini Leila masih berketat di dunia menulis. Namun ia hanya ingin fokus pada bidang yang disukainya, yaitu jurnalistik. Bagi Leila, jurnalis adalah prioritas utama yang tak bisa ia tinggalkan. Perempuan kelahiran 1962 ini juga mengaku masih harus menggali dunia jurnalistik yang begitu ia cintai.

“Jurnalisme itu luas sekali dan masih banyak yang harus digali. Dunia ini harus saya tuntaskan dulu,” kata Leila yang pernah mewawancarai orang besar seperti Nelson Mandela, Perdana Menteri Malaysia Mahathir Mohamad, dan yang lainnya. Saat ini pun ia sedang berencana untuk kembali mewawancarai tokoh lainnya.

Namun kecintaan Leila dengan dunia literasi selalu membuka dirinya untuk menciptakan karya baru. Selain melakukan riset untuk novel “Namaku Alam” yang merupakan bagian dari trilogi “Pulang”, Leila juga sedang mengerjakan novel lain berjudul “Laut Bercerita” berlatar belakang tahun 1998. Sebuah gambaran bahwa semangat yang hadir dari ketulusan menulis, pada akhirnya akan menciptakan karya yang luar biasa. [Adinda Nurriszki], Foto: Adi Nugroho

## Sardono W Kusumo

Sardono W Kusumo adalah seorang tokoh tari kontemporer Indonesia yang menciptakan berbagai karya seni tari kontemporer di Indonesia. Pria kelahiran Solo 6 Maret 1945 ini telah menghasilkan banyak karya seni tari dalam perjalanan hidupnya.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Pengajar](#), [Koreografer Tari](#)

---

Sardono W Kusumo adalah seorang [tokoh](#) tari dari daerah Jawa Tengah yang menciptakan berbagai karya seni tari kontemporer Indonesia. Pria kelahiran Solo 6 Maret 1945 ini telah menghasilkan banyak karya seni tari dalam perjalanan hidupnya. karya-karya seperti Samgita Pancasona (1968), Yellow Submarine (1977), dan Tarian Cak Rina (1976) adalah beberapa hasil karya yang berhasil dipentaskan oleh seniman yang pernah membintangi beberapa judul film Indonesia ini. Sardono juga menjadi seniman yang berjasa memodernkan tari-tari tradisi dan berhasil mengenalkannya ke dunia internasional melalui pendekatan kontemporer. Saat ini, Sardono W Kusumo menjabat sebagai Rektor di Institut Kesenian Jakarta (IKJ)

## Farida Oetoyo

Farida Oetoyo adalah salah satu tokoh maestro tari balet di Indonesia. Banyak karya-karya tari balet yang berhasil dipentaskan nya dalam seni pertunjukan tari di Indonesia.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Aktris](#), [Penari](#)

---

Farida Oetoyo adalah salah satu [tokoh](#) maestro tari balet di Indonesia. Banyak karya-karya tari balet yang berhasil dipentaskan nya dalam seni pertunjukan tari di Indonesia. Pertunjukan Rama & Shinta dan Gunung Agung Meletus adalah dua nomor balet yang merupakan karya masterpiece yang berhasil dipentaskannya.

Selain itu, Farida juga pernah bergabung dengan Teater Bolshoi di Rusia dan melakukan pementasan di sejumlah negara Eropa dan Amerika. Farida mempelajari balet sejak kecil dan pernah belajar balet di beberapa sekolah saat dirinya berada di luar negeri.

Selain balet, Farida juga pernah menjajal kemampuannya akting dalam beberapa film seperti Bumi Makin Panas dan Perawan di Sektor Selatan. pernikahannya dengan sutradara Sjumandjaja membuat Farida terjun ke dunia akting. Saat ini Farida Oetoyo masih aktif dalam dunia balet dengan mendirikan sekolah balet bernama Sumber Cipta di bilangan Ciputat, Tangerang.

## Avip Priatna

Konduktor muda Indonesia dengan segudang prestasi yang mendunia. Sepanjang karir bermusiknya, Avip telah membawa Parahyangan University Choir, Batavia Madrigal Singers dan Jakarta Chamber Orchestra memenangkan berbagai kejuaraan paduan suara dan orkestra internasional.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Konduktor](#)

---

Di dunia musik internasional, hanya ada segelintir nama asal Indonesia yang reputasinya mendapat pengakuan yang luas. Satu diantaranya adalah Avip Priatna, Konduktor muda Indonesia dengan segudang prestasi yang mendunia. Sepanjang karir bermusiknya, Avip telah membawa Parahyangan University Choir, Batavia Madrigal Singers dan Jakarta Chamber Orchestra memenangkan berbagai kejuaraan paduan suara dan orkestra internasional. Karena prestasinya tersebut, pria kelahiran Bogor, 29 Desember 1962 ini kerap mendapat kehormatan sebagai pembicara dan juri dalam berbagai kompetisi.

Avip merintis karirnya sebagai seorang konduktor semenjak kuliah di Universitas Parahyangan, Bandung. Disana ia menjadi konduktor untuk paduan suara almahatnnya, Parahyangan University Choir hingga menyelesaikan pendidikan sarjananya di bidang Arsitektur di kampus tersebut. Bersama Parahyangan University Choir dan juga Batavia Madrigal Singers, Avip menyabet satu per satu penghargaan di kompetisi koor internasional. Beberapa diantaranya adalah memenangkan kompetisi di Arnhem, Belanda (1995), Arrezzo, Italia (1997), Linz, Austria (2000), International Choir Chamber di Marktoberdorf, Jerman (2003) dan sejumlah pagelaran rutin di Eropa.

Selepas sarjana, Avip memutuskan untuk memfokuskan diri di bidang musik dengan mengambil pendidikan di Hochschule fur Muzick und Darstellende Kunst di Vienna, Austria. Di institusi tersebut, ia menimba ilmu dari dua guru, yaitu Profesor Gunther Theuring pada bidang 'choir conducting' dan Leopold Hager pada bidang 'orchestral conducting'.

Ia pun berhasil lulus dari institusi tersebut pada tahun 1998 dengan predikat 'high distinction'. Semasa di Austria, ia juga sempat bergabung dengan berbagai paduan suara bergengsi, salah satu diantaranya menjadi asisten konduktor untuk Wiener Jeunesse Choir.

Prestasi lain yang pernah diukir Avip adalah menjadi konduktor tamu pada acara tahunan Orchestra Ensemble Kanazawa (OEK), Jepang pada tahun 2006. Dalam acara OEK bertajuk 'A Summer Night of Romantic Masterworks' pada tahun 2007, ia membawakan komposisi koor Carl Maria von Weber, yaitu 'Freischütz Overture', 'Clarinet Concerto nr. 1' dan 'Mass nr.1 in E flat Major'. Prestasi terbaik yang pernah diraihny adalah membawa Batavia Madrigal Singers (BMS) meraih juara umum sekaligus menyandang predikat Konduktor terbaik dalam ajang 'the 34th International May Choir Competition Prof. Georgi Dimitrov' di Varna, Bulgaria pada bulan Mei 2012.

Ada mimpi yang belum tercapai, jadi konduktor pertunjukan opera. Kerumitannya tinggi dan memerlukan banyak antisipasi.

BMS meraih juara pertama dalam kategori 'mixed choir' dan meraih skor tertinggi pada kategori 'chamber choir'. Atas prestasi ini, Avip Priatna bersama BMS berhak untuk mengikuti babak Grand Prix di Arrezzo, Italia pada tahun berikutnya. Ditengah deretan prestasinya, Avip masih memiliki mimpi yang belum tercapai, yaitu menjadi seorang Konduktor dalam sebuah pertunjukan Opera. Menurutnya, konduktor Opera memiliki tingkat kerumitan yang tinggi dan memerlukan banyak antisipasi. Dalam usianya yang masih terhitung muda, masih akan banyak pencapaian prestasi lain yang mungkin akan diraih oleh seorang Avip Priatna di masa yang akan datang. [TimIndonesiaKaya]



# Sapardi Djoko Damono

Lahir di Solo pada 20 Maret 1940, Sapardi Djoko Damono dikenal sebagai salah seorang penyair besar di Indonesia. Penggunaan kata-kata yang sederhana dan penggambaran alam menjadi ciri dari karya-karya yang dibuatnya.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Penyair](#)

---

Ciri dari semua karya ini adalah kata yang sederhana dan penggambaran alam.

Lahir di Solo pada 20 Maret 1940, Sapardi Djoko Damono dikenal sebagai salah seorang penyair besar di Indonesia. Penggunaan kata-kata yang sederhana dan penggambaran alam menjadi ciri dari karya-karya yang dibuatnya.

Selain puisi, guru besar Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Indonesia ini juga membuat cerita pendek, menerjemahkan karya penulis asing, esai, dan sejumlah artikel di surat kabar. Salah satu puisi karya Sapardi, "Aku Ingin", menjadi inspirasi salah satu film garapan Garin Nugroho, Cinta dalam Sepotong Roti.

Penyair yang juga pernah menjadi redaktur majalah Horison, Basis, dan Kalam ini telah beberapa kali mendapatkan penghargaan, seperti Cultural Award (1978), SEA Write Award (1986), dan Kalyana Kreta (1996).

# Ngurah Gede Pemecutan

I Gusti Ngurah Gede Pemecutan merupakan representasi sosok seniman Bali dengan karakter dan ciri karya yang sangat khas. Ia merupakan pelopor teknik melukis dengan menggunakan sidik jari. Meskipun telah menjadi guru bagi banyak seniman muda, hingga saat ini belum ada yang dapat disejajarkan dengan sosok pria kelahiran 9 April 1967 ini.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Pelukis Sidik Jari](#)

---

Saya tidak pernah menyangka jika ternyata perasaan mampu mempengaruhi inspirasi saya dalam melukis.

I Gusti Ngurah Gede Pemecutan merupakan representasi sosok seniman Bali dengan karakter dan ciri karya yang sangat khas. Ia merupakan pelopor teknik melukis dengan menggunakan sidik jari. Meskipun telah menjadi guru bagi banyak seniman muda, hingga saat ini belum ada yang dapat disejajarkan dengan sosok pria kelahiran 9 April 1967 ini. Hal inilah membuatnya

mendapatkan pengakuan secara internasional sebagai seniman dengan karakter yang sangat otentik.

Dalam bidang seni lukis, teknik lukis dengan sidik jari termasuk dalam aliran pointilisme.

Pointilisme sendiri dapat didefinisikan sebagai aliran seni lukis yang menggunakan komponen berupa titik-titik untuk membentuk suatu lukisan utuh. Sebenarnya banyak [tokoh](#) pelukis pada aliran ini yang telah mendunia, antara lain Georges Seurat, Paul Signac dan Vincent van Gogh. Meski demikian, tokoh-tokoh tersebut umumnya menggunakan kuas dan palet untuk membuat karya-karya mereka.

Perbedaan mendasar dari karya Gede Pemecutan adalah penggunaan jari telunjuk untuk membentuk titik-titik dalam lukisannya, yang membuatnya memiliki kekhasan tersendiri. Selain itu, ia hanya menggunakan warna-warna dasar dalam karya-karyanya.

Hal ini membuat gradasi warna yang terbentuk dalam lukisan dihasilkan dari perpaduan banyak titik, sehingga pengerjaannya pun membutuhkan ketelatenan dan ketelitian yang tinggi. Teknik melukis dengan sidik jari sebenarnya ditemukan Ngurah Gede Pemecutan secara tidak sengaja, sebuah kegagalan yang berhasil.

Ngurah Gede Pemecutan berkisah awalnya inspirasi itu muncul saat ia mengerjakan sebuah lukisan tari baris, tepatnya pada tanggal 9 April 1967. Lukisan itu tak kunjung selesai, menimbulkan kekesalan yang membuatnya berniat merusak lukisan itu dengan menempelkan jemarinya yang penuh cat. Setelah beberapa waktu ditinggalkan, ia merenungi lukisannya tersebut dan muncul inspirasi untuk menciptakan lukisan dengan jari telunjuk.

Inspirasi itu muncul ketika saya mengerjakan sebuah lukisan tari baris yang tak kunjung selesai. Karena kesal, saya akhirnya menempelkan jari saya yang penuh cat.

Salah satu karya terbaik Ngurah Gede Pemecutan adalah lukisan yang mengisahkan tentang peristiwa perang Puputan Badung. Pada lukisan tersebut digambarkan suasana pertempuran antara pasukan Badung yang dipimpin raja Pemecutan melawan pasukan Belanda. Pada akhir pertempuran seluruh pasukan Pemecutan gugur dan hanya tersisa 2 orang bayi yang selamat. Karya yang memakan waktu pengerjaan hingga 18 bulan ini tak lain menceritakan tentang ayahanda Ngurah Gede Pemecutan sendiri, yaitu Anak Agung Gede Lanang Pemecutan yang ketika itu merupakan satu dari kedua bayi pewaris trah bangsawan Pemecutan.

Ngurah Gede Pemecutan memang memiliki perhatian besar kepada generasi muda, sehingga Museum Lukisan Sidik Jari pun tak lepas dari visi menginspirasi tersebut. Karena itu sejak awal penggagasannya, museum ini tidak hanya berfungsi sebagai wahana untuk mengabadikan karya sang maestro, tetapi juga menjadi sebuah wahana pendidikan. Selain ruang pameran, museum ini pun secara rutin mengadakan kelas tari serta melukis bagi anak-anak dan remaja. Di usia senjanya, Ngurah Gede Pemecutan berharap generasi muda Bali bangga dengan kesenian tradisional yang menjadi identitas dari tanah kelahiran mereka. Lukisan-lukisan sidik jari karya Ngurah Gede Pemecutan dapat kita saksikan di Museum Lukisan Sidik Jari yang beralamat di Jl. Hayam Wuruk no. 175 Denpasar. Sebagian besar koleksi museum ini memang menonjolkan karakter khas dari karya sang pelukis, yaitu tersusun atas titik-titik yang membentuk suatu kesatuan lukisan yang utuh. Selain koleksi lukisan sidik jari, di dua segmen ruang pameran pertama pengunjung juga dapat melihat karya-karya awal Ngurah Gede Pemecutan sebelum fase penemuan teknik sidik jari. [TimIndonesiaKaya]

# Iko Uwais

Menyukai pencak silat sejak usia belia, Iko menimba ilmu dari pamannya yang memiliki perguruan Tiga Berantai. Hingga membawanya menempati posisi ke-tiga di turnamen pencak silat tingkat DKI Jakarta pada tahun 2003. Dan pada tahun 2005, ia menjadi pesilat terbaik dalam kategori demonstrasi pada Kejuaraan Silat Nasional

[Tokoh](#)

Tagar:

[Atlet](#), [Aktor](#)

---

Biodata Iko Uwais, dengan nama asli Uwais Qorny lahir di Jakarta, 12 Februari 1983 merupakan seorang atlet nasional yang beralih profesi menjadi seorang aktor dan koreografer film. Menyukai pencak silat sejak usia belia, Iko menimba ilmu dari pamannya yang memiliki perguruan Tiga Berantai.

Saya menyukai pencak silat sejak usia belia, menimba ilmu dari paman yang memiliki perguruan Tiga Berantai.

Hingga membawa Iko Uwais menempati posisi ke-tiga di turnamen pencak silat tingkat DKI Jakarta pada tahun 2003. Dan pada tahun 2005, ia menjadi pesilat terbaik dalam kategori demonstrasi pada Kejuaraan Silat Nasional.

Pada tahun 2007 bakatnya ditemukan oleh sutradara Gareth Evans, yang menjadikan Iko Uwais membintangi film laga "Merantau". Film yang bercerita tentang perantauan pemuda Minang. Di Tahun 2012 Iko kembali membintangi film laga dengan judul The Raid.

Film penuh aksi laga ini juga diputar di benua lain, seperti Australia, Amerika dan Eropa. Gaya silat dalam adegan perkelahian yang diperankan Iko mendapat sambutan baik dari kalangan sineas lokal maupun luar negeri. Ini yang membuat nama Iko serta silat menjadi lebih mendunia.

Iko dan silat merupakan gabungan alat promosi yang bagus untuk budaya dan perfilman Indonesia. Dimana silat yang merupakan beladiri nusantara akan menjadi lebih dikenal dan yang lebih penting lagi generasi muda menjadi lebih tahu bahwa silat tak kalah menariknya dengan beladiri dari negara lain.

# Goenawan Mohamad

Goenawan Mohamad atau biasa dikenal dengan Mas Gun atau GM merupakan salah seorang pemikir besar yang dimiliki Indonesia. Lahir 72 tahun yang lalu, GM muda sudah aktif menulis puisi di berbagai media. GM juga dikenal sebagai salah satu seniman yang ikut menandatangani manifestasi kebudayaan, yaitu pernyataan sikap beberapa seniman dan

penulis tentang pandangan mereka dalam berkesenian yang berlandaskan pada falsafah Pancasila.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Sastrawan](#)

---

Goenawan Mohamad atau biasa dikenal dengan mas gun atau GM merupakan salah seorang pemikir besar yang dimiliki Indonesia. Lahir 72 tahun yang lalu, GM muda sudah aktif menulis puisi di berbagai media.

Gm juga dikenal sebagai salah satu seniman yang ikut menandatangani manifestasi kebudayaan, yaitu pernyataan sikap beberapa seniman dan penulis tentang pandangan mereka dalam berkesenian yang berlandaskan pada falsafah Pancasila.

Ketika gagasan dan bentuk ekspresi adalah topik yang dibahas — bukan sastrawan dan kehidupan pribadinya, bukan anekdotnya atau pertengakarannya (lewat media sosial) dengan sastrawan lain.

Selain dikenal sebagai sastrawan, GM juga merupakan aktivis pers yang menjadi salah satu pilar pendiri majalah Tempo.

Hingga saat ini, GM masih menjadi redaktur senior bagi aktivitas jurnalistik Tempo. Selain itu, GM juga berperan dalam mendirikan lembaga pers independen yang dikenal dengan Aliansi Jurnalis Independen (AJI).

“Saya paling senang mengisi hari-hari saya dengan menulis, entah itu puisi, esai, ataupun sebuah coretan naskah drama.”

Setelah tidak aktif lagi dalam kegiatan jurnalistik, GM mengisi hari-harinya di komunitas Salihara, sambil terus menulis, baik berupa puisi, esai, maupun naskah drama. Bulan ini catatan pinggir miliknya akan terbit di edisi yang ke-10.

## Iman Soleh

Markas komunitas CCL ini terasa begitu nyaman dengan hadirnya kicauan burung dan rimbunan pohon yang tumbuh di sekelilingnya. Saat tim [www.indonesiakaya.com](http://www.indonesiakaya.com) melakukan kunjungan di pertengahan Oktober 2013 lalu, panggung prosenium CCL nampak baru dan lebih tertata rapi. Dari panggung dan komunitas inilah seorang seniman bernama Iman Soleh belajar kesenian sejak kecil.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Seniman Teater](#)

---

Di balik terminal ledeng Bandung yang selalu ramai kendaraan dan banyaknya gang-gang sempit perumahan warga, terdapat sebuah kantung budaya yang masyarakat mengenalnya dengan nama CCL (Centre Culture of Ledeng). Markas komunitas CCL ini terasa begitu nyaman dengan hadirnya kicauan burung dan rimbunan pohon yang tumbuh di sekelilingnya.

Saat tim [www.indonesiakaya.com](http://www.indonesiakaya.com) melakukan kunjungan di pertengahan Oktober 2013 lalu, panggung prosenium CCL nampak baru dan lebih tertata rapi. Dari [panggung teater](#) dan komunitas inilah seorang seniman bernama Iman Soleh belajar kesenian sejak kecil.

Ketika zaman bergerak mengubah Bandung menjadi lebih modern, Iman Soleh bersama komunitasnya tetap konsisten mempertahankan kebudayaan lewat jalan berkesenian. Iman Soleh bersyukur hidup di tengah-tengah masyarakat dan lingkungan yang banyak melakukan aktivitas kesenian. Gaya berkesenian RT/RW atau dalam lingkungan masjid sudah dilakoninya sejak SD. “Dulu waktu saya kecil, Acep Sugandi itu dalang wayang. Kemudian mang Apit adalah pemain longser, dan mang Didi pemain calung.

Kami hidup di lingkungan kesenian, dan lingkungan yang membentuk saya untuk berkesenian, kenang Iman Soleh.

Memasuki tahun 1983, Iman Soleh menjadi lebih serius dalam berkesenian. Ketika anak-anak muda seusia-nya bersaing dalam Sopenmaru memperebutkan bangku perguruan tinggi negeri, ia lebih memilih masuk ke STB (Study Club Teater Bandung). Dari sinilah Iman Soleh mengenal sosok Suyatna Anirun, pendiri STB, yang dianggapnya sebagai sosok guru dalam dunia teater. Setelah menyelesaikan pendidikannya di STB, Iman Soleh tidak berhenti berkesenian. Ia melanjutkan “sekolah” di berbagai komunitas besutan seniman-seniman teater yang sudah terlebih dahulu mapan, seperti Arifin C Noer, Teguh Karya, WS Rendra, dan Nano Riantiarno. Iman Soleh bersama Putu Wijaya bahkan pernah pentas keliling ke 20 tempat di Indonesia. “Saya diuntungkan oleh keinginan Saya yang kuat sekali ingin belajar, apalagi di zaman Saya ada tradisi “nyantri” namanya. Saya menikmati benar sejarah orangtua-orangtua pendiri teater di masa lalu,” kata Iman Soleh menceritakan awal mula sejarah pertemuannya dengan dunia teater. Dipilihnya seni teater sebagai jalan berkesenian bukan tanpa alasan.

Bagi Iman Soleh, seni teater merupakan sebuah tempat dimana berkesenian tidak menjadi terlalu personal dan ia harus juga mengenal yang lain. Modalnya paling primitif, yakni tubuhnya sendiri, pikiran, ucapan-ucapannya, dan tindakannya. Teater juga mengajarkan pada keberagaman sifat dan bentuk.

Seni teater di mata saya merupakan bentuk seni yang paling jujur jika dibandingkan dengan seni yang lain, bisa menjadi penyadaran bahkan perlawanan dari banyak hal.

Setelah sempat merasakan nyantri di berbagai komunitas teater, Iman Soleh dalam kurun waktu 1998 hingga 2006 berkesempatan mempelajari seni teater lebih dalam di berbagai negara asia maupun eropa, antara lain ia pernah belajar di Jepang, Philipina, dan Perancis. Bahkan, komunitas CCL pada 2007 berkesempatan main di lahore, Pakistan, serta berkolaborasi dalam pentas keliling bersama Sidetrack Theater dalam produksi The Tangled Garden yang dipentaskan di Jakarta dan Australia.

Bersama komunitasnya di CCL, Iman Soleh sudah menghasilkan berbagai karya pertunjukan antara lain, puisi Air, Passage, Water Carier, Air Burung, Nenek Moyang, Bedol Desa, Ozone, Indonesia Menggugat, dan yang terakhir, Tanah Ode Kampung Kami. CCL atau Centre Culture of Ledeng, atau yang biasa disebut Iman Soleh dengan nama Celah-Celah Langit merupakan wadah kesenian yang dibangun di halaman rumahnya.

Pemberian nama tersebut baru ada di tahun 1998. Namun, kegiatan kesenian di kampung budaya ini sebenarnya sudah ada sejak tahun 1985. Saat itu, Iman Soleh menyadari kurangnya ruang-ruang kebudayaan di Indonesia dan berbagai kelompok kesenian yang mengajarkan tentang kemandirian dan pembentukan karakter. Dari sanalah kemudian Iman Soleh

mempunyai insiatif untuk membangun sebuah kantung kebudayaan sebagai wadah berkesenian tepat di halaman rumahnya. “Dulu pada saat Orde baru, kami disebutnya OTB (Organisasi Tanpa Bentuk), Saya sendiri pernah dari dalam rumah ditangkap gara-gara pertunjukkan,” kenang Iman Soleh sambil tertawa mengingat masa-masa itu.

Iman Soleh menyadari dan mengalami sendiri bagaimana rezim Orde baru mencoba mengkerdikan segala bentuk kesenian rakyat. Saat itu berbagai kelompok teater yang ingin menggelar sebuah pertunjukkan harus melapor ke polsek dan koramil. Mereka harus tahu terlebih dahulu apa naskahnya, apa judulnya, apa isinya. Saat itu, kebebasan berekspresi, berpendapat, dan berserikat sangat buruk di Indonesia. Namun Iman Soleh terus berjuang bersama rakyat yang terbungkam untuk tetap berkesenian lewat jalan seni teater, mengingat seni teater mampu menyatakan segala bentuk protes secara langsung.

Tak dapat dipungkiri, naskah-naskah karya Iman Soleh selalu membawa suara-suara kecil masyarakat, menyajikan potongan-potongan adegan yang lekat hubungannya dengan masyarakat, sekaligus memasukkan unsur-unsur tradisi lokal Sunda ke dalam pementasan. Sehingga pertunjukkan teater tidak menjadi sesuatu yang asing, yang asik sendiri di dalam masyarakat sebagai konteks pementasan. Tanah Ode Kampung Kami misalnya, merupakan representasi protes Iman Soleh dan komunitasnya terhadap UU pertanian di Indonesia. Petani di negeri ini tidak terjamin kesejahteraannya, padahal Indonesia sejak dulu dikenal sebagai bangsa yang agraris. Petani tidak memiliki tanah, kalau pun punya, mereka dihadapkan dengan persoalan lain; menjual tanah atau selamanya menjadi petani walaupun tidak sejahtera. Alhasil Indonesia akan selalu mengimpor beras, meskipun Indonesia sesungguhnya mampu menghadirkan ketahanan pangan yang kuat.

#### Mencintai (Kembali) Tradisi Indonesia

Dalam berbagai pementasan, Iman Soleh bersama CCL kerap memasukan warna-warna lokal Sunda sebagai sentuhan estetisnya. Hal tersebut dilakukan tentu untuk mempertahankan kekayaan tradisi yang dimilikinya. Bagi Iman Soleh, Molliere dan Shakespare sangat tradisional, naskah-naskah teater yang dilahirkannya membicarakan tentang tradisi. Romeo and Juliet misalnya, menceritakan tentang dua keluarga dalam tradisi Inggris yang sangat kuat. Iman Soleh menyayangkan sikap masyarakat yang tidak pernah mempelajari apa yang dimilikinya, tidak pernah memuliakan apa yang menjadi akar tradisinya, dan cenderung hidup kepada apa yang disebut sebagai pola kehidupan barat. Selama belajar di berbagai negara di Eropa, Iman Soleh menyadari betapa tradisionalnya pola hidup mereka (orang Eropa), dan sebaliknya betapa modernnya manusia Indonesia.

Masyarakat Eropa besar dalam tradisi aksara, mereka mencatat, sedangkan masyarakat Indonesia tidak demikian. Masyarakat Indonesia cenderung kontemporer, yang besar dalam tradisi lisan. Didirikannya kampung budaya CCL merupakan sebuah usaha untuk mengembalikan lagi seni tradisi kepada masyarakat di tengah cepatnya gerak laju perubahan zaman. Panggung CCL yang menyatu dengan halaman rumah juga merupakan representasi dari kuatnya seni tradisi di lingkungan masyarakat Ledeng. Sehingga, seniman dan penonton tidak berjarak, dan seni tidak asik sendiri, mengingat dalam berbagai bentuk seni tradisi, penonton juga merupakan bagian dari kesenian itu sendiri.

Betapa pentingnya bagi Iman Soleh mempertahankan akar tradisi keIndonesiaan kita, mengingat Indonesia sangat besar sekali, saking besarnya bangsa ini mempunyai beban yang

teramat berat. Namun patut disyukuri, Indonesia mempunyai tradisi toleransi yang sangat kuat, tradisi yang sudah mengakar di jalan kebudayaan orang Indonesia. Paling tidak, Iman Soleh mengingatkan anak-anak muda saat ini untuk kembali mencintai Indonesia. Kalau tidak bisa percaya pada pemerintah, paling tidak mereka bisa percaya pada dirinya sendiri, pada tetangganya, sehingga menimbulkan sikap saling percaya di lingkungan masyarakat, dan percaya pada kelIndonesiaan yang dimilikinya. [Ahmadlbo/IndonesiaKaya]

## Wahyu Affandi Suradinata

Wahyu bercerita, kujang umumnya berbentuk Sulangkar, yaitu berupa garis-garis meliuk atau biasa disebut Rambut Sadana. Satu lagi berbentuk Tutul, yaitu berupa bintik-bintik atau bulatan-bulatan kecil yang bertebaran

[Tokoh](#)

Tagar:

[Seniman Kujang](#)

---

Wahyu Affandi Suradinata namanya, Sehari-hari biasa dipanggil dengan nama Wahyu Kujang. Ya, nama terakhirnya seolah menjadi identitas dirinya sebagai pembuat kujang satu-satunya di Kota Bogor. Tidak sekedar membuat kujang, Wahyu juga sangat mengerti sejarah tentang Kujang bahkan hingga sejarah Kerajaan Sunda. Wahyu Affandi mulai membuat senjata tradisional Jawa Barat ini di tahun 1995. Niatnya untuk membuat kujang tidaklah main-main. Dia rela mendatangi para pemilik dan kolektor kujang kuno di kawasan Bogor, Banten, dan Sukabumi.

Desember 1993, saya melihat kujang tertancap gagah di atas batu tepi sungai pesisir Sukawayana. Sejak saat itu, saya mulai menyukai karya seni yang satu ini.

Tidak hanya berkunjung ke para kolektor, dia juga berburu hingga ke museum-museum seperti Museum Siliwangi, Sri Baduga, bahkan hingga ke Keraton Kasepuhan. Selain berburu kujang, lelaki yang menjadi pengajar bahasa Sunda di salah satu SMK di Bogor ini juga mencari informasi dari Anis Jatisunda yang menguasai informasi mengenai sejarah Sunda Pajajaran. Dari sinilah, Wahyu Affandi mulai mempelajari segala macam bentuk dan jenis kujang yang tertulis dalam naskah yang disimpan Anis.

Menurut pria kelahiran Bandung, 3 Agustus 1953, ini ada dua macam proses dalam pembuatan Kujang. Pertama, jenis kujang yang terbuat dari bahan besi atau sejenis dengan pamor yang dilukis secara teknik proses kimia. Kedua, Kujang yang terbuat dari campuran bahan besi dan baja campur. Jenis dan bentuk kujang yang dibuat Wahyu memiliki beberapa modifikasi sesuai kemampuan teknik yang dimilikinya. Setiap mata kujang diisi logam kuningan, logam emas dan juga batu mulia.

Wahyu bercerita, kujang umumnya berbentuk Sulangkar, yaitu berupa garis-garis meliuk atau biasa disebut Rambut Sadana. Satu lagi berbentuk Tutul, yaitu berupa bintik-bintik atau bulatan-bulatan kecil yang bertebaran. Menurut Wahyu yang saat ini sudah berusia 60 tahun,

fungsi kujang di masa sekarang ini lebih dijadikan sebagai koleksi pribadi maupun menjadi hiasan ruangan rumah atau kantor.

Selain itu, kujang juga dapat dijadikan cenderamata khas tanah Sunda, meskipun tidak jarang masih banyak yang menjadikan kujang sebagai benda pusaka. Ketika ditanya mengenai asal muasal Wahyu tertarik dengan kujang, pria yang juga mengajar seni rupa ini ternyata mulai menyukai senjata Kujang sejak menemukannya tertancap di atas batu tepi sungai pesisir Sukawayana, Cisolok, Pelabuhan Ratu, pada Desember 1993 silam. [Tauhid/IndonesiaKaya]

## Helvy Tiana Rosa

Menulis adalah jalan yang dipilihnya sejak kecil, jalan yang begitu sunyi. Namun dari kesunyian itulah tercipta permenungan yang dalam tentang kemanusiaan. Gemerlap permenungan dan riak-riak semangat dalam dirinya kemudian menyatu dan ditulis menjadi kejujuran cerita yang membangun moralitas.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Sastrawan](#)

---

Tidak ada kata berhenti untuk menulis, dan menulis adalah pekerjaan mulia, karena menulis adalah kegiatan menanamkan berlian di hati para pembaca.

Menulis adalah jalan yang dipilihnya sejak kecil, jalan yang begitu sunyi. Namun dari kesunyian itulah tercipta permenungan yang dalam tentang kemanusiaan. Gemerlap permenungan dan riak-riak semangat dalam dirinya kemudian menyatu dan ditulis menjadi kejujuran cerita yang membangun moralitas. Bagi Helvy Tiana Rosa, menulis adalah kegiatan menanam berlian di hati para pembaca. Helvy telah lama berkecimpung dalam dunia tulis menulis, sastrawan serba bisa ini telah banyak menghasilkan [karya sastra](#), baik berupa cerpen, novel, puisi, maupun naskah drama.

Terakhir, kumpulan puisinya Mata Ketiga Cinta telah terbit dan novel Ketika Mas Gagah Pergi sedang dalam proses persiapan pembuatan film layar lebar. Bagi Helvy, ibu merupakan sosok penting yang memperkenalkannya dengan dunia sastra. "Ibu saya suka membaca, beliau suka membaca karya sastra Indonesia, juga karya-karya luar negeri pada saat itu. Dari kebiasaan membaca itulah, saya ikut membaca apa yang ibu baca," kenang Helvy.

Ibarat seorang ksatria, buku adalah pedang bagi seorang penulis, dan imajinasi adalah apa yang membuatnya tajam. Tidak mengherankan jika Helvy memiliki begitu banyak buku di beranda atas rumahnya, mulai dari buku-buku sastra, filsafat, hingga keagamaan. Tepat di depan perpustakaan kecilnya terhampar sofa yang langsung menghadap ke jendela, di tempat itulah Helvy biasa menghabiskan waktunya untuk membaca.

Helvy mengakui ketika menulis selalu berusaha untuk menjadi penulis sekaligus pembaca. Dengan pemikiran seperti itu, helvy akan menulis apa yang disukainya. Karya-karyanya banyak yang lahir dari permenungan panjang, namun ada juga beberapa karya yang terlahir begitu saja. Misal Pangeranku, sebuah buku yang didedikasikan untuk anak-anak. Helvy pun



menyadari bahwa menulis cerita anak ternyata lebih sulit ketimbang melahirkan karya sastra dewasa. Meski demikian, ia selalu mencoba menuliskan apa yang disukainya.

Karena menurut Putu Wijaya, penulis cerita anak adalah pahlawan untuk Indonesia, dan Helvy mencoba untuk menjadi pahlawan dengan menuliskan berbagai cerita anak dalam buku-buku sastra karangannya. Selain melahirkan berbagai cerita anak, karya Helvy juga tidak luput dari persoalan perempuan. Hal ini terlihat dari berbagai karyanya seperti Tanah Perempuan, Bukavu, atau Ketika Mas Gagah Pergi.

Bagi Helvy, masih banyak perempuan Indonesia yang terpuruk dalam kemiskinan, dalam konflik-konflik, kekerasan rumah tangga, buruh perempuan, TKW, dan sebagainya. Sebagai penulis, Helvy merasa bertanggung jawab untuk membagi spirit tentang literatur yang dibacanya berkenaan dengan perempuan-perempuan hebat yang ada di Indonesia, untuk kemudian dikembalikan dalam bentuk karya sastra. Salah satu karyanya, Tanah Perempuan, bercerita tentang kebangkitan perempuan Aceh pasca tsunami.

Kemahiran Helvy Tiana Rosa dalam menciptakan karya sastra tidak diperoleh begitu saja. Sejak kecil dirinya selalu berkeinginan untuk menjadi penulis. Cita-cita itu makin menjadi nyata ketika di masa perkuliahan ia mendirikan sebuah forum kepenulisan yang bernama Forum Lingkar Pena (FLP). Helvy berharap dengan didirikannya FLP ini, anak-anak muda bisa belajar menulis dan saling berbagi pengalaman. FLP bukanlah organisasi penulis akan tetapi organisasi bagi mereka yang ingin belajar dan menjadi penulis.

Karena itulah, anggota FLP berasal dari beragam profesi mulai dari tukang becak, petani, mahasiswa, hingga ibu rumah tangga. Mulai dari anak berusia 5 tahun hingga seorang kakek berusia 70 tahun. Di FLP para penulis yang karyanya sudah diterbitkan secara otomatis akan menjadi mentor bagi penulis pemula dan anggota baru. Mereka juga menjadi relawan dan tersebar di berbagai pelosok di Indonesia untuk tujuan mulia saling membantu dan menyemangati orang-orang yang ingin belajar menulis.

Menurut saya, peradaban suatu bangsa dilihat dari berapa banyak orang yang membaca dan menulis di negeri itu,

Dari cara berpikir seperti inilah, kemudian muncul kesadaran dalam diri seorang Helvy bahwa akan berdosa jika seorang penulis hanya sibuk dengan dirinya sendiri, bersepi-sepi dengan kesenian, sementara tidak mau peduli dengan lingkungan sekitar. Kesadaran tersebut mampu mentransfer energi, sehingga Helvy kuat dan tegar sebagai seorang penulis yang tidak hanya produktif, tapi juga mau menjadi relawan untuk ambil bagian membantu orang lain untuk gemar membaca dan menulis.

Tidak salah memang jika dirinya dianggap sebagai pelopor lahirnya penulis-penulis muda Indonesia, bahkan koran Tempo memberi julukan khusus kepada dirinya sebagai lokomotif penulis muda Indonesia.

Sastrawan Akademisi

Sebagai sastrawan yang juga akademisi, saat ini Helvy tercatat sebagai dosen yang mengajar di jurusan bahasa dan sastra Universitas Negeri Jakarta (UNJ), Helvy tahu betul bagaimana perkembangan sastra di dunia pendidikan di Indonesia saat ini.

Menurutnya, anak-anak perlu diperkenalkan dengan sastra sedini mungkin. Dimulai dari rumah, kemudian di sekolah, dari mulai TK, SD, SMP, SMA, dan bagaimana pelajaran bahasa dan sastra bisa menjadi menyenangkan bagi para pelajar dan mahasiswa. Karena mengingat saat

ini, mereka (pelajar dan mahasiswa) belajar sastra dengan sangat terpaksa dan menganggap sastra hanyalah khayalan belaka.

Di sinilah tugas akademisi sastra diperlukan untuk membongkar stigma yang selalu merendahkan seni sastra. Padahal sastra merupakan tolak ukur dari tingginya suatu peradaban bangsa, sastra juga mempunyai hubungan yang sangat erat dengan masyarakat. Sastra merupakan potret karena sastra juga bisa menjadi semacam refleksi kehidupan manusia. Menurut Helvy, guru dan dosen mata pelajaran sastra juga harus paham apa yang mereka ajarkan, dan tentu mereka harus mengerti tentang seni sastra itu sendiri.

Selain diperlukan tambahan porsi jam pelajaran sastra di sekolah, yang lebih ekstrem, Helvy mengajak setiap guru mata pelajaran untuk menyukai sastra. Karena menurutnya, seorang anak yang tidak suka mata pelajaran matematika misalnya, mungkin akan lebih tertarik dengan matematika jika guru mata pelajaran matematikanya mengajarkan rumus-rumus dengan menggunakan puisi. Atau mungkin mata pelajaran geografi bisa menjadi menarik dan mudah diingat jika guru mata pelajaran geografi mengajarkan tentang sungai-sungai di Indonesia melalui cerpen Gerson Poyk.

Baginya seni sastra itu lintas ilmu dan bisa masuk di mana saja. Helvy sendiri sebagai dosen mempunyai cara-cara tersendiri dalam mengajar. Baginya mengajar merupakan hobi. Sama seperti menulis, dalam mengajar juga dibutuhkan rasa empati yang tinggi, jika menulis helvy selalu menjadikan dirinya seorang penulis sekaligus pembaca, dalam mengajar dirinya juga selalu menempatkan diri sebagai orang yang diajar. Hal tersebut terbukti, dalam mengajar Helvy selalu berusaha menganggap mahasiswanya sebagai sahabat, sehingga tidak ada jarak antara keduanya, dan pelajaran sastra dapat diterima dengan ikhlas.

Helvy juga kerap mendorong mahasiswanya agar senang membaca, menulis, dan berkarya, sambil terus memotivasi dan mengajak mereka ke dalam sastra. Usaha Helvy Tiana Rosa untuk bekerja di ranah sastra kemudian mendapat apresiasi di masyarakat luas. Segudang penghargaan telah didapatnya, namun dirinya menyadari bahwa setiap penghargaan yang datang adalah amanah untuk terus melahirkan karya-karya baru. Baginya tidak ada kata berhenti untuk menulis, dan menulis adalah pekerjaan mulia, karena menulis adalah kegiatan menanamkan berlian di hati para pembaca.

Ditengah-tengah kesibukannya sebagai dosen dan penulis, Ternyata Helvy juga memiliki usaha bisnis lainnya. Ketika ditemui di rumahnya di kawasan Depok, Helvy bercerita kalau saat ini dirinya sedang menjalankan bisnis parfum bersama salah seorang rekan, tetangga, bahkan mahasiswanya. “Dulu Saya paling seneng sama aroma kertas buku-buku yang umurnya sudah puluhan tahun, Namun belakangan ini Saya malah jadi penjual parfum,” katanya sambil tertawa. [AhmadIbo/IndonesiaKaya]

## Entang Sutisna

Kemahirannya membuat wayang golek membuat Entang Sutisna begitu dikenal sebagai salah satu tokoh pembuat wayang golek dari Kota Bogor.

[Tokoh](#)

Tagar:

## Seniman Wayang

---

Menjadi lulusan sekolah rakyat tidak membuat kreatifitas sosok yang satu ini mentok begitu saja. 120 buah wayang, pesanan Alm. Mantan Presiden Soeharto dan Ibu Tien menjadi awal dimana keyakinan Entang Sutisna menggebu-gebu untuk fokus meneruskan hobinya sebagai pembuat [wayang golek](#).

Ketertarikan saya pada wayang golek bermula saat menyaksikan pertunjukan wayang di sekitar rumah.

Sejak saat itu, Entang yang juga merupakan keturunan asli Bogor mengaku tidak pernah ketinggalan untuk menyaksikan setiap pertunjukan wayang yang sedang dipentaskan.

Pembelajaran demi pembelajaran hingga pengenalan terhadap [tokoh](#) wayang merupakan cara yang ditempuh pensiunan Korem 061 Suryakencana ini untuk menyelami lebih dalam lagi dunia pewayangan.

Hobi pembawa berkah' begitulah penggalan kisah yang dapat diambil dari Bapak 4 orang anak ini. Bicara mengenai anak, rupanya Entang tak ingin menyia-nyiakan keahliannya untuk lenyap begitu saja seiring berjalannya waktu. Kemahiran mengukir kayu untuk diolah menjadi sosok tokoh pewayangan Entang turunkan kepada anak-anaknya. Endai, anak pertama Entang menjadi salah satu pewaris keahlian sang Ayah.

Dibantu Endai, sang anak, wayang golek buatan Entang pun mulai dijual dengan cara direct selling. Berbagai langkah dilakukan, mula dari berkeliling dan promosi ke setiap turis yang ditemui hingga meminta bantuan pemandu wisata untuk memperkenalkan wayang golek kepada setiap wisatawan asing. Perihal kualitas wayang golek buatannya, Entang tidak main-main. Ia rela menemukan bahan baku berkualitas demi hasil yang pantas dihargai. Biasanya saya menggunakan kayu dari pohon puley sebagai bahan baku pembuatan wayang golek. Pohon puley termasuk jenis yang cukup mudah dan banyak ditemui di Bogor. Batang pohon puley cenderung lebih lunak dan mudah dibentuk. Kayu jenis ini juga terkenal ringan dan kuat.

Berbekal hasil karya yang hampir sempurna, kini wayang golek buatan Entang siap menjelajah dunia internasional. Pembeli yang sebagian berasal langsung dari negara Eropa seperti Jerman, Belanda, dan Belgia ini biasanya membeli dan datang langsung ke rumah Entang yang juga merupakan tempat produksi wayang golek. Entang sendiri dalam 1 bulan dapat memproduksi sekitar 40 wayang golek.

Kini, dalam proses produksi wayang, ia dibantu dengan 8 pekerjanya. Keluarga Entang pun telah memiliki bengkel wayang golek sendiri yang diberi nama Media Art & Handycraft. Bengkel wayang golek yang berlokasi di Jalan Sirnagalih No.58, Loji, Bogor ini, kini menjadi saksi dimana Maestro seni pembuatan wayang Indonesia lahir, tumbuh dan mampu mempertahankan eksistensinya.

# Maudy Koesnaedi

Perempuan yang terpilih sebagai None Jakarta pada 1993 di usia 18 tahun ini merasa tergerak untuk memberi sumbangsih untuk melestarikan budaya Betawi yang telah membuka jalan baginya mengarungi popularitas di jagat budaya pop tanah air.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Aktris](#), [Model](#)

---

Demi budaya Betawi dan kemandirian abang dan none Jakarta muda, Maudy dengan senang hati menjadi orang di belakang panggung.

“Hai Mbak, sebentar lagi ya... lagi siap-siap pentas Teater ABNON,” tulis Maudy singkat di ruang bincang whatsapp ketika Indonesia Kaya meminta waktu untuk menghubunginya pada sebuah petang awal April 2016 lalu. Teater Abang None (ABNON) adalah ‘bayi’ yang dibidani kelahirannya oleh Maudy pada 2009. Perempuan yang terpilih sebagai None Jakarta pada 1993 di usia 18 tahun ini merasa tergerak untuk memberi sumbangsih untuk melestarikan budaya Betawi yang telah membuka jalan baginya mengarungi popularitas di jagat budaya pop tanah air.

“Saya menanggung ilmu banyak sekali selama menjadi None Jakarta selama setahun sejak terpilih. Meski penobatan saya terbilang kontroversial karena usia saya baru 18 tahun dan jadi None termuda sepanjang sejarah pemilihan Abnon di Jakarta. Banyak sekali yang meragukan saya. Tapi saya sendiri, entah dari mana merasa yakin sekali saya mampu menjalankan tugas itu,” kata Maudy. Meski sempat gentar, nyatanya ia menikmati semua proses pembelajaran yang harus dijalani oleh seorang None Jakarta yang selama setahun harus menjalankan tugas sebagai duta budaya Betawi. “Saya harus belajar tentang sejarah, kebudayaan, hingga disiplin dan kekuatan mental. Tapi saya bisa menikmati semua proses itu,” katanya.

Citra perempuan Betawi makin melekat pada diri perempuan berdarah Sunda ini ketika ia memerankan tokoh Zaenab dalam sinetron Si Doel Anak Sekolahan bersama Rano Karno.

“Semua yang saya pelajari selama proses None Jakarta itu, aplikasinya itu di keluarga si Doel, pada sosok Zaenab. Cara bicaranya, cara pandangnya, detail kesehariannya. Semakin lama, saya merasa lebih dalam memahami budaya Betawi dan susah lepas dari citra itu. Sampai hari ini, masih ada yang memanggil saya Zaenab dan bukan Maudy. Bahkan ketika saya memerankan [tokoh](#) lain dalam berbagai sinetron dan film seperti ketika memerankan tokoh Inggit Garnasih pun, tak bisa menghilangkan citra Betawi pada saya.” Ia mengaku lebih mudah menjadi seorang Betawi ketimbang menjadi seorang Sunda. “Saya jatuh cinta sama budaya Betawi,” katanya.

Bertahun-tahun menyelami dan menghayati Betawi, membuat Maudy, pada satu titik tergerak untuk berkontribusi merawat tradisi agar tak terpaksa hilang atau mati. Seni pertunjukan menjadi pilihannya untuk memulai langkah. Lenong, seni pertunjukan khas Betawi yang terkenal dengan gaya bicara yang lugas dan penuh improvisasi dipilihnya menjadi bentuk

pertunjukan yang diusung oleh Teater ABNON yang ia gagas. Kenapa Lenong? Karena Maudy melihat, di dalam sebuah pertunjukan lenong, seluruh bentuk budaya Betawi mulai dari teater, musik hingga tari ada di dalamnya. Keinginan besarnya untuk mewujudkan mimpinya melestarikan budaya Betawi dan menularkan kesadaran pada generasi muda untuk melestarikannya membuat Maudy tak keberatan mengerjakan segala hal untuk memungkinkan pertunjukan bisa terlaksana.

“Dari mulai mencari dana, menjadi pemain, sampai menyambut tamu,” kenang Maudy sambil tertawa. Ia bercerita, Fauzi Bowo, mantan gubernur Jakarta yang hadir ketika lakon pertama berjudul Cinta Dasima dipentaskan sampai menyebutnya mirip tukang cukur. “Kalau tukang cukur itu kan melayani pelanggannya dari mulai membukakan pintu ruangan, mengantarkan ke kursi cukur, memasang kain alas, mencukur, hingga menyediakan minum dan menerima pembayaran. Nah seperti itulah saya menurut Bang Foke saat mementaskan Cinta Dasima. Tapi saat itu keadaannya memang mengharuskan saya untuk jadi “tukang cukur” karena orang juga masih belum tahu apa yang ingin saya buat,” Maudy megisahkan.

Dibantu Melissa Gandasari, Tasa Rudman dan Andri Sena, tiga temannya di Abnon, Maudy terus berusaha menggelar pertunjukan secara rutin setiap tahun sejak pementasan pertama digelar. Pertunjukan Enam: Sketsa Jakarta yang dipentaskan di Galeri Indonesia Kaya pada awal April 2016 lalu merupakan produksi ke-10 yang pernah dibuat oleh Teater Abnon selain Cinta Dasima (2009), Doel: Antara Roti Buaya dan Burung Merpati (2010), Kembang Parung Nunggu Dipetik (2010) Sangkala 9/10 (2011), Soekma Djaja (2013), Topeng Betawi Jaya Bersama (2013), dan Jawara (2015).

Maudy sendiri hanya dua kali tampil sebagai pemain di atas panggung. Sejak pertunjukan ketiga, ia memutuskan menjadi orang di belakang layar saja. Regenerasi merupakan hal penting yang menurutnya perlu disiapkan. “Saya ingin, ada saya atau tidak, Teater Abnon bisa terus berjalan. Sekarang biar anak-anak muda yang di depan dan saya menemani mereka saja di belakang,” kata Maudy yang tak khawatir bakal kehabisan anak muda untuk diajak mencintai budaya Betawi. “Peminat Abnon setiap tahun tetap banyak. Artinya, akan selalu ada anak muda yang mau mencintai budaya Betawi. Harapan saya, teater ini juga akan membuat idealisme mereka untuk melestarikan budaya Betawi makin tinggi dan mental mereka untuk menghadapi berbagai tantangan makin kuat,” katanya.

Maudy mengaku, meski tak mudah dan tak semua seniman Betawi berkenan diajak bekerjasama karena skeptis pada apa yang dilakukan oleh Teater Abnon, ia tak akan surut langkah, mundur dari kancah pelestarian budaya Betawi. “Selalu ada yang skeptis, tapi juga selalu ada yang berkenan membantu. Saya banyak dibantu Bang Atin Hisyam, seorang seniman Betawi yang berkenan kami jadi konsultan budaya untuk pertunjukan-pertunjukan yang kami gelar,” katanya.

Teater Abnon sendiri tak main-main dengan setiap pertunjukan yang mereka buat. Selalu ada proses riset yang cukup panjang tiap kali mereka akan mengangkat kisah sejarah atau legenda Betawi ke atas pentas. “Selalu ada upaya kami mengangkat lagi sejarah atau legenda Betawi yang sudah mulai dilupakan. Misalnya cerita tentang Nyai Dasima, Sukmajaya atau tentang tiga aliran silat Betawi yang kami angkat dalam pertunjukan Jawara tahun 2015 lalu,” Maudy menjelaskan. Semangat terdengar membalut suaranya yang halus. Semangat yang juga selalu

menjadi daya baginya untuk terus bergerak di belakang panggung Teater Abnon untuk mencari jalan agar pelestarian budaya Betawi tetap bisa mereka lakukan.

Namun Maudy mengaku, adakalanya ia merasa semangatnya redup kala harus bertemu kenyataan kalau ada banyak sekali kendala yang harus mereka hadapi untuk mewujudkan mimpi, baik untuk Teater Abnon, juga pelestarian budaya Betawi dalam skala yang lebih besar. “Saya dulu pernah menjadi bagian dari Dewan Kesenian Jakarta waktu Mbak Ratna Riantiarno di sana. Kami sempat melakukan sosialisasi budaya Betawi ke SMA-SMA di Jakarta. Kami bawa [Tanjidor](#), dan anak-anak sekolah itu cukup antusias. Juga beberapa waktu lalu, kami dari Teater Abnon masuk ke beberapa sekolah, bercerita tentang busana Betawi,. Mereka juga suka. Artinya, anak-anak kita sebenarnya suka dan mau mempelajari budaya. Hanya saja kebanyakan dari mereka tidak tahu harus ke mana mencarinya,” kata Maudy berapi-api. Ia berharap ada semakin banyak pihak yang mau peduli pada pelestarian ini. [Nala Indira], Foto: Adi Nugroho

## Agus Noor

Yogyakarta memiliki tempat tersendiri di hati penulis buku Barista Tanpa Nama (2018), Agus Noor. Bergaul dalam lingkungan seniman di Kota Gudeg tersebut secara tidak langsung membentuknya untuk berpikir di luar kebiasaan.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Sastrawan](#), [Seniman](#)

---

Yogyakarta memiliki tempat tersendiri di hati penulis buku Barista Tanpa Nama (2018), Agus Noor. Bergaul dalam lingkungan seniman di Kota Gudeg tersebut secara tidak langsung membentuknya untuk berpikir di luar kebiasaan. “Jogja itu apa-apa bisa jadi lelucon, apapun dibercandain. Lelucon itu bukan sekadar lucu ya, tapi memandang suatu persoalan secara berbeda. Sesuatu yang kita anggap biasa bisa jadi menarik dari kacamata lelucon,” ujar pria lulusan Fakultas Seni Pertunjukan Institut Seni Indonesia (ISI), Yogyakarta ini.

Hidup dalam lingkungan seniman juga mendidiknya untuk memiliki jiwa “memberontak”, tak terkecuali kritis terhadap kebijakan-kebijakan rezim. Namun ia sadar bahwa ada keterbatasan dalam menyampaikan kritik. “Kita tidak boleh berkonfrontasi langsung dalam mengkritik, tapi lebih kepada menyindir. Kalau di Jawa istilahnya pasemon, begitu ya begitu tapi jangan dinyatakan begitu. Ngomongnya mlipir, tapi orang kemudian mengerti yang dimaksud,” kata penulis skrip program televisi Sentilan Sentilun ini.

### Menyikapi Tekanan dan Kebebasan

Lahir di tahun 1968, Agus merasakan pengalaman berkarya yang berbeda-beda di setiap era pemerintahan, dimulai dari Orde Baru. Kala itu, tekanan-tekanan vertikal dalam menyatakan kritik dan pendapat begitu terasa, terlebih ia juga aktif dalam pergerakan mahasiswa. Walau demikian, hal itu justru membuatnya bergairah untuk menulis. Dari situlah lahir karya-karya satir

sosial-politiknya. Salah satunya buku Bapak Presiden yang Terhormat (1998), yang saat itu disensor dengan diberikan judul berbeda, yaitu Peang.

Dari masa ke masa, tekanan tidak hilang, hanya berubah bentuk. Bila dulu vertikal, kini horizontal akibat adanya segregasi sosial yang tajam. Menyikapi tekanan-tekanan tersebut, pria kelahiran Tegal ini punya cara khusus jika ingin menyampaikan kritik. “Kritik tak sekadar disampaikan, tapi diparodikan, diberi konteks tertentu agar situasi yang kita bicarakan jadi lebih kocak. Artinya, kita harus bersiasat. Kritik kita harus sampai tapi tidak konyol,” Agus memberi saran.

Meski kini orang bisa berpendapat secara lebih bebas, bukan berarti menjadi liar. Ia menjelaskan, “Kebebasan menyatakan pendapat itu penting dan harus dijaga. Dijaga itu kita menyatakan pendapat dengan cara-cara yang elegan. Jangan sampai itu (kebebasan berpendapat) dicabut lagi.”

**Penulis Produktif dan Serbabisa**

Banyak menulis sindiran sosial-politik, Agus tak ingin dikotak-kotakkan. “Saya tidak ingin menjadi penulis yang bisa dideskripsikan. Saya memperluas tema, terbuka akan banyak hal, karena saya memang gak pengen berhenti di satu (gaya penulisan). Eksperimen-eksperimen itu membuat saya tidak bosan ketika menulis,” ucap Agus.

Variasi gaya penulisan tersebut diterapkan Agus Noor dalam berbagai bentuk [karya sastra](#), seperti cerpen (cerita pendek), prosa, puisi, naskah lakon, serta skenario televisi. Hal tersebut tampaknya cukup efektif dan berhasil, melihat banyak dari buku-bukunya yang menjadi best-seller dari tahun ke tahun, seperti Memorabilia (2000), Selingkuh Itu Indah (2001), Sepotong Bibir Paling Indah di Dunia (2007), Ciuman yang Menyelamatkan dari Kesedihan (2010), Cerita buat Para Kekasih (2014), Cinta Tak Pernah Sia-sia, dan Barista Tanpa Nama (2018).

Ketika ditanya strateginya untuk terus produktif menulis, Agus menjawab, “Pertama, saya menginventaris ide-ide. Kalau ada sesuatu yang menarik, misalnya satu kata atau kalimat, bahkan karakter orang, saya catat. Kedua, perbanyak bacaan, seluas-luasnya, seragam-ragamnya. Begitu kita sudah punya amunisi dengan bacaan dan ide-ide, kita bisa langsung menulis dengan cepat. Ketiga, saya memaksakan diri menulis apapun. Dulu waktu awal-awal saya menargetkan satu hari 5-7 jam. Gak mesti jadi, yang penting jangan tergoda untuk gampang pergi.”

**Bertahan dan Mengembangkan Karier**

Untuk menjadi seorang penulis yang bertahan dalam karier, Agus mengatakan bahwa seseorang harus menjadikan menulis sebagai sesuatu yang ia pilih. “Pahit-getir, gagal-berhasil, apapun yang terjadi, ini dunia dan profesi yang saya pilih. Maka kemudian itu (menulis) menjadi sesuatu yang diperjuangkan,” ucap sastrawan yang sering bolak-balik Yogyakarta–Jakarta karena pekerjaan tersebut.

Setelah memilih, seseorang harus tahu tujuannya menulis. “Itu pertanyaan dasar, tapi menentukan. Saya menulis karena ingin membebaskan diri dari kegilaan. Saya butuh mengekspresikan diri. Kalau tidak, saya bisa sakit jiwa. Tujuan itu harus diketahui dulu, karena setiap orang berbeda-beda,” ujarnya.

Seolah tak cukup menjadi penulis serbabisa, personel Teater Gandrik ini juga menjadi creative director untuk banyak pertunjukan musik dan teater. Bersama Butet Kartaredjasa dan Djaduk Ferianto, ia menggagas Indonesia Kita, komunitas yang pertunjukan-pertunjukannya bertujuan

mengedukasi publik tentang pluralisme dalam Indonesia. Tak sulit bagi Agus untuk melompat ke bidang pekerjaan tersebut, mengingat latar belakang pendidikannya di Jurusan Teater.

“Prinsipnya juga menulis. Creative director sebenarnya juga menuliskan kisah atau adegan dalam panggung, hanya lebih kompleks. Ketika menulis buku saya tidak mempertimbangkan aspek-aspek lain, tapi kalau ini saya harus mempertimbangkan aspek-aspek produksi, siapa pemainnya, dan lain-lain,” jelas Agus.

Baginya, menjadi seorang penulis tidak berarti harus mengurung diri dan tertutup. “Jangan menganggap pergi ke tempat lain itu cuma refreshing, tidak mengerjakan sesuatu. Misal, ketika ngopi-ngopi kan kita refresh pikiran, mencoba mendengar, membual, yang herannya malah bisa jadi cerita. Ketika bertemu dengan seniman, proses sharing-sharing itu juga kita sedang bekerja. Penulis tidak bisa hidup sendirian, harus ada partner, komunitas, atau lingkungan untuk mengembangkan diri,” kata Agus, menutup perbincangan. [Swasti Triana Chrisnawati], Foto: Arif Hidayat

## Ismail Marzuki: Melodi yang Abadi

Lewat lagu yang membakar semangat perjuangan, Ismail Marzuki mampu membicarakan banyak hal dengan lirik dan melodi yang mudah diingat. Karena itulah, namanya abadi.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Payung Fantasi](#), [Ismail Marzuki](#), [Musisi](#), [Pencipta Lagu](#), [Rayuan Pulau Kelapa](#), [Mini Biografi](#)

---

Ismail Marzuki lahir pada 11 Mei 1914 dari orang tua berkecukupan yang tinggal di Jakarta. Marzuki, ayahnya, tidak ingin Ismail menjadi musisi dan berharap ia bekerja sebagai pegawai kantor.

Menurut buku Seabad Ismail Marzuki yang ditulis oleh Ninok Leksono, Marzuki selalu berupaya agar anaknya mendapatkan kualitas pendidikan terbaik agar kelak bisa memiliki karier yang gemilang. Ismail melalui jenjang pendidikan dasar dan menengah di HIS dan MULO, institusi pendidikan yang hanya bisa dimasuki oleh golongan elit pribumi.

Di samping itu, Marzuki pun mengikutsertakan Ismail dalam komunitas yang memungkinkan dia untuk bergaul dengan anak-anak dari etnis lain seperti Tionghoa dan Belanda. Marzuki juga mementingkan pendidikan agama untuk Bang Maing (panggilan Ismail Marzuki). Karena itu, ia mengikutsertakan anaknya dalam institusi pendidikan Madrasah.

Namun, sebagaimana keras orangtua berusaha, bakat dan minat anak tidak bisa terus direpresi. Usai sekolah, Marzuki memilihkan pekerjaan pertama untuk putranya sebagai kasir, tapi, Ismail yang tidak betah justru terus beralih profesi sebagai penjual alat musik dan piringan hitam.

Sebagaimana keras orangtua berusaha, bakat dan minat anak tidak bisa terus direpresi.

Bisa dikatakan, Ismail menjalani pekerjaan yang sesuai hobinya. Mendengar piringan hitam sudah jadi kebiasaan Ismail sejak kanak-kanak. Sebuah kebiasaan yang sebenarnya diturunkan oleh Marzuki, seorang kolektor piringan hitam dan penggemar musik gambus.

Sebetulnya, kesukaan Ismail terhadap musik menurun dari ayahnya sendiri. Marzuki menjadikan musik sebagai ranah untuk bersenang-senang di luar pekerjaan, sehingga ia ingin anaknya juga demikian. Ternyata, jalan hidup berkata lain.



Ismail jadi penjual piringan hitam yang sukses. Dengan pengetahuan yang luas soal musik dan dipadu dengan keterampilan berkomunikasi dan penampilan yang mumpuni, Ismail berhasil memikat para konsumen. Mereka nyaman bicara dengannya soal musik sehingga proses transaksi tidak hanya sebatas jual-beli yang dilakukan dalam waktu singkat, tetapi terjadi pula obrolan-obrolan dan diskusi yang menarik.

Selain sukses menjual piringan hitam, Ismail juga kerap mendapat komisi dari penjualan alat musik seperti piano. Lagi-lagi kedekatan Ismail dengan alat musik juga bersumber dari rumah. Selain mengoleksi piringan hitam, Marzuki juga memiliki beberapa alat musik di rumah. Sejak anak-anak, Ismail sudah begitu dekat dengan berbagai bentuk instrumen.

Lantas, lingkup pekerjaan Ismail mempertemukannya dengan Hugo Dumas, pemimpin orkes Lief Java. Pada masa itu, Lief Java adalah grup musik populer yang biasa membawakan keroncong dan dianggap punya peran penting dalam perkembangan musik keroncong di Indonesia. Lief Java populer di ranah perfilman, pertunjukan, dan penyiaran radio. "Lief Java adalah 'ibu' seni suara dan seni musik Indonesia," demikian yang tertulis dalam Krontjong Orkest "Lief Java" dalam Pedoman Radio No.59.

Dalam orkes tersebut, Ismail memiliki beberapa peran. Ada kalanya, ia bermain alat musik banyo. Ada waktunya juga dia menyanyi. Dari semua peran itu, Ismail paling aktif membuat aransemen ulang dari lagu barat, keroncong, dan langgam Melayu.

Lambat laun, Ismail rasanya lebih nyaman mencipta lagu. Bisa dibilang, Ismail sudah menciptakan lagu sejak tahun 1930an. Namun, periode paling produktif Ismail dapat dikatakan berlangsung pada 1945-1949. Pada itu, jenis musik yang sedang populer di Indonesia adalah beguin, cha cha, foxtrot, dan berbagai jenis musik asal Amerika Latin lainnya.

"Keroncong itu jenis musik mainstream pada saat itu. Selain itu, juga ada musik irama lautan teduh atau musik hawai. Dan musik kolonial atau musik-musik dari Belanda," ujar Ninok dalam wawancara dengan redaksi Indonesia Kaya.

Karya Ismail Marzuki adalah perpaduan dari berbagai jenis musik yang populer pada masa itu. Ciptaan-ciaptan Ismail tidak lepas dari kritik. Kritik terbesar yang pernah dilayangkan kepada Ismail dari sesama budayawan dalam negeri adalah perihal hak cipta. Beberapa karya Ismail seperti Halo Halo Bandung dan Panon Hideung dianggap tidak orisinil dan meniru lagu barat. Ciptaan-ciaptan Ismail tidak lepas dari kritik. Kritik terbesar yang pernah dilayangkan kepada Ismail dari sesama budayawan dalam negeri adalah perihal hak cipta. Beberapa karya Ismail seperti Halo Halo Bandung dan Panon Hideung dianggap tidak orisinil dan meniru lagu barat. Hal tersebut mungkin terjadi karena pada masa itu, regulasi hak cipta belum terlalu ketat.

Sehingga hal seperti pengalihbahasaan lagu kerap terjadi.

Sementara itu, musisi-musisi luar mengkritik karya Ismail yang dinilai tidak sesuai pakem musik lantaran si pencipta tidak pernah mengenyam pendidikan musik. Meski demikian, berbagai kritik itu tidak membuat publik memandang Ismail sebelah mata.

### Karya yang Kekal

Lewat lagu, Ismail Marzuki mampu membicarakan banyak hal dengan lirik dan melodi yang mudah diingat. Oleh karena itulah namanya abadi. Sepanjang hidup, ia menciptakan sekitar 200 lagu. Kini orang-orang tetap mengenal sejumlah karya Ismail karena lagu-lagunya kerap dinyanyikan ulang oleh para musisi lintas generasi.

Ninok Leksono juga mengatakan bahwa karya cipta Ismail, bertema perjuangan, cinta, hingga lagu yang terasa jenaka. Salah satu lagu perjuangan karya Ismail yang populer ialah [Sepasang Mata Bola](#). Menurut sejarawan Alwi Shahab, sebagaimana dikutip [Tirto](#), Ismail menulis Sepasang Mata Bola saat berada dalam kereta dari Jakarta menuju Yogyakarta pada 1946. Waktu itu, Yogyakarta sedang jadi medan perang rakyat Indonesia melawan Belanda. Jiwa nasionalisme Ismail mendorongnya untuk hadir di kawasan pertempuran. Demikian sepenggal liriknya.

Hampir malam di Jogja  
Ketika keretaku tiba  
Remang-remang cuaca  
Terkejut aku tiba-tiba  
Dua mata memandang  
Seakan-akan dia berkata  
Lindungi aku pahlawan  
Daripada si angkara murka  
Sepasang mata bola  
Dari balik jendela

Datang dari Jakarta Menuju medan perwira

Kata-kata dalam lirik lagu karya Ismail terasa lugas dan mudah dicerna. Bagi Ninok, itu yang membedakan Ismail dari rekan-rekan seangkatan pada dekade 1940-1950an. Ketika musisi lain nyaman menggunakan gaya bahasa simbolis, Ismail tetap menggunakan kata-kata yang sederhana dan apa adanya. Mudah membuat pendengar terngiang. Dan di antara musisi seangkatan, Ismail yang paling konsisten berkarya.

Kelak, Sepasang Mata Bola juga jadi lagu B.J Habibie. Rasanya Habibie ingin publik tahu soal lagu kesukaannya itu. Sebagaimana yang dilaporkan [Tirto](#), buku Habibie, dari Pare-Pare lewat Aachen dan tulisan-tulisan lain (1982), memuat bagaimana Habibie begitu mengagumi lagu tersebut.

“Mengapa Sepasang Mata Bola?”

“Itu (Sepasang Mata Bola) nyanyian keroncong, nyanyian revolusi. Terus terang saja, kalau you mengalami sesuatu, terus pada waktu itu tercium bau eau de cologne, tiap kali you bawa cologne itu teringat situasinya waktu itu. Demikian juga dengan lagu, dengan musik. Saya mengalami musik-musik yang begitu.”

“Mengapa Sepasang Mata Bola?”

“Itu (Sepasang Mata Bola) nyanyian keroncong, nyanyian revolusi. Terus terang saja, kalau you mengalami sesuatu, terus pada waktu itu tercium bau eau de cologne, tiap kali you bawa cologne itu teringat situasinya waktu itu. Demikian juga dengan lagu, dengan musik. Saya mengalami musik-musik yang begitu.”

Ismail sesungguhnya memiliki semangat perjuangan anti kolonialisme yang kuat. Hal itu pula yang membuatnya disenangi oleh Soekarno. Kekaguman itu membuat Soekarno menganugerahi Ismail bintang jasa Wijaya Kusuma.

Lirik lagu perjuangan karya Ismail merefleksikan perjuangan fisik para pahlawan. Ini membuat karya tersebut semakin terasa seperti potret zaman. Ismail membuat lagu tentang hal penting yang terjadi di sekelilingnya. Pertempuran-pertempuran yang kerap terjadi demi bisa mengklaim kemerdekaan bangsa dan hal-hal yang mengitarinya.

Salah satu contohnya tersirat dalam [Selamat Datang Pahlawan Muda](#) (1955) yang sebagian liriknya berbunyi:

Selamat datang pahlawan muda  
Lama nian kami rindukan dikau  
Bertahun-tahun bercerai mata  
Kini kita dapat berjumpa pula  
Dengarkan sorak gegap gempita  
Mengiringi derap Langkah perwira  
Hilangkan rindu dendam ibumu  
Selamat datang di Jakarta Raya

Di antara berbagai tema lagu yang digubah Ismail, lagu bertema asmara jadi yang paling sering dinyanyikan ulang. Terutama yang mengisahkan perasaan patah hati. Orang masih mungkin merasa familier dengan [Juwita Malam](#), [Sabda Alam](#), [Rindu Lukisan](#), [Wanita](#), dan [Ariyati](#). Menurut Ninok, Rindu Lukisan (1950) ialah lagu asmara karya Ismail yang paling tersohor.

Rindu katakan rindu  
Usah kau malu karena asmara  
Risau engkau dik  
Risau akupun  
Maklum maksud tak sampai  
Rindu hatimu, akupun demikian  
Rundu sudah nasib untung di badan

Beberapa penyanyi yang sempat mempopulerkan kembali Rindu Lukisan ialah Sam Saimun, Titiek Puspa, dan Kris Biantoro. Pada 2018, Rindu Lukisan kembali terdengar karena menjadi lagu latar film Kucumbu Tubuh Indahku karya sutradara Garin Nugroho. [Rindu Lukisan](#) diaransemen ulang oleh Mondo Gascaro.

Ketika bicara soal potret sosial, Ismail punya perspektifnya tersendiri. Alih-alih bicara soal kondisi dilema dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia, Ismail memilih mengangkat tema perayaan hari raya lebaran.

Sampai sekarang, lagu Hari Lebaran (1954) karya Ismail ibarat lagu wajib hari raya. Diputar di berbagai tempat maupun di media-media massa dan media sosial.

Menariknya, di dalam lagu tersebut, Ismail turut menyelipkan pesan penting yang sayangnya jarang berputar saat [Hari Lebaran](#) diputar di berbagai platform publik. Pada bagian akhir ada lirik:

Maafkan lahir dan batin  
Lan tahun hidup prihatin  
Kondangan boleh kurangin  
Korupsi Jangan kerjain

Bagi Ninok, bagian lirik tersebut mencerminkan obsesi Ismail dalam memberantas korupsi yang sudah muncul sejak zaman awal kemerdekaan.

Pada lagu yang sama, Ismail juga menyelipkan lirik-lirik yang terkesan humoris.

Minal aidin wal faizin  
Sama-sama

Barangkali ada salah-salah kate minta dimaafin.

“Lagu-lagu kocak di atas, juga yang ringan, amat dibutuhkan di masa susah penjajahan, perang kemerdekaan, maupun masa sesudah revolusi,” tulis Ninok.

“Lagu-lagu kocak di atas, juga yang ringan, amat dibutuhkan di masa susah penjajahan, perang kemerdekaan, maupun masa sesudah revolusi,” tulis Ninok.

Realitanya, lagu-lagu ciptaan Ismail masih terasa relevan. Insan-insan kreatif senantiasa merayakan karya Ismail dengan menyanyikan ulang lagunya dan membuat pertunjukan.

Pemerintah memberi penghargaan kepada Ismail dengan memakai nama Ismail Marzuki untuk menyebut gedung pusat kesenian yang berdiri pada 1968. Kini, [Taman Ismail Marzuki](#) telah melalui fase revitalisasi agar publik bisa menikmati ruang seni pertunjukan dengan lebih nyaman.

Pada hari pahlawan 2004, pemerintah menetapkan Ismail Marzuki sebagai pahlawan nasional.

Pada tahun 2014 atau peringatan seabad usia Ismail, banyak rekaman baru bermunculan.

Rekaman-rekaman tersebut membawakan ulang karya Bang Maing. Pada tahun yang sama pula majalah musik Rolling Stone Indonesia edisi Februari 2014 menetapkan Bang Maing sebagai pencipta lagu terbaik di Indonesia.

Ismail di Mata Anak Semata Wayangnya

Rachmi Marzuki memang tidak punya banyak waktu untuk menghabiskan hari-hari bersama Ismail Marzuki, ayahnya. Ismail meninggal saat usia Rachmi masih 8 tahun pada 25 Mei 1958 di Jakarta. Tapi dari waktu yang singkat itu, masih ada beberapa hal yang membekas di ingatan Rachmi.

Ismail adalah orang yang disiplin. Setiap malam, ayahnya selalu duduk di meja kerja sambil menciptakan lagu dengan bantuan alat musik gitar dan akordeon. “Suka denger kalau tengah malam,” kata Rachmi.

Setiap selesai menciptakan lagu, Ismail selalu meminta istrinya, Euis Zuraidah, untuk menyanyikan karya ciptanya, sambil mengetes apakah masih ada komposisi yang kurang enak didengar.

Rumah tinggal Ismail di Kampung Bali, Kebon Sirih, Jakarta Pusat; selalu dipenuhi musik.

Tetapi hal itu tidak membuat Ismail tergerak untuk mengajari putri semata wayangnya bermain musik.

“Bapak hanya rutin mengajarkan mengaji. Dia enggak mau saya jadi musisi,” lanjut Rachmi. Ia tidak sempat bertanya alasan ayahnya, dan juga tidak pernah meminta diajari cara menggunakan alat musik.

Akhirnya, yang lebih membekas di ingatan Rachmi adalah ayahnya yang sakit-sakitan dan meninggalkan beberapa lagu yang belum selesai diciptakan.

Seingat Rachmi, Ismail terserang penyakit paru-paru setelah menggunakan saksofon milik kawannya. Ismail tidak tahu bahwa si kawan mengidap penyakit paru. Kuman penyakit yang masih menempel di saksofon terhirup dan membuat Ismail jatuh sakit. “Padahal saksofonnya sudah dibersihkan.”

Sesaat sebelum meninggal, Ismail sedang menciptakan lagu Inikah Bahagia. “Biasa, diciptakan tengah malam di rumah. Tapi ya jadi belum diapa-apain. Bapak keburu meninggal.”

Sesaat sebelum meninggal, Ismail sedang menciptakan lagu Inikah Bahagia. “Biasa, diciptakan tengah malam di rumah. Tapi ya jadi belum diapa-apain. Bapak keburu meninggal.”

Sebelum itu, Ismail sempat menciptakan lagu Kasih Putus di Tengah Jalan. “Ibu bilang, ‘Kok nyiptain lagu kayak gini? Kamu mau ninggalin saya?’”. Rachmi bercerita bahwa saat itu ayahnya hanya menjawab, “Itu kan cuma lagu.” Tapi hati Euis tetap merasa tidak enak.

Mungkin perasaan tidak enak itu muncul karena apa yang diciptakan Ismail biasanya berangkat dari kenyataan yang ia alami di sekitarnya.

“Pernah waktu kami lagi jalan-jalan ke Pasar Gambir. Kita duduk-duduk terus bapak ngeluarin kertas, bolpen, dan nyiptain lagu yang sekarang judulnya Kr. Pasar Gambir (populer setelah dinyanyikan kembali oleh Chrisye).”

Rachmi menganggap lagu-lagu ciptaan Ismail jadi populer setelah ia wafat. Setelah kepergian Ismail, begitu banyak orang yang mendatangi Euis dan Rachmi untuk memberi penghargaan kepada Ismail.

“Paling enggak tiga bulan sekali lah ada aja yang datang. Ada yang ngasih piagam. Yang terbaru nih undangan untuk penggantian patung pak Ismail di TIM dari Gubernur Jakarta.”

Pengaruh Ismail Terhadap Musisi dan Seniman di Generasi mendatang

Panitia Musikal Ismail Marzuki, menyatakan kesempatan emas untuk mengenyam pendidikan di Belanda, membuat Ismail mampu mengembangkan potensi dengan maksimal. Sehingga, ia mampu meramu berbagai referensi musik dari bermacam negara menjadi sebuah karya yang melintas zaman.

Hidup kekaryaannya Ismail terbagi menjadi tiga zaman: masa-masa Indonesia dijajah Belanda, masa-masa Indonesia berjuang di masa penjajahan Jepang, dan revolusi kemerdekaan. Ketika masa penjajahan Belanda, Ismail sudah punya sikap yakni tidak ingin menjadi kolaborator Belanda.

Ketika penjajahan Jepang, karya-karya Ismail mengobarkan semangat melawan penjajahan.

Ketika Indonesia merdeka, karya-karya Ismail mengobarkan semangat kemerdekaan.

“Pada masa penjajahan Jepang, lirik-lirik lagu Ismail terkesan subtil. Ia banyak mengeluarkan lagu dengan unsur bunga. Melati. Ketika Revolusi, ia menciptakan Rayuan Pulau Kelapa. Fase karya-karya beliau sangat patriotik,” kata Chriskevin Adefrid, Penulis Naskah Musikal Ismail Marzuki.

“Pada masa penjajahan Jepang, lirik-lirik lagu Ismail terkesan subtil. Ia banyak mengeluarkan lagu dengan unsur bunga. Melati. Ketika Revolusi, ia menciptakan Rayuan Pulau Kelapa. Fase karya-karya beliau sangat patriotik,” kata Chriskevin Adefrid, Penulis Naskah Musikal Ismail Marzuki.

Karya Ismail juga turut menginspirasi musisi muda dalam negeri. Ricky Lionardi, penata musik untuk film, produser musik, pemimpin orkestra, dan penggubah musik, adalah salah satu musisi yang turut melestarikan karya-karya Ismail. Ia sempat mengaransemen ulang lagu [Sabda Alam](#).

“Harmoni dan melodinya sangat elegan. Harmoninya sangat kaya dan liriknya puitis,” ujarnya.

Bagi Ricky, belajar dari musisi ikonis jadi salah satu langkah penting bagi musisi untuk bisa mengasah kemampuan berkarya. Ketika berkuliah di Amerika Serikat, Ricky terbiasa mempelajari karya komposer lawas. Saat kembali ke Indonesia, ia merasa kebiasaan tersebut perlu dilanjutkan. Oleh karena itu, musisi yang masuk nominasi Penata Musik Terbaik di ajang Festival Film Indonesia tahun 2010 ini, memutuskan mengulik karya-karya pencipta lagu di Indonesia salah satunya Ismail Marzuki.

“Ismail punya karya lagu yang sangat banyak dan everlasting. Banyak orang yang tahu Juwita Malam. Tapi sayang kenapa belum ada film biografi dan musikal-musikal yang bisa lebih mendongkrak nama Ismail?”

Karya-karya Ismail memberikan napas perjuangan terhadap seluruh rakyat Indonesia, sehingga masih banyak sekali generasi penerus yang mencoba melanjutkan napas perjuangan sang Pahlawan Nasional Ismail Marzuki.

Lagu karya Ismail selalu laris dibawakan oleh musisi Indonesia lintas zaman. Slank sempat menyanyikan ulang Juwita Malam; Memes sempat menyanyikan ulang Rindu Lukisan; D'Masiv pernah menyanyikan ulang Sabda Alam; Sheila on 7 menyanyikan Sepasang Mata Bola. Di samping itu ada pula grup band baru di Indonesia, Sisitipsi yang [sedang mempersiapkan](#) album tribute untuk Ismail Marzuki.

Karya Ismail tidak hanya dikenang insan kreatif masa kini dengan menyanyikan ulang lagunya. Ada pula yang merayakannya dengan membuat [pertunjukan musikal](#), seperti yang akan ditampilkan di [Galeri Indonesia Kaya](#) pada waktu mendatang.

## Pramoedya Ananta Toer: Menulis adalah Sebuah Keberanian

Karyanya sempat dilarang, tapi kini, publik tak henti ingin mengenal dan merayakan Pram.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Sastrawan](#), [Penulis](#), [Pramoedya Ananta Toer](#), [Bumi Manusia](#), [Novel](#), [Mini Biografi](#)

---

Publik sempat dilarang membaca karya-karya Pram. Tapi kini, orang-orang tak henti ingin mengenal dan merayakan Pram.

Astuti Toer sulit menyepakati anggapan bahwa ia adalah anak kesayangan Pramoedya Ananta Toer. Namun, sejauh yang ia ingat, dirinyalah penyambung lidah antar anggota keluarga. “Pak Pram ngomong sama istrinya aja jarang. Ngomong sama anak-anak yang lain juga biasanya lewat saya,” kata Titi, sapaan Astuti.

“Pak Pram ngomong sama istrinya aja jarang. Ngomong sama anak-anak yang lain juga biasanya lewat saya,” kata Titi, sapaan Astuti.

Kami bicara di dalam ruang berpintu kaca di Dialogue Artspace, Kemang, Jakarta Selatan. Pada tahun 2018, ruang tersebut dimodifikasi menjadi diorama ruang kerja Pram. Waktu itu digelar pameran retrospektif bertajuk [Namaku Pram](#) yang di antaranya menampilkan surat-surat dan karya buku dari penulis yang lahir di Blora pada 6 Februari 1925 ini. Ketika ditemui redaksi Indonesia Kaya, Titi masih terlihat cukup bugar. Kulit wajahnya halus dan tak jarang ia tersenyum manis.

Bagi Titi, salah satu cerita membekas adalah momen masa kecil bersama ayah. Yang menurutnya, tidak lama ia rasakan. Seingat dia, waktu berusia 9 tahun, Titi baru mengetahui keberadaan ayahnya yang ternyata ditahan di Rumah Tahanan Salemba.

Pada akhir 1965, Pram ditahan tanpa peradilan karena dianggap sebagai bagian dari Lekra, organisasi yang dianggap komunis oleh pemerintahan Orde Baru. Sejak momen itu, ia sempat dipindahkan ke beberapa penjara yakni Rumah Tahanan Militer di Tangerang dan penjara nusakambangan sebelum akhirnya diasingkan ke Pulau Buru bersama dengan 850 tahanan politik lain.

Titi ingat, setahun sebelumnya, penulis Novel Bumi Manusia itu dibawa pergi dari rumah oleh seorang intel. Tak berapa lama setelah mendapat info soal keberadaan Pram, Titi segera ingin berjumpa ayahnya.

Pada hari di mana Titi datang ke kantor penjara guna mengurus perizinan menjenguk tahanan, ia melihat sebuah papan bertuliskan jadwal kerja para tahanan. Di situ tercantum nama dan waktu kerja Pram. Sehari sebelum waktu kerja tiba, Titi bangun lebih pagi, mengambil kotak makanan dan minuman, kemudian pergi ke rumah seorang pekerja rumah tangga dan meminta dibuatkan bekal. Titi bilang akan pergi ke rumah seorang teman.

Kenyataannya, ia berjalan kaki dari kawasan rumahnya di Rawamangun ke RTC Salemba. Ia tiba pada waktu ayahnya bekerja di luar sel. Titi melihat ayahnya memegang pacul dan mencangkul. Sepengetahuannya, si ayah sedang menanam sayur. Ia berteriak memanggil ayahnya. Namun, ayahnya tak kunjung merespon panggilannya. Sampai akhirnya seorang tentara yang bergerak memanggil Pram dan memintanya menemui anaknya.

Setelah berhasil berjumpa, Pram meminta Titi segera pulang. Sebagai ayah, ia hanya mengesankan dirinya baik-baik saja. Yang Titi lihat, pada wajah dan tubuh ayahnya terdapat luka-luka. "Bibirnya sobek. Tapi dia bilang dia jatuh. Salah satu telinganya tidak bisa mendengar. Saya tahu itu karena disiksa dengan senapan. Tapi dia tidak mau bilang."

Sejak masuk di RTC Salemba, Pram lama tidak pulang. Ia dipindahkan ke Nusakambangan, kemudian diberangkatkan ke Pulau Buru pada 1969. Pram baru dibebaskan dengan syarat pada 1979. Di rumah, kehidupan keluarga ketika Titi masih kecil tidak bisa dibilang tenang.

Tentara kerap datang. Ketika dapat info soal kedatangan aparat, Ibunya segera menyembunyikan Titi dan saudari-saudarinya. "Digulung di kolong kasur. Diumpetin di lemari. Biar gak dibawa. Ibu aku hebat!"

Berada jauh dari ayah, tak membuat Titi melupakan imbauannya: menulis catatan harian dan membaca. Titi ingat, saat ayahnya belum masuk penjara, ia akan mengedit dan memberi masukan soal gaya bahasa penulisan yang baik. Meski itu hanya ditulis di buku harian. "Sejak usia 8 diajari mengetik 10 jari. Kalau Ayah kerja, saya di sebelahnya. Ada kalanya ikut bantu kalau diminta. Saya selalu ikut setiap Ayah dinas di dalam atau luar kota. Bukan Ibu. Saya ingat saya dansa dengan orang-orang Belanda yang tua."

Pram berpesan kepada anak-anaknya agar menulis tentang manusia. "Cerita tentang manusia tidak pernah ada habisnya."

"Cerita tentang manusia tidak pernah ada habisnya."

Berangkat dari yang dekat

Pesan kepada anak-anaknya tersebut berangkat dari pengalaman pribadi Pram yang karya-karyanya juga dibuat berdasarkan kejadian di sekitarnya. Hal itu sempat dibuktikan Muhammad Iqbal dalam tulisan yang terbit di [Tirto](#). Di sana diberitakan bahwa novel perdana Pram, Sepuluh Kepala Nica, ditulis ketika Pram bertugas sebagai perwira persuratkabaran yang bertugas dalam masa-masa transisi kemerdekaan Indonesia.



Karya [Perburuan](#) dan [Keluarga Gerilya](#) ditulis ketika Pram ada di penjara. Pada 21 Juli 1947, Pram ditangkap setelah ketahuan membawa surat-surat yang isinya melawan birokrat Belanda. Waktu itu, Pram bertugas mencetak dan menyebarkan risalah dan majalah perlawanan terhadap pemerintah kolonial. Setelah ditangkap, ia disiksa oleh aparat Belanda. Pram dibebaskan pada 18 Desember 1949.

[Bukan Pasar Malam](#), yang [menurut budayawan Goenawan Mohamad adalah karya terbaik Pram](#), ditulis sekembalinya Pram dari Blora untuk menjenguk ayahnya yang sakit. Novel tersebut menyiratkan pengalaman Pram selama menemani saat-saat terakhir sang ayah. Ketika mendapat kesempatan untuk sekolah di Belanda, Pram menulis [Midah Si Manis Bergigi Emas](#). Judul-judul buku di atas adalah beberapa bukti bagaimana karya-karya Pram berangkat dari peristiwa-peristiwa dan orang-orang yang dekat dengan dirinya. Demikian pula yang terjadi dengan [Cerita dari Blora](#) dan karya fiksinya yang paling fenomenal: [Tetralogi Buru](#) yang meliputi [Bumi Manusia](#), [Anak Semua Bangsa](#), [Jejak Langkah](#), [Rumah Kaca](#).

Namun, kedekatan Pram dengan karyanya, paling terasa kala menyimak beberapa karya non fiksi yang ia buat. Salah satunya adalah [Nyanyi Sunyi Seorang Bisu](#). Nyaris mustahil bila orang tidak terenyuh kala membaca karya tersebut. Buku itu adalah kumpulan tulisan-tulisan harian Pram selama ditahan di Pulau Buru.

Nyanyi Sunyi Seorang Bisu mulai ditulis saat Pram kembali mendapat izin menulis pada awal 1970-an. Kumpulan catatan harian tersebut ibarat suara hati penderitaan Pram sebagai ayah, tahanan politik, suami, pada masa pengasingan. Pram membuka [Nyanyi Sunyi Seorang Bisu](#) dengan cerita tentang bayangan kehidupan bahagia dari putri pertama yang baru menikah. Pram menceritakan ulang momen anaknya meminta restu dan mencatat lagi pesan-pesan yang ia sampaikan pada pasangan anaknya kala itu.

“Kau memasuki bulan madu. Aku juga pergi. Ke pembuangan.

Bagaimana harus dinilai? Karunia? Atau kutukan? Bila orang tak dapat membebaskan diri dari waktu yang tiga dimensi: lalu, kini, dan depan?”

“Kau memasuki bulan madu. Aku juga pergi. Ke pembuangan.

Bagaimana harus dinilai? Karunia? Atau kutukan? Bila orang tak dapat membebaskan diri dari waktu yang tiga dimensi: lalu, kini, dan depan?”

Pada bab-bab berikutnya, Pram bercerita tentang perlakuan tak manusiawi yang ia dan teman-teman sesama tahanan politik alami selama di Pulau Buru.

Sepulang dari Pulau Buru, Titi bercerita bahwa Pram berusaha menyelesaikan proyek Ensiklopedi Indonesia. “Ayah sudah susun sejak 1960. Waktu 1965 dihancurkan karena dianggap vandalisme. Tahun 1980 diterusin lagi sampai Ayah meninggal.”

Sampai saat ini, ensiklopedia itu belum selesai digarap. Kabar soal keinginan Pram membuat ensiklopedia ini kurang terekspose. Titi berkata, selama hidup, Pram sesungguhnya berencana membuat dua jenis ensiklopedia.

Selain Ensiklopedia Indonesia, Pram juga ingin membuat ensiklopedia citrawi Indonesia.

Namun menurut Titi, proyek ensiklopedia citrawi Indonesia tidak bisa terus digarap. Alasannya, hanya Pram yang bisa menyelesaikan itu. “Sebenarnya yang bikin Pak Pram masuk Pulau Buru ya karena ensiklopedia itu,” ujar Titi yakin.

Semangat Penerus



Sampai saat ini Titi terus berupaya untuk melestarikan karya-karya sang ayah. Ia tetap mengelola [Lentera Dipantara](#), perpustakaan dan usaha penerbitan ulang buku-buku Pram. Kini, Titi turut melibatkan seorang cucu Pram sebagai pengelola perpustakaan tersebut. Regenerasi mungkin dirasa penting agar semangat Pram terus eksis melintas zaman.

Ketika bertemu, Titi bercerita bahwa dirinya sudah seminggu belum bisa pulang ke rumah. Ia sibuk menemui orang-orang yang meminta berjumpa untuk membicarakan Pram. Ada sebuah sekolah yang ingin membuat pameran, ada yang ingin berjumpa untuk berdiskusi soal agenda-agenda kebudayaan, dan sebagainya. Sebelum pandemi COVID-19, Titi bercerita dirinya juga kerap pergi ke luar negeri untuk mengurus penerjemahan dan penerbitan buku karya Pram di negeri orang. Rasanya minat publik terhadap karya Pram tidak pernah berhenti. Orang-orang yang menyukai ranah seni, seperti Happy Salma, mengenang Pram dengan membuat pertunjukan teater berdasar karya Pram, [Bunga Penutup Abad](#) pada tahun 2018. Demikian pula yang terjadi dengan Engel Tanzil, pemilik Dialogue Artspace. Di tahun yang sama, ia menggelar dan menguratori pameran bertajuk Namaku Pram.

Dalam pameran tersebut, Engel mencoba mengangkat karya Pram yang belum banyak dilihat publik. “Banyak orang yang mengenal Pram lewat tetralogi Bumi Manusia. Tetapi jarang yang tahu soal karya Pram yang bicara tentang nasib para perempuan Indonesia di zaman perang.” kata Engel.

“Banyak orang yang mengenal Pram lewat tetralogi Bumi Manusia. Tetapi jarang yang tahu soal karya Pram yang bicara tentang nasib para perempuan Indonesia di zaman perang.” kata Engel.

Oleh karena itu, ia menonjolkan karya non fiksi Pram [Perawan Remaja dalam Cengkeraman Militer](#).

“Saya juga ingin menghadirkan Pram sebagai manusia. Bukan hanya sebagai penulis,” lanjut Engel. Oleh karena itu, ia menampilkan surat-surat dari anak cucu Pram dan catatan-catatan harian. Pameran itu dan berbagai cara orang mengenang dan merayakan Pram, membuat publik semakin bisa mengenal sosok sang penulis dari berbagai sudut pandang.

Pada tahun 2019, [Jurnal Ilmu Perpustakaan Vol.8 No.3](#) memuat tulisan karya Rena Rachmawati dan Lydia Christiani soal produktivitas karya Pram. Di situ tertulis bahwa selama hidup, Pram setidaknya memiliki 267 judul karya tulis baik berupa artikel, buku, puisi, karya terjemahan, maupun cerita pendek. Sepanjang usia 26-35 tahun, yakni pada 1951-1960, Pram menulis sekitar 107 karya. Rentang usia tersebut adalah rentang usia paling produktif Pram. Menurut catatan Rachmawati dan Christiani, selama hidup, Pram menulis 70 judul buku. Sebanyak 24 judul diterjemahkan ke dalam bahasa asing. Bila ditotal, terdapat 139 judul buku terjemahan karya Pram yang terbit di berbagai negara. Sebagian besar karya terjemahan terbit di Belanda. Buku terlaris yang diterjemahkan adalah Tetralogi Buru.

Jumlah itu tidak mengherankan. Menurut catatan Tirta, kedekatan Pram terhadap dunia tulis menulis terjadi sejak 1942 ketika ia menjadi juru ketik di kantor berita Domei milik Jepang. Dari situ, Pram konsisten menulis dan memupuk reputasi sebagai penulis tersohor.

Pada dekade 1940-1950-an, bakat dalam bidang kepenulisan membuat Pram mendapat beasiswa untuk sekolah di luar negeri, diundang menjadi anggota Lembaga Kebudayaan Rakyat (Lekra)—yang akhirnya membuat Pram dianggap sebagai bagian Partai Komunis Indonesia, dan diundang untuk menghadiri seremoni-seremoni penulis tersohor dari luar Indonesia.

Sosok Pram juga kerap [mendapat penghargaan dari masyarakat internasional](#). Beberapa di antaranya adalah penghargaan Ramon Magsaysay Award dari Filipina karena dianggap berjasa dalam bidang jurnalisme dan sastra, UNESCO Madanjeet Singh Prize atas kontribusi dalam mempromosikan nilai toleransi dan anti kekerasan, International P.E.N Award Association of Writers Zentrum Deutschland, dan Fukuoka Cultural Grand Prize.

Pram juga sempat membuat beberapa organisasi seperti badan kesusastraan Gelanggang Kesenian, agensi kesusastraan L&F Agency Duta, membentuk delegasi seniman pada masa pemerintahan Soekarno, dan mendirikan kelompok diskusi Simpat Sembilan, dan menjadi salah satu pendiri Akademi Sastra Multatuli. Ia juga sempat menjadi panitia Asia African Writers Conference. Pram juga pernah mengajar di Fakultas Sastra Universitas Res Publica, Akademi Wartawan Dr. Abdul Rivai.

Meski tercatat sempat mendirikan dan mengikuti kegiatan organisasi, Titi tetap yakin bahwa ayahnya adalah seorang individualis dan bukan tipe orang yang cocok bekerja dalam kelompok. Di mata Titi, ayahnya tidak bertetangga maupun tidak memiliki banyak teman. Mungkin bisa dikatakan bahwa kawan Pram adalah tulisan. Lewat tulisan ia bisa bicara dan mengungkap segalanya.

Sampai saat ini Titi bercerita dirinya masih punya satu keinginan yakni membuat museum Pram. Sebelum meninggal, Pram pernah berpesan kepada Titi: “andaikata karya-karya saya terasa membebanimu, buang saja semua.”

“Andaikata karya-karya saya terasa membebanimu, buang saja semua.”

“Tapi kan saya sayang,” ujar Titi. Ia dan para pengagum Pram akan terus menghidupkan semangat pria yang wafat pada 30 April 2006 silam itu.

## Ayu Bulantrisna Djelantik: Belajar Kehidupan Lewat Tari Legong

Pelajaran kehidupan dari kisah seorang maestro tari Indonesia yang berkarya hingga akhir hayatnya.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Bali](#), [Penari](#), [Ayu Bulantrisna Djelantik](#), [Tari legong](#), [Tari Tradisional](#), [Mini Biografi](#)

---

Menari Legong bagi maestro tari Indonesia, Anak Agung Ayu Bulantrisna Djelantik adalah ibarat membawakan susunan babak kehidupan yang urut dan runtun. Sejak kecil, perempuan yang lahir di Deventer, Belanda, 8 September 1947 ini konsisten menari sebagai Condong yang membuka pagelaran Legong. Condong adalah sebutan untuk penari tambahan dalam sebuah pagelaran Legong. Waktu lantas membawanya jatuh cinta pada [tari Burung Gowak \(Garuda\)](#), bagian akhir dari Legong Lasem. Pada tahun 2012, ia dianjar penghargaan sebagai penari dan pengajar tari Gowak terlama (55 tahun) dari Museum Rekor Indonesia (MURI).

Dalam rentang waktu lebih dari 60 tahun, sederet panjang buah kerja kesenian telah ditorehkan. Selain menari, Bulantrisna juga menyusun koreografi baru, melestarikan tarian

lama, menjadi pendidik tari, hingga mendirikan sanggar tari yang mencetak banyak penari-penari profesional. Di mata anak-anak didiknya, Bulantrisna dikenal sebagai guru kehidupan.

“Menari Legong bersama Biyang adalah belajar hidup,” demikian kata [Keni Soeriaatmadja](#). Salah satu murid utama Bulantrisna ini meriwayatkan kisah gurunya yang ia sapa dengan Biyang (Ibu) dalam sebuah webinar bertajuk [Riwayatmu, Puan](#) yang diadakan pada 23-25 Juli 2021.

“Menari Legong bersama Biyang adalah belajar hidup.”

Lebih jauh, penari yang pernah terlibat dalam pertunjukan seni [Swadharma Ning Pertiwi 2018](#) di Bali itu mengungkapkan, “Biyang adalah guru yang membuktikan bahwa seni tari bukan hanya soal keindahan tubuh, tapi juga persoalan intelektualitas dan pengelolaan hati.”

Penari Legong memang identik dengan perempuan berparas cantik, kulit kuning langsat, dan berperawakan langsing. Persyaratan ini selaras dengan filosofi Legong yang memiliki arti gerak tari luwes yang terikat tabuhan [gamelan](#) pengiring. Bagi Bulantrisna, menari Legong jauh lebih kompleks daripada soal kebanggaan diri. Baginya Legong adalah bagian dari meditasi, doa, sekaligus saat untuk menarik napas sebelum kembali menghadapi kompleksitas kehidupan. Baginya Legong adalah bagian dari meditasi, doa, sekaligus saat untuk menarik napas sebelum kembali menghadapi kompleksitas kehidupan.

Dari gurunya, Keni belajar untuk tidak pernah berhenti menaruh perhatian di bidang seni dan tari. Bulantrisna mengajarkannya bahwa jiwa kesenian dan intelektualitas dalam diri seseorang, sepatutnya dikolaborasikan demi menjadi manusia yang berdaya guna, seperti yang pernah dicontohkan Bulantrisna sendiri.

Seturut riwayat yang disampaikan oleh Keni, Bulantrisna Djelantik memang bukan seniman tari biasa. Selain dikenal sebagai maestro Legong, kehidupannya berputar mengelilingi tiga poros utama: seni, sosial, dan keilmuan. Meski telah meraih gelar doktor dari Universitas Antwerp Belgia, berprofesi sebagai dokter ahli THT, dan mendirikan banyak yayasan kemanusiaan, ia tidak pernah berhenti menari.

Kombinasi antara darah seniman, intelektualitas, dan penghayatan akan rasa, membuatnya menonjol di antara kawan-kawan sesama seniman. Endo Suanda dalam obituari di majalah [Tempo](#) (27 Februari 2021), mengutip murid-murid Bulantrisna yang mengatakan “Ketika Biyang berkarya tari, ia layaknya sedang membuat karya ilmiah.”

“Ketika Biyang berkarya tari, ia layaknya sedang membuat karya ilmiah.”

“A Pair of Good Genes”

Ibu Bulantrisna Djelantik, Astri Henriette Zwart, merupakan putri dari Piet Zwart, salah satu desainer grafis pertama di Belanda. Di sisi lain, Ayahnya, [Anak Agung Made Djelantik](#) adalah pangeran dari Kerajaan Karangasem, Bali, yang baru saja lulus sekolah kedokteran di Belanda. Di masa kanak-kanak, Bulan, demikian sapaan akrabnya, menikmati pengasuhan yang belum tentu didapatkan orang kebanyakan. Pertemuan antara nilai-nilai ketimuran dan barat-modern dalam darah kedua orang tuanya menitis pada Bulan. Ayahnya adalah seorang yang romantis dan berbudaya, sedangkan Ibunya sangat logis dan tegas.

“A pair of good genes,” demikian Keni mendeskripsikan garis keturunan gurunya.

“A pair of good genes,” demikian Keni mendeskripsikan garis keturunan gurunya.

Bulan pertama kali tiba di Indonesia bersama Ibunya pada Desember 1948. Waktu itu, mereka bermaksud menyusul sang Ayah yang sedang bekerja di Pulau Buru sebagai dokter. Kebetulan sang Ibu juga memiliki pengetahuan medis sebagai seorang perawat.

Bermukim di Pulau Buru tentu bukanlah pilihan Ayah Bulan. Apalagi ia sangat ingin agar anak pertamanya bisa tinggal dekat dengan kampung halaman, Bali. Namun, ada saja halangannya. Menukil buku [Bening Embun: Perjalanan A.A. Made Djelantik](#) (2018) oleh Nyoman Wijaya, Ayah Bulan kala itu tengah hidup dalam pengasingan. Kawan sesama bumiputra mengkritiknya sebagai sosok yang kurang nasionalis lantaran beristrikan seorang Belanda. Di sisi lain, Pemerintah Belanda mencurigainya karena pernah bersahabat dengan [I Gusti Ngurah Rai](#), komandan Tentara Keamanan Rakyat (TKR) yang sempat membuat repot pasukan Belanda dalam Perang Kemerdekaan.

Sampai tahun 1954, Bulantrisna kecil bersama Ayah dan Ibunya hidup berpindah-pindah ke daerah-daerah terpencil di wilayah Indonesia Timur yang kala itu masih berbahaya dan rawan konflik. Mereka pernah singgah di Namlea di Pulau Buru Maluku, Pulau Sumbawa, Labuang Baji di Makassar, hingga Kotamobagu di pedalaman utara Pulau Sulawesi.

Tidak banyak yang bisa diketahui dari kehidupan Bulan kecil. Ia lebih banyak menghabiskan waktu di rumah sambil sesekali memperhatikan kegiatan ibunya mengurus klinik. Tidak jarang pula ia menyaksikan ayahnya bepergian selama sehari-hari untuk menemui pasien di pedalaman hutan.

Hidup jauh dari keramaian tidak lantas membuat Bulan kekurangan kasih sayang.

Lingkungannya ini justru membentuknya menjadi pribadi yang penuh empati, suka bekerja demi orang banyak, tanpa banyak kontroversi.

### Legong, Cinta Pertama

Bulantrisna pertama kali mengenal seni dan tari Bali pada usia 6 tahun. Pada 1954, keluarganya diizinkan kembali ke Pulau Dewata demi menghindari konflik militer di Sulawesi yang semakin genting. Bersama Ayah, Ibu, dan ketiga adiknya, Bulan memulai kehidupan baru di Singaraja yang letaknya 70 km dari pusat Kerajaan Karangasem.

Ketika Ayah dan Ibu Bulan pergi bekerja ke luar kota, Bulan dan adiknya dititipkan kepada keluarga di Puri Karangasem. Kepada orang-orang terdekatnya, Bulan selalu menceritakan kesedihannya kala itu jauh dari orang tua. Namun, setelahnya, ia akan selalu menjelaskan betapa kesedihannya pada waktu itu tidak seberapa dengan kebahagiaan yang didapatkan setelahnya.

Kakek Bulan, Raja Karangasem yang bergelar Anak Agung Anglurah Ketut Karangasem, dikenal sangat mencintai seni dan arsitektur. Dia disebutkan mewajibkan semua anak dan cucunya belajar tari tradisional sejak usia belia. Maka saat Bulan beserta adik-adiknya berkunjung, sang kakek akan memanggil seorang empu tari bernama Ida Bagus Raka Bongkasa untuk mengajari cucu-cucunya di pendapa puri.

Pelajaran tari pertama yang diberikan kepada Bulan pada waktu itu ialah [tari kuno Condong Kebyar](#). Tak dinyana, Bulan merasakan gairah dalam setiap gerakan tari yang ia pelajari. Begitu suara gamelan mengalun, badannya seperti kesemutan dan ia bergerak begitu saja mengikuti panduan sang guru. "Itu benar satu lawan satu dan dia ngga nyontohin, langsung megang, jadi saya merasakan langsung energi dari guru itu," terang Bulan.

“Itu benar satu lawan satu dan dia ngga nyontohin, langsung memegang, jadi saya merasakan langsung energi dari guru itu.”

Kepada Butet Kartaredjasa dalam program bertajuk [Blusukan Butet Kartaredjasa Episode 6: Penari Legong Urban](#), Bulan menceritakan awal kisah ia berjumpa dengan cinta pertamanya, Legong.

Saking senangnya belajar menari, Bulan sampai ngotot pindah sekolah ke Karangasem. Selama satu tahun dia ngenger atau menumpang di tempat pamannya, Anak Agung Gede Djelantik, agar bisa belajar menari setiap hari. Dalam sekali latihan, Bulan bisa belajar tiga tari berbeda sekaligus dari guru yang berbeda-beda pula. Walhasil, di usia 7 tahun dia sudah mampu menciptakan gerakan tari sendiri dan mementaskannya di depan keluarga dan masyarakat.

Dalam waktu singkat, kemampuan Bulan meningkat pesat. Melihat putrinya begitu giat, Ayah Bulan yang belakangan ikut mendalami seni dan budaya Bali, lantas menghubungi sebuah Sekaa atau perkumpulan penabuh dan penari di desa Peliatan, Ubud. Saat keluarga itu pindah ke Denpasar pada 1957, Desa Peliatan dengan segera menjadi rumah belajar yang menandai debut Bulan sebagai penari tradisi profesional.

Pada masa itu, Peliatan sudah dikenal sebagai salah satu pusat berkembang Legong. Menurut [artikel](#) yang ditulis oleh Anak Agung Kusuma Arini, sejak tahun 1950, terdapat pengajar perempuan Gusti Made Sengog yang mengajarkan legong di desa yang terletak sekitar 2 km dari pusat kota Ubud ini. Sengog belajar menguasai legong dari keterlibatan langsung dalam proses pertunjukan legong oleh kakak iparnya, yang juga merupakan seorang pengajar Legong terkenal, Dewa Ketut Belacing. Bersama rekannya, Anak Agung Gede Mandra, Sengog berperan penting dalam mengembangkan Legong Peliatan.

Di bawah bimbingan tangan dingin Made Segog, Bulan digembleng menjadi penari Condong—tarian pembuka pertunjukan Legong—dengan cukup keras. Tidak jarang ia harus menari sambil berurai air mata setelah dimarahi sang guru lantaran selalu membuat kesalahan. Tangan dan punggungnya juga kerap pegal dan lemas karena harus mengulang gerakan Legong Peliatan yang dikenal memiliki tingkat kesulitan tinggi.

“Saya pernah menari dengan dipegang terus oleh guru saya, Biang Sengog. Sakit juga. Rambut saya juga pernah terkait ke bajunya sehingga sakit,” kenang Bulan, mengutip wawancara [BBC Indonesia](#).

“Saya pernah menari dengan dipegang terus oleh guru saya, Biang Sengog. Sakit juga. Rambut saya juga pernah terkait ke bajunya sehingga sakit,” kenang Bulan.

Bulantrisna menari bersama [Sekaa Gong Peliatan](#) selama hampir 10 tahun. Selama itu pula, dia diakui sebagai penari Condong andalan kelompok ini. Di lain waktu, Bulan juga menari sebagai Gowak—bagian terakhir dari Legong Lasem—bersama Kelompok Kedaton dan Sekaa Gong Belaluan, sebelum akhirnya terlibat menjadi penari Legong Istana Kepresidenan.

Selain Legong, Bulan juga menguasai Oleg Tamulilingan yang didapat langsung dari penciptanya, [I Ketut Marya](#) alias I Mario. Tari Oleg merupakan sebuah tari kreasi tingkat tinggi yang menggambarkan gerak-gerik gemulai seekor kumbang penghisap madu bunga yang sedang jatuh cinta. Tarian ini kerap dibawa Bulan dalam pagelaran wisata, bahkan dijadikan ikon untuk mempromosikan pembukaan Hotel Bali Beach tahun 1966.

Reputasi Sekaa Peliatan lantas terdengar juga ke telinga Presiden Soekarno. Pada tahun 1959, perkumpulan yang menaungi Bulan itu mendapat kehormatan manggung di [Istana](#)

[Kepresidenan Tampaksiring](#) untuk menyambut kedatangan Presiden Ho Chi Minh dari Vietnam. Bulan kembali dipercaya menjadi salah satu penari utama membawakan Tari Oleg. Prestasi Bulan tampil di hadapan para pembesar negara lain tidak berhenti sampai di situ. Pada 1960, ia kembali tampil menyambut lawatan Perdana Menteri Uni Soviet, Nikita Khrushchev, di Pendapa Bali Hotel. Kali ini ia tidak sendiri. Bulan diminta menari berpasangan dengan maestro seni [I Made Bandem](#). Mereka membawakan sendratari berdurasi 35 menit yang diringkas menjadi 15 menit agar sesuai dengan selera tamu asing.

#### Takdir Seorang Penari

Setelah rutin menari di Istana untuk menyambut tamu negara, lambat laun Bulan diajak mengikuti misi kebudayaan Indonesia ke luar negeri. Sejak tahun 1964, ia bersama sekitar 80 penari dan seniman lainnya berkeliling benua Asia, Amerika, dan Eropa untuk mempertunjukan tari dan kesenian tradisional Indonesia. Tujuan pertamanya pada waktu itu adalah Pakistan, menyusul Singapura, Thailand dan Kamboja.

Dalam satu lawatan Bulan pernah singgah dan membawakan Legong di hadapan Kim Il Sung di Korea Utara. Hal tersebut dikabarkan membuat Ayahnya kurang senang karena khawatir putrinya terseret ke dalam pusaran konflik ideologi yang sedang ramai di Indonesia. Akibatnya, ia [dilarang sang Ayah](#) melanjutkan kuliah ke Jakarta agar tidak lagi diundang menari di Istana Negara.

Atas nasihat sang Ayah, Bulan memutuskan mengambil kuliah kedokteran di Universitas Padjadjaran, Bandung. Hal itu dilakukannya semata-mata untuk menghindari undangan menari yang selalu menumpuk setiap tahun. Bulan sudah bertekad menjadi dokter mengikuti jejak Ayahnya.

Seolah sudah diatur takdir, pilihan akademisnya tersebut malah membawanya kembali ke dunia tari. Belum lama Bulan tinggal di Bandung, sebuah sanggar tari meminta bantuan Bulan karena sedang kekurangan orang. Sejak saat itu, Bulan semakin sibuk menari dan mengajar praktik tari Bali di Konservatori Tari di Gedung Merdeka, cikal bakal Akademi Seni Tari Indonesia (ASTI) atau yang sekarang bernama [Institut Seni Budaya Indonesia \(ISBI\) Bandung](#).

Seolah sudah diatur takdir, pilihan akademisnya tersebut malah membawanya kembali ke dunia tari.

Dalam [sebuah wawancara](#), Bulan membuka rahasia bahwa tidak sekali atau dua kali ia berencana berhenti menari. Barangkali Bulan merasa waktu dan energinya banyak tersita oleh kegiatan belajar dan penelitiannya sebagai calon dokter, sehingga sulit untuk meluangkan waktu. Tatkala kesibukannya mulai bertambah sebagai istri dan ibu di awal tahun 1970an, rencananya untuk berhenti itu semakin matang.

Bulan lantas “diselamatkan” oleh sahabat-sahabatnya sesama seniman. Selama enam bulan menetap di Osaka dalam rangka Japan Expo 1970, ia menjalin persahabatan dengan banyak seniman dari luar seni Bali seperti [Sardono Waluyo Kusumo](#), [Irawati Durban](#), [Indrawati Lukman](#), [Retno Maruti](#), dan masih banyak lagi. Mereka sering meminta tolong kepada Bulan mengerjakan proyek-proyek kesenian yang selalu membuatnya gagal henggang dari dunia tari. Sejauh apapun Bulan melanglang buana, kawan-kawannya selalu berhasil menariknya kembali menari. Berkat dorongan banyak sahabat, Bulan berhasil mendapatkan gelar sarjana kedokteran UNPAD di tahun 1971 tanpa meninggalkan kecintaannya pada dunia tari. Ketika ASTI didirikan pada tahun yang sama, Bulan pun diajak terlibat di dalamnya.



Ketika ASTI didirikan pada 1971, Bulan pun ikut terlibat di dalamnya. Bulan yang kemudian berprofesi sebagai dokter spesialis THT, justru diangkat menjadi Pegawai Negeri Sipil sebagai dosen tari di ASTI Bandung. [Bersama Irawati Durban yang mengajar tari Sunda](#) di tempat yang sama, Bulan dikenal sebagai salah satu guru tari perempuan pertama yang mengangkat derajat kesenian tari ke ranah akademik.

Namun, gelar dokter yang kemudian disandang Bulan ternyata menghalanginya bekerja di bidang lain. Jabatan dosen tari pun terpaksa ditinggalkannya. Setelah melalui berbagai macam pertimbangan, Bulan memutuskan pindah menjadi dosen di almamaternya sambil terus mengajar tari di akhir pekan. Takdirnya sebagai penari terus dijalaninya bahkan ketika melanjutkan studi S2 di Munich, Jerman, pada dekade 1980-an, ketika ia terus diminta mengajar dan menari.

Sambil terus memenuhi undangan pentas, Bulan sukses mendapatkan gelar doktor spesialis pendengaran di Universitas Antwerp Belgia tahun 1996. [Selama hampir empat puluh tahun belajar](#), bekerja, dan menari di luar negeri, ia banyak mencetuskan program-program kesehatan pendengaran. Keilmuan yang ia miliki membuatnya terpilih menjadi konsultan WHO sekaligus ketua berbagai macam organisasi penanggulangan gangguan pendengaran internasional. Memasuki usia pensiun, semangat Bulan untuk terus menari justru semakin tinggi. Sambil sesekali masih dipercaya mengajar di Fakultas Kedokteran UNPAD, Bulan mendirikan [Bengkel Tari AyuBulan](#) yang menjadi wadah baginya untuk berkreasi dan mengadakan pagelaran idealis. Bersama kelompok tarinya ini Bulan [melahirkan mahakarya](#) Legong Asmarandana (1996), Palegongan Witaraga (2002), dan Legong Mintaraga (2007) yang telah dipentaskan di berbagai panggung mancanegara.

### Melestarikan Legong, Menjunjung Pluralisme

Banyak berkawan dengan seniman lintas disiplin lantas membuat Bulan tertarik pula mempelajari tarian dari daerah lain. Hal ini ditunjukkan ketika Bulan ikut menyusun sendratari Arjuna Wiwaha yang melebur gaya tari Sunda, Jawa, dan Bali ke dalam satu pagelaran di tahun 1970-an.

Seiring tahun, gagasan pluralisme semakin menonjol dalam setiap kolaborasi yang Bulan kerjakan bersama sahabat-sahabatnya. Salah satu yang cukup menarik adalah ketika ia menggabungkan Joged Bumbung, tari pergaulan klasik Bali, dengan tari poco-poco dan dangdut. ([Tempo](#), 27 Februari 2021).

Salah satu kolaborasi yang cukup menarik adalah ketika ia menggabungkan Joged Bumbung, tari pergaulan klasik Bali, dengan tari poco-poco dan dangdut

Pada tahun 2006, Bulantrisna kembali membuat karya kolaborasi kolosal yang mempertemukan Legong dengan tari tradisional Jawa. Kali ini ia digandeng oleh sahabatnya sekaligus maestro tari Jawa klasik, Retno Maruti. Selama kurang lebih satu tahun, Bulan bersama murid-muridnya meramu koreografi Legong yang sesuai dengan gerak gemulai Tari Bedhaya dari Jawa. Ia juga mengusulkan untuk menggunakan latar belakang [cerita rakyat](#) Calonarang dari Jawa Timur karena dianggap mempunyai nilai kesakralan dalam ritus adat Bali. Pekerjaan yang tidak sedikit ini melahirkan mahakarya sendratari berjudul [The Amazing Bedhaya-Legong Calonarang](#).

Sayangnya, niat mulia Bulan mengayakan kesenian Legong lewat inovasi dan pesan-pesan pluralisme tidak selalu disambut baik. Sastrawan Putu Wijaya dalam esainya yang terbit di

[Tempo](#) edisi 1 Mei 2006 menyebut ada banyak kritikus seni yang merasa hasil kolaborasi Bulan dan Retno sangat kacau. Ia pun mengakui tidak ada sudut pandang istimewa di dalamnya. Kendati demikian, sastrawan serba bisa itu memuji hasil kerja Bulantrisna dan sahabatnya sebagai bukti bahwa “persahabatan tak terhalangi oleh perbedaan.”

Nyoman Trianawati, salah satu murid utama Bulantrisna di Bengkel Tari AyuBulan, menjelaskan bahwa gurunya memang sangat senang pada berbagai jenis kolaborasi yang melibatkan kreasi Legong. Tidak hanya kreasi tradisional, Bulan juga pernah mengangkat Legong ke ranah yang lebih modern ketika diminta menafsir musik karya I Wayan Gde Yudane ke dalam gerakan.

“Ada dua sisi yang ekstrem dalam pribadi Biyang. Di satu sisi, beliau sangat klasik dan mendorong kami mencari guru-guru tua ke Bali yang masih mengingat Legong Klasik. Namun di sisi lain, beliau sangat suka inovasi,” terang perempuan yang akrab disapa Nana itu saat ditemui redaksi Indonesia Kaya.

“Ada dua sisi yang ekstrem dalam pribadi Biyang. Di satu sisi, beliau sangat klasik dan mendorong kami mencari guru-guru tua ke Bali yang masih mengingat Legong Klasik. Namun di sisi lain, beliau sangat suka inovasi.”

Nana yang saat ini mengajar dan memimpin Bengkel Tari AyuBulan menceritakan bahwa inovasi dan keberagaman dalam tarian Bulantrisna kian menonjol ketika gurunya itu semakin tekun menyempurnakan kelompok binaannya. Bengkel Tari AyuBulan dibentuk sekitar tahun 1992 dengan hanya 2 atau 3 anggota. Seiring tahun, semakin banyak penari Bali yang datang dari berbagai suku dan etnis bergabung ke dalamnya. Kelompok ini pertama kali manggung pada tahun 1994 setelah berlatih selama satu tahun.

“Visi misi Bengkel pada waktu itu Beliau tidak mencari yang pemula, tapi mencari penari yang sudah jadi, maka disebutnya bengkel karena tujuannya memperbaiki,” terang Nana.

Ada beragam cara Bulan merayakan keberagaman bersama murid-muridnya di bengkel. Pada pertengahan 2017, Bulan menghadihkan tarian Bali dalam [pesta pernikahan adat Sumba](#) (Tuntas Belis) salah satu anak didiknya. Uniknya, rangkaian tarian berupa Tari Legong dan Tari Rejang yang dibawa oleh anggota Bengkel Tari AyuBulan itu dipentaskan di area batu kubur zaman megalitikum yang terletak di Kampung Adat Tarung, Sumba Barat.

Pertunjukan tersebut menuai komentar negatif sebagian orang. Beberapa kalangan menilai tarian Bulan tersebut dapat menimbulkan bala karena dipentaskan di atas batu kubur para leluhur. Tidak sedikit pula yang berusaha mengaitkan peristiwa terbakarnya Kampung Adat Tarung di bulan Oktober 2017 dengan pementasan Bengkel AyuBulan dua bulan sebelumnya.

“Saya bersama Biyang sudah lama, banyak omongan yang negatif juga. Ada yang bilang karena itu (menari) lalu akhirnya desa itu terbakar,” ungkap Nana yang pada waktu itu mengaku tidak bisa hadir menari bersama guru dan teman-temannya.

Nana mengungkapkan, ujaran negatif yang diterima guru-nya memang bukan sekali dua kali. Namun, nampaknya Bulan memang bermental baja. Bulan teguh pada keyakinannya bahwa menari adalah bentuk penyerahan diri kepada semesta, alam, dan Sang Pencipta. Itu sebabnya Bulan selalu mengajak anak-anak didiknya menari di tempat-tempat yang sunyi dan sakral, seperti pelataran candi dan peninggalan purbakala lainnya.

Bulan teguh pada keyakinannya bahwa menari adalah bentuk penyerahan diri kepada semesta, alam, dan Sang Pencipta.

Nilai-nilai kesakralan itu juga terlihat pada pementasan Tari Chanting yang dibawa Bulan di pelataran Candi Brahu pada 21 November 2014. [Sendratari](#) yang dibawa bersama



seniman-seniman Jawa dan Bali itu mengisahkan tentang Gayatri Rajapatni, ratu pertama Kerajaan Majapahit yang menjadi [tokoh](#) kesayangan Bulan.

Saking sayangnya Bulan pada Gayatri, di tahun 2019, ia masih berkeinginan meramu tari gaya baru yang lebih kontemporer tentang istri pendiri Majapahit itu. Bahkan ketika penyakit perlahan menggerogoti tubuhnya yang dahulu lincah, Bulan tetap nekat berdiskusi dan mendapatkan data sejarah yang akurat tentang kisah Gayatri dari sahabat-sahabatnya. Sayangnya, drama tari teranyarnya ini tidak sempat diselesaikan.

Pada Rabu, 24 Februari 2021, Ayu Bulantrisna Djelantik menghembuskan napas terakhirnya setelah berjuang melawan penyakit kanker pankreas selama 2 tahun. Bulan adalah bangsawan Bali, penganut Hindu yang kemudian memeluk Islam, dan seniman-intelektual yang menjunjung keberagaman. Dia dimakamkan di Kompleks Pemakaman San Diego Hills, Karawang, Jawa Barat.

Kini perjuangan dan mimpi maestro Legong Ayu Bulantrisna Djelantik dilanjutkan oleh murid-murid aslinya di Bengkel Tari AyuBulan yang tersisa sekitar 10 orang. Kelompok yang aktif berkegiatan di Jakarta ini sepakat tidak menerima anggota tambahan, tapi tetap berkomitmen mendidik penari generasi baru melalui Tunas Tari AyuBulan dan Lestari AyuBulan bagi pemula. Studio Tari AyuBulan dapat dikunjungi di Pondok Pinang, Ciragil, Kelapa Gading, dan Bintaro.

## Mpok Nori: Mengawal Seni Betawi dari Jalanan ke Panggung

Kisah hidup dan warisan seorang seniman Betawi yang serba bisa.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Betawi](#), [Lenong](#), [Mpok Nori](#), [Pertunjukan](#), [Pelawak](#), [Mini Biografi](#)

---

Semakin tua semakin jadi. Tidak ada kalimat lain yang lebih tepat mendeskripsikan seniman Betawi sekaligus komedian Nuri Sarinuri. Lahir di Depok, pada 10 Agustus 1930, ia lebih populer dengan nama Mpok Nori. Ketika usianya sudah tidak muda lagi, perempuan bersuara melengking itu justru semakin tampil menarik di mata generasi muda perkotaan. Selain pandai bersiul dan bermain silat, Mpok Nori juga bisa membawakan teriakan rocker.

Pada 3 April 2015, Mpok Nori tutup usia mewariskan semangat kesenian Betawi yang menemani tiap tarikan napas hidupnya selama 84 tahun. Ia meninggal akibat kelainan paru-paru dan penurunan kesadaran karena usia lanjut. Kabar duka itu dikabarkan sempat menjadi [trending topic di Twitter](#), platform media sosial yang didominasi usia muda.

Kiprah dan kepeloporan Mpok Nori di bidang seni dan [budaya Betawi](#) kerap dipertanyakan orang. Namanya selalu tertutup kisah-kisah legendaris seniman Betawi senior lainnya yang kebanyakan adalah laki-laki, seperti Benyamin Sueb atau Haji Bokir. Tidak heran, semakin sedikit orang yang mengetahui riwayat hidup ikon komedi Betawi perempuan itu.

Di samping itu, tak banyak literatur, baik dalam bentuk luring maupun daring, yang mengangkat cerita tentang Mpok Nori. Salah satu sumber yang merekam kisah Mpok Nori dengan cukup baik adalah skripsi berjudul [Kiprah Mpok Nori dalam Mengembangkan Kesenian Betawi\(1968-1995\)](#), karya mahasiswi Universitas Indonesia, Imas Yosita, yang disusun pada tahun 2014. Saat itu, Imas bertemu dan mewawancarai Mpok Nori secara langsung. Pada akhirnya, partisipasi Mpok Nori dalam membentuk sejarah dan identitas seni Kota Jakarta pun mulai diperhatikan. Memperingati HUT DKI Jakarta ke-495 pada 22 Juni 2022, Pemprov DKI Jakarta mengabadikan sejumlah [tokoh](#) dan seniman Betawi menjadi nama jalan di Ibu Kota. Mpok Nori salah satunya. [Jalan Mpok Nori](#) ditetapkan sebagai pengganti Jalan Bambu Apus di Kecamatan Cipayang. Selain Mpok Nori, ada 21 nama tokoh Betawi lainnya yang dianggap berjasa.

Padahal sebagai seniman Betawi, proses berkarya yang dilalui Mpok Nori tidak bisa lepas dari sejarah Jakarta itu sendiri. Ia merupakan satu dari sedikit seniman perempuan Betawi yang berjasa melepaskan lenong dari cap kampung. Bersanding dengan seniman-seniman lain yang laki-laki, Mpok Nori mengawal seni Betawi dari jalanan melesat ke panggung-panggung besar dan televisi. Mpok Nori memang pelawak, tetapi darah seniman tradisi yang mengalir dalam dirinya jauh lebih kental.

Mpok Nori memang pelawak, tetapi darah seniman tradisi yang mengalir dalam dirinya jauh lebih kental.

### Belajar Melawak

Orang Betawi umumnya dikenal memiliki sifat humor yang menonjol. Dalam kesehariannya, mereka sangat spontan, ceplas-ceplos, dan berbicara apa adanya. Tidak pandang tempat dan waktu, mereka bisa bergurau di mana dan kapan saja, bahkan di sebuah acara pemakaman sekalipun. Sifat tersebut yang mengilhami lakon-lakon dalam teater lenong dan seni pertunjukan tradisional Betawi lainnya.

Namun bagi Mpok Nori, melawak ternyata bukan bakat alami. Saat pertama kali berjumpa dengan Mpok Nori di kediamannya di Kawasan Bambu Apus, Jakarta Timur, tahun 2014, Imas Yosita tidak menyangka jika sosok yang diidolakannya itu tidak suka melucu. Sebaliknya ia sangat khidmat dan tidak banyak bicara. Mpok Nori juga tidak suka membesar-besarkan perjuangan hidupnya.

“Beliau itu ramah dan cenderung pendiam, tidak sama dengan saat tampil di panggung yang rame dan heboh,” beber Imas saat ditemui redaksi Indonesia Kaya.

Engkar Karmila Sari, anak bungsu Mpok Nori yang kini mengikuti jejaknya sebagai pegiat kesenian Betawi, membenarkan pengalaman Imas tersebut. Ia menuturkan kepada Indonesia Kaya bahwa sang ibu adalah seniman yang sangat serius. Sehari-hari ia sangat kalem dan tidak suka bercanda. Sifat Mpok Nori yang berputar 180 derajat dibandingkan di atas panggung ini dikabarkan sempat membuat tetangga rumah mereka sangat kaget.

Sehari-hari ia sangat kalem dan tidak suka bercanda. Sifat Mpok Nori yang berputar 180 derajat dibandingkan di atas panggung ini dikabarkan sempat membuat tetangga rumah mereka sangat kaget.

“Kalau prinsipnya Emak, ngapain di rumah pake teriak-teriak kalau enggak ada duitnya,” kata perempuan kelahiran 1967 itu sambil tertawa. Engkar, yang saat ini juga dikenal sebagai

pemain sinetron, menceritakan bahwa perjalanan seni ibunya dimulai dengan menjadi Ronggeng Topeng yang jauh dari kesan komedi.

Ronggeng Topeng adalah sebutan bagi penari utama perempuan dalam pertunjukan Tari Topeng Betawi. Biasanya ronggeng menari berpasangan dengan seorang laki-laki berjudulan bodor yang bertugas melawak. Pada perkembangannya, bodor selalu eksklusif dimainkan oleh laki-laki, sementara tugas penari perempuan adalah memberikan nasihat.

Sebagai ronggeng yang konsisten menjadikan Topeng Betawi sebagai guru panggungnya, wajar jika pada akhirnya Mpok Nori tidak terbiasa memunculkan situasi komedi yang alami.

Berkomedi adalah ilmu yang baru didapat berkat dorongan kawan lamanya, Haji Bokir.

Sekitar akhir tahun 1960-an, Mpok Nori bergabung ke dalam Grup Topeng Setia Warga yang baru saja didirikan Bokir di daerah Pasar Rebo. Bokir sendiri merupakan putra dari pemilik Grup Topeng Cisalak yang cukup dikenal di wilayah Depok dan Bogor. Selain membawakan Topeng Betawi, kelompok ini juga mempertunjukan lenong.

Di bawah kelompok Setia Warga, Mpok Nori dipaksa untuk benar-benar bisa melucu. Kebetulan pada saat itu, lenong sedang naik daun lewat serangkaian pertunjukan di Taman Ismail Marzuki (TIM). Kelompok Bokir yang kebanjiran jatah manggung lantas meminta Nori dan anggota lainnya mendalami bodoran, yaitu sebuah bagian dalam lenong tradisional yang berisi lawak.

Sejak tahun 1968, lenong tradisional memang mengalami banyak perubahan lewat makin bertambahnya bagian tampil seorang bodor. Lawakan tidak lagi eksklusif milik pemain laki-laki. Perempuan pun dituntut membawakan dialog-dialog jenaka untuk mengimbangi pemain utama. Sejak tahun 1968, lenong tradisional memang mengalami banyak perubahan lewat makin bertambahnya bagian tampil seorang bodor. Lawakan tidak lagi eksklusif milik pemain laki-laki. Perempuan pun dituntut membawakan dialog-dialog jenaka untuk mengimbangi pemain utama. Menurut Syaiful Amri dalam bukunya *Rekacipta Lenong dalam Komedi Betawi*, mereka ditampilkan untuk menarik minat khalayak baru yang sama sekali awam soal lenong. Selain lawakan, lenong juga ditampilkan bersama tarian kreasi dan cerita fiksi yang menarik bagi masyarakat Kota Jakarta kala itu.

“Beberapa grup lenong memiliki penari-penari yang bisa menampilkan tarian Betawi kreasi sendiri. Pada beberapa pertunjukan masuk pula penari yang bisa menggerakkan tubuhnya dengan kocak atau bodoran,” tulis pegiat kebudayaan Betawi yang juga mengajar di Institut Kesenian Jakarta itu.

Berawal dari ketidaktahuan soal komedi, Mpok Nori malah berakhir menjadi ikon komedi Betawi yang mengantongi banyak penghargaan. Pada tahun 2011, Yayasan Komedi Betawi menganugerahi Mpok Nori penghargaan KOMBRED Award. Dua tahun kemudian, ia kembali mendapatkan penghargaan dari Persatuan Seniman Komedi Indonesia (PASKI) atas pengabdianya kepada dunia komedi Indonesia.

#### Dari Jalanan ke Akademi Tari

Mpok Nori merupakan anak ketiga dari lima bersaudara. Seperti halnya Bokir, Nori merupakan keturunan orang Betawi Pinggiran yang menyebar dari wilayah Jakarta Selatan hingga Bogor. Sejak zaman Hindia-Belanda, kelompok yang juga dijuluki Betawi Ora ini menjadi etnik Betawi yang paling konsisten memelihara budaya dan kesenian tradisional.

Masyarakat Betawi Pinggiran umumnya bekerja sebagai seniman topeng dan pemain orkes [tanjidor](#). Kedua orang tua Nori yang bernama Baba Kenan dan Mak Kemah pun melakoni

pekerjaan tersebut sebagai hasil pewarisan dari orang tua. Darah seni yang turun-temurun itu mengalir pula dalam diri Nori dan saudara-saudaranya.

Menurut penuturan Engkar, saat ibunya lahir, Engkong dan Neneknya sudah memiliki sebuah rombongan Topeng Betawi kecil-kecilan. “Kalau Engkong bisa nge-rebab, bisa nge-gendang. Kalau Nenek bisa nyanyi sambil nari,” tutur Engkar. Sekeluarga mereka kerap pergi mengamen ke kampung-kampung di kawasan Kebon Pala, Jakarta Timur.

“Kalau Engkong bisa nge-rebab, bisa nge-gendang. Kalau Nenek bisa nyanyi sambil nari” Seiring waktu, rombongan yang dipimpin Kenan semakin berkembang dan mulai dikenal dengan nama Grup Topeng Gang Makyong. Di usia 14 tahun, Nori memutuskan berhenti sekolah demi membantu usaha keluarga yang sudah lebih dahulu digeluti kedua kakak laki-lakinya, Namin dan Nasir. Keduanya di kemudian hari juga dikenal sebagai aktor lenong ternama.

Dalam wawancaranya dengan Imas, Mpok Nori bercerita bahwa ia menghabiskan sebagian besar masa remajanya untuk bekerja. Kemauannya bekerja itu bahkan lebih kuat dari kemauannya sekolah. Pertunjukan Topeng Betawi yang umumnya dilaksanakan semalam suntuk menyita sebagian besar energinya hingga ia terlalu lelah untuk berangkat ke sekolah. Sepanjang tahun 1940-an, keluarga Nori menjadi kelompok topeng yang cukup sering dilibatkan dalam memeriahkan acara perkawinan, khitanan, kaulan (membayar nazar), Upacara Baritan (Sedekah Bumi), dan Perayaan Tahun Baru Cina. Jika masyarakat tidak ada yang menanggapi, Baba Kenan akan membentuk rombongan kecil yang hanya terdiri dari beberapa anggota keluarga untuk melakukan pertunjukan keliling di stasiun kereta atau jalanan kampung. Nori berlatih menyanyi dan menari dengan mengamati ibunya yang juga seorang ronggeng. Posisi tersebut lantas diwariskan kepadanya. Sambil terus menjadi bintang panggung dalam kelompok Gang Makyong, Nori juga berguru kepada seniman topeng Na’ih bin Dji’un yang merupakan kakak dari Bokir sekaligus ayah dari pelawak Mandra.

Sebagaimana diriwayatkan oleh Mandra melalui channel Youtube-nya, [Baba Mandra](#), Mpok Nori adalah manusia idealis jika sudah berhubungan dengan seni topeng. Di usianya yang masih gadis, Nori tidak takut bepergian jauh seorang diri untuk menjajakan keahliannya. Dia juga terbiasa mengayuh sepeda sejauh puluhan kilo dari Kebon Pala ke Cisalak untuk ikut manggung di acara hajatan kampung. Semua itu dilakukannya sambil ikut memikul alat-alat pertunjukan.

“Padahal dia kembang topengnya, jadi putrinya kalau di lenong, sementara siangya dia jadi tukang alat, tukang manggul,” tutur Mandra penuh semangat dalam rekaman videonya. “Dia itu orang yang paling nekat, lo bayangin perempuan”.

“Padahal dia kembang topengnya, jadi putrinya kalau di lenong, sementara siangya dia jadi tukang alat, tukang manggul,” tutur Mandra penuh semangat dalam rekaman videonya. “Dia itu orang yang paling nekat, lo bayangin perempuan”.

Konsistensi Nori di bidang Tari Topeng Betawi itu pula yang menarik ketertarikan Julianti Parani, Ketua Akademi Tari Lembaga Pendidikan Kesenian Jakarta (LPKJ). Budayawan Betawi yang juga menggeluti tari balet itu mengundang Nori untuk mengisi mata kuliah tari topeng di tempatnya bekerja. Selain berkat namanya yang sudah dikenal, Nori dianggap layak mengajar karena mampu membawakan gerakan Topeng Betawi yang masih asli.

Setelah sempat gelisah lantaran tidak pernah tamat sekolah, pada akhirnya Nori menerima tawaran tersebut. Ia menjadi dosen luar biasa pada tahun 1988 dengan mengajar sebanyak tiga

kali dalam seminggu. Materi yang diajarkannya meliputi dasar-dasar tari topeng untuk kemudian dikembangkan menjadi tari Betawi kreasi baru.

Sayang, dedikasinya di dunia pendidikan tidak berlangsung lama. Pada 1989, Nori memilih berhenti mengajar tari dan malah mendirikan sanggar seni sendiri. Alasannya berhenti pun tidak jelas. Barangkali kesibukan di atas panggung yang sudah dijalani selama lebih dari separuh hidupnya jauh lebih menarik.

#### Pemain Peran Serba Bisa

Memasuki akhir periode 1970-an, mengamen di jalanan segera menjadi cerita lama bagi Nori. Pada waktu itu, Gubernur Ali Sadikin sedang tekun mempromosikan pariwisata Jakarta. Ia berharap agar para seniman Betawi juga menggelar pertunjukan di Teater Terbuka, Taman [Ismail Marzuki](#).

Setiap tahun, pertunjukan [panggung teater](#) lenong dan festival lenong diadakan dengan mengundang seniman dan selebriti Ibu Kota keturunan Betawi. Lainnya terdiri dari seniman-seniman utama dari berbagai kelompok topeng yang tersebar di Jabotabek. Hajatan besar yang mempersatukan seniman Betawi seluruh Jakarta ini dimaksudkan untuk menghidupkan teater lenong yang sempat mati suri sejak tahun 1950-an.

Pada saat undangan dari TIM tiba, Nori sudah bernaung di bawah kelompok Setia Warga asuhan Haji Bokir. Lenong memang bukan hal asing bagi Nori, mengingat kesamaannya dengan pertunjukan Topeng Betawi. Namun di luar perkiraan Nori, manggung di Teater Terbuka ternyata tidak sama dengan mengamen atau saat ditanggap dalam acara hajatan kampung. Lenong di TIM pada saat itu dipengaruhi oleh unsur teater modern berkat keterlibatan tokoh-tokoh seperti Sumantri Sastrosuwondo dan Djadoeg Djajakoesoema. Para pemain lenong diharuskan menghafal naskah lakon-lakon lenong yang sudah digubah sedemikian rupa. Durasi pertunjukan yang mulanya diadakan dari magrib hingga subuh pun dipangkas hanya tinggal 2-3 jam. Nori yang putus sekolah dan kesulitan membaca sampai harus putar akal agar ucapannya tidak melesat dari naskah.

Berkat bantuan Bokir dan kawan-kawannya, Nori mulai terbiasa memainkan lakon sesuai skenario dengan caranya sendiri. Ia banyak memasukan sindiran-sindiran berisi nasihat yang sebenarnya terucap secara spontan. Kebiasaannya itu terus berlanjut bahkan ketika mengudara di radio atau acara televisi untuk sekadar memainkan lawakan tanpa alur cerita. Engkar membenarkan bahwa ibunya memang agak ortodoks. Untuk memunculkan dialog dan gerakan komedi, Mpok Nori lebih kerap mengandalkan intuisi berdasarkan arahan yang sudah ada. “Emak enggak bisa baca skrip. Kalau ada pertunjukan atau syuting cukup dikasih tahu jalan ceritanya, tapi dia bisa lebih hafal ketimbang baca skrip,” tegasnya.

“Emak enggak bisa baca skrip. Kalau ada pertunjukan atau syuting cukup dikasih tahu jalan ceritanya, tapi dia bisa lebih hafal ketimbang baca skrip”

Daya tarik pemain lenong yang punya corak karikatural dan cenderung seenaknya itu, kemudian mendefinisikan citra Mpok Nori pada awal debutnya di televisi tahun 1990-an.

Kebetulan serial komedi situasi yang menceritakan kehidupan sehari-hari masyarakat Betawi sedang digandrungi. Nama Nori ikut melambung lewat serial [Pepesan Kosong](#) (1993-1995) yang dibintangi Malih Tong Tong dan Bolot. Di sana dia berperan sebagai nenek tomboi bersuara rocker yang pandai membawakan tari Betawi.

Berkat Pepesan Kosong, persona Mpok Nori sebagai perempuan tua yang gaul, suka bergaya, dan suka mengomel, mulai dikenal masyarakat. Tanpa menghilangkan karakteristik Betawi-nya yang kental, ciri khas tersebut ia bawa ke layar lebar lewat peran kecil dalam film Cinta 24 Karat (2003). Sejak saat itu, Mpok Nori setidaknya pernah tampil di [12 film](#) – sebagian besar film horor komedi – membawakan watak-watak yang hampir serupa.

Saking ikonisnya watak yang dibawakan Mpok Nori, ia lebih sering diminta bermain film menjadi dirinya sendiri. Kostum yang dikenakan hampir selalu sama: kain jarik, kebaya, topi kupluk rajut, dan kadang ditambah dandanan wajah yang menor. Seiring tahun, watak yang ia bawa pun kian genit. Dalam film Malam Suro di Rumah Darmo (2013), Nori bahkan rela menjadi bahan ledakan karena merasa mirip dengan Nikita Willy – yang lantas menjadi [salah satu lawakannya yang paling dikenal](#).

Saking ikonisnya watak yang dibawakan Mpok Nori, ia lebih sering diminta bermain film menjadi dirinya sendiri.

Di mata sahabat-sahabatnya, Mpok Nori dikenal sebagai pemain peran serba bisa. Berbagai macam peran pernah dimainkannya, dari peran antagonis sampai peran hantu penasaran. Mandra bahkan mengisahkan bahwa perempuan yang sudah dianggap kakak itu, mampu memainkan peranan kuntilanak dengan sangat meyakinkan. Sampai-sampai membuat orang-orang di sekitarnya merasa ketakutan.

“Dari peran yang enak ampe yang paling pahit, yang orang kagak sanggup, dia [Nori] yang ngelakuin,” kata Mandra dalam [video kedua tentang Mpok Nori](#) di channel YouTube miliknya.

#### Warisan Terakhir Si Noray

Setelah sukses mendulang reputasi sebagai seniman Betawi serba bisa lewat tari topeng, komedi Betawi, dan lenong, Mpok Nori lantas menguji pengalamannya dengan mengasuh sebuah sanggar seni. Sanggar bernama Lenong Betawi yang dibentuk pada tahun 1993 awalnya adalah sebuah inisiatif yang tidak disengaja.

“Padahal Emak enggak ada niatan untuk mimpin grup, dadakan lah itu,” terang Engkar, sang anak. Saking mendadakanya, Mpok Nori harus menalangi pembelian alat musik [gambang kromong](#) menggunakan uangnya sendiri. Saat dibentuk, rombongan ini hanya beranggotakan sanak keluarga dan orang-orang terdekat Mpok Nori.

Pada tahun 2000, setelah berhasil selamat dari gempuran krisis ekonomi, sanggar milik Mpok Nori kembali menata diri dan beralih nama menjadi Si Noray. Menurut penuturan Engkar, Noray merupakan nama panggilan Ibunya yang diplesetkan oleh Haji Bokir sebagai bahan candaan ketika manggung.

Noray merupakan nama panggilan Ibunya yang diplesetkan oleh Haji Bokir sebagai bahan candaan ketika manggung

Dalam Si Noray, para anggota diajarkan berbagai jenis kesenian Betawi yang sudah dipelajari Nori selama bertahun-tahun. Selain tari topeng, mereka dibekali pengetahuan tentang pakem-pakem teater lenong, gambang kromong, dan lawak yang sesuai etika. Ada kalanya Mpok Nori menuntut anak-anaknya agar tekun melatih kemampuan improvisasi. Maka saat Si Noray manggung, sudah dapat dipastikan tidak ada pemain yang menghafal naskah.

Pada perkembangannya, Si Noray memang benar-benar menjadi cerminan diri Mpok Nori. Ia selalu berpesan pada anaknya untuk menjaga disiplin dan dedikasi tinggi dalam menerima pekerjaan sebagai penghibur. Bahkan ketika sudah mulai sakit-sakitan, tidak sekalipun ia



menyepelkan panggilan manggung yang bisa datang sewaktu-waktu. “Sekarang jadi berasa ternyata ini didikannya,” kenang Engkar. “Baru kerasa setelah Emak enggak ada,” imbuhnya mengakhiri pembicaraan.

## Ismail Marzuki: Melodi yang Abadi

Lewat lagu yang membakar semangat perjuangan, Ismail Marzuki mampu membicarakan banyak hal dengan lirik dan melodi yang mudah diingat. Karena itulah, namanya abadi.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Payung Fantasi](#), [Ismail Marzuki](#), [Musisi](#), [Pencipta Lagu](#), [Rayuan Pulau Kelapa](#), [Mini Biografi](#)

---

Ismail Marzuki lahir pada 11 Mei 1914 dari orang tua berkecukupan yang tinggal di Jakarta. Marzuki, ayahnya, tidak ingin Ismail menjadi musisi dan berharap ia bekerja sebagai pegawai kantor.

Menurut buku Seabad Ismail Marzuki yang ditulis oleh Ninok Leksono, Marzuki selalu berupaya agar anaknya mendapatkan kualitas pendidikan terbaik agar kelak bisa memiliki karier yang gemilang. Ismail melalui jenjang pendidikan dasar dan menengah di HIS dan MULO, institusi pendidikan yang hanya bisa dimasuki oleh golongan elit pribumi.

Di samping itu, Marzuki pun mengikutsertakan Ismail dalam komunitas yang memungkinkan dia untuk bergaul dengan anak-anak dari etnis lain seperti Tionghoa dan Belanda. Marzuki juga mementingkan pendidikan agama untuk Bang Maing (panggilan Ismail Marzuki). Karena itu, ia mengikutsertakan anaknya dalam institusi pendidikan Madrasah.

Namun, sebagaimana keras orangtua berusaha, bakat dan minat anak tidak bisa terus direpresi. Usai sekolah, Marzuki memilihkan pekerjaan pertama untuk putranya sebagai kasir, tapi, Ismail yang tidak betah justru terus beralih profesi sebagai penjual alat musik dan piringan hitam.

Sebagaimana keras orangtua berusaha, bakat dan minat anak tidak bisa terus direpresi.

Bisa dikatakan, Ismail menjalani pekerjaan yang sesuai hobinya. Mendengar piringan hitam sudah jadi kebiasaan Ismail sejak kanak-kanak. Sebuah kebiasaan yang sebenarnya diturunkan oleh Marzuki, seorang kolektor piringan hitam dan penggemar musik gambus.

Sebetulnya, kesukaan Ismail terhadap musik menurun dari ayahnya sendiri. Marzuki menjadikan musik sebagai ranah untuk bersenang-senang di luar pekerjaan, sehingga ia ingin anaknya juga demikian. Ternyata, jalan hidup berkata lain.

Ismail jadi penjual piringan hitam yang sukses. Dengan pengetahuan yang luas soal musik dan dipadu dengan keterampilan berkomunikasi dan penampilan yang mumpuni, Ismail berhasil memikat para konsumen. Mereka nyaman bicara dengannya soal musik sehingga proses transaksi tidak hanya sebatas jual-beli yang dilakukan dalam waktu singkat, tetapi terjadi pula obrolan-obrolan dan diskusi yang menarik.

Selain sukses menjual piringan hitam, Ismail juga kerap mendapat komisi dari penjualan alat musik seperti piano. Lagi-lagi kedekatan Ismail dengan alat musik juga bersumber dari rumah. Selain mengoleksi piringan hitam, Marzuki juga memiliki beberapa alat musik di rumah. Sejak anak-anak, Ismail sudah begitu dekat dengan berbagai bentuk instrumen.

Lantas, lingkup pekerjaan Ismail mempertemukannya dengan Hugo Dumas, pemimpin orkes Lief Java. Pada masa itu, Lief Java adalah grup musik populer yang biasa membawakan keroncong dan dianggap punya peran penting dalam perkembangan musik keroncong di Indonesia. Lief Java populer di ranah perfilman, pertunjukan, dan penyiaran radio. “Lief Java adalah ‘ibu’ seni suara dan seni musik Indonesia,” demikian yang tertulis dalam Krontjong Orkest “Lief Java” dalam Pedoman Radio No.59.

Dalam orkes tersebut, Ismail memiliki beberapa peran. Ada kalanya, ia bermain alat musik banyo. Ada waktunya juga dia menyanyi. Dari semua peran itu, Ismail paling aktif membuat aransemen ulang dari lagu barat, keroncong, dan langgam Melayu.

Lambat laun, Ismail rasanya lebih nyaman mencipta lagu. Bisa dibilang, Ismail sudah menciptakan lagu sejak tahun 1930an. Namun, periode paling produktif Ismail dapat dikatakan berlangsung pada 1945-1949. Pada itu, jenis musik yang sedang populer di Indonesia adalah beguin, cha cha, foxtrot, dan berbagai jenis musik asal Amerika Latin lainnya.

“Keroncong itu jenis musik mainstream pada saat itu. Selain itu, juga ada musik irama lautan teduh atau musik hawai. Dan musik kolonial atau musik-musik dari Belanda,” ujar Ninok dalam wawancara dengan redaksi Indonesia Kaya.

Karya Ismail Marzuki adalah perpaduan dari berbagai jenis musik yang populer pada masa itu. Ciptaan-ciptaan Ismail tidak lepas dari kritik. Kritik terbesar yang pernah dilayangkan kepada Ismail dari sesama budayawan dalam negeri adalah perihal hak cipta. Beberapa karya Ismail seperti Halo Halo Bandung dan Panon Hideung dianggap tidak orisinil dan meniru lagu barat. Ciptaan-ciptaan Ismail tidak lepas dari kritik. Kritik terbesar yang pernah dilayangkan kepada Ismail dari sesama budayawan dalam negeri adalah perihal hak cipta. Beberapa karya Ismail seperti Halo Halo Bandung dan Panon Hideung dianggap tidak orisinil dan meniru lagu barat. Hal tersebut mungkin terjadi karena pada masa itu, regulasi hak cipta belum terlalu ketat.

Sehingga hal seperti pengalihbahasaan lagu kerap terjadi.

Sementara itu, musisi-musisi luar mengkritik karya Ismail yang dinilai tidak sesuai pakem musik lantaran si pencipta tidak pernah mengenyam pendidikan musik. Meski demikian, berbagai kritik itu tidak membuat publik memandang Ismail sebelah mata.

### Karya yang Kekal

Lewat lagu, Ismail Marzuki mampu membicarakan banyak hal dengan lirik dan melodi yang mudah diingat. Oleh karena itulah namanya abadi. Sepanjang hidup, ia menciptakan sekitar 200 lagu. Kini orang-orang tetap mengenal sejumlah karya Ismail karena lagu-lagunya kerap dinyanyikan ulang oleh para musisi lintas generasi.

Ninok Leksono juga mengatakan bahwa karya cipta Ismail, bertema perjuangan, cinta, hingga lagu yang terasa jenaka. Salah satu lagu perjuangan karya Ismail yang populer ialah [Sepasang Mata Bola](#). Menurut sejarawan Alwi Shahab, sebagaimana dikutip [Tirto](#), Ismail menulis Sepasang Mata Bola saat berada dalam kereta dari Jakarta menuju Yogyakarta pada 1946.



Waktu itu, Yogyakarta sedang jadi medan perang rakyat Indonesia melawan Belanda. Jiwa nasionalisme Ismail mendorongnya untuk hadir di kawasan pertempuran. Demikian sepenggal liriknya.

Hampir malam di Jogja  
Ketika keretaku tiba  
Remang-remang cuaca  
Terkejut aku tiba-tiba  
Dua mata memandang  
Seakan-akan dia berkata  
Lindungi aku pahlawan  
Daripada si angkara murka  
Sepasang mata bola  
Dari balik jendela

Datang dari Jakarta Menuju medan perwira

Kata-kata dalam lirik lagu karya Ismail terasa lugas dan mudah dicerna. Bagi Ninok, itu yang membedakan Ismail dari rekan-rekan seangkatan pada dekade 1940-1950an. Ketika musisi lain nyaman menggunakan gaya bahasa simbolis, Ismail tetap menggunakan kata-kata yang sederhana dan apa adanya. Mudah membuat pendengar terngiang. Dan di antara musisi seangkatan, Ismail yang paling konsisten berkarya.

Kelak, Sepasang Mata Bola juga jadi lagu B.J Habibie. Rasanya Habibie ingin publik tahu soal lagu kesukaannya itu. Sebagaimana yang dilaporkan [Tirto](#), buku Habibie, dari Pare-Pare lewat Aachen dan tulisan-tulisan lain (1982), memuat bagaimana Habibie begitu mengagumi lagu tersebut.

“Mengapa Sepasang Mata Bola?”

“Itu (Sepasang Mata Bola) nyanyian keroncong, nyanyian revolusi. Terus terang saja, kalau you mengalami sesuatu, terus pada waktu itu tercium bau eau de cologne, tiap kali you bawa cologne itu teringat situasinya waktu itu. Demikian juga dengan lagu, dengan musik. Saya mengalami musik-musik yang begitu.”

“Mengapa Sepasang Mata Bola?”

“Itu (Sepasang Mata Bola) nyanyian keroncong, nyanyian revolusi. Terus terang saja, kalau you mengalami sesuatu, terus pada waktu itu tercium bau eau de cologne, tiap kali you bawa cologne itu teringat situasinya waktu itu. Demikian juga dengan lagu, dengan musik. Saya mengalami musik-musik yang begitu.”

Ismail sesungguhnya memiliki semangat perjuangan anti kolonialisme yang kuat. Hal itu pula yang membuatnya disenangi oleh Soekarno. Kekaguman itu membuat Soekarno menganugerahi Ismail bintang jasa Wijaya Kusuma.

Lirik lagu perjuangan karya Ismail merefleksikan perjuangan fisik para pahlawan. Ini membuat karya tersebut semakin terasa seperti potret zaman. Ismail membuat lagu tentang hal penting yang terjadi di sekelilingnya. Pertempuran-pertempuran yang kerap terjadi demi bisa mengklaim kemerdekaan bangsa dan hal-hal yang mengitarinya.

Salah satu contohnya tersirat dalam [Selamat Datang Pahlawan Muda](#) (1955) yang sebagian liriknya berbunyi:

Selamat datang pahlawan muda  
Lama nian kami rindukan dikau

Bertahun-tahun bercerai mata  
Kini kita dapat berjumpa pula  
Dengarkan sorak gegap gempita  
Mengiringi derap Langkah perwira  
Hilangkan rindu dendam ibumu  
Selamat datang di Jakarta Raya

Di antara berbagai tema lagu yang digubah Ismail, lagu bertema asmara jadi yang paling sering dinyanyikan ulang. Terutama yang mengisahkan perasaan patah hati. Orang masih mungkin merasa familier dengan [Juwita Malam](#), [Sabda Alam](#), [Rindu Lukisan](#), Wanita, dan [Ariyati](#).

Menurut Ninok, Rindu Lukisan (1950) ialah lagu asmara karya Ismail yang paling tersohor.

Rindu katakan rindu

Usah kau malu karena asmara

Risau engkau dik

Risau akupun

Maklum maksud tak sampai

Rindu hatimu, akupun demikian

Rundu sudah nasib untung di badan

Beberapa penyanyi yang sempat mempopulerkan kembali Rindu Lukisan ialah Sam Saimun, Titiek Puspa, dan Kris Biantoro. Pada 2018, Rindu Lukisan kembali terdengar karena menjadi lagu latar film Kucumbu Tubuh Indahku karya sutradara Garin Nugroho. [Rindu Lukisan](#) diaransemen ulang oleh Mondo Gascaro.

Ketika bicara soal potret sosial, Ismail punya perspektifnya tersendiri. Alih-alih bicara soal kondisi dilema dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia, Ismail memilih mengangkat tema perayaan hari raya lebaran.

Sampai sekarang, lagu Hari Lebaran (1954) karya Ismail ibarat lagu wajib hari raya. Diputar di berbagai tempat maupun di media-media massa dan media sosial.

Menariknya, di dalam lagu tersebut, Ismail turut menyelipkan pesan penting yang sayangnya jarang berputar saat [Hari Lebaran](#) diputar di berbagai platform publik. Pada bagian akhir ada lirik:

Maafkan lahir dan batin

Lan tahun hidup prihatin

Kondangan boleh kurangin

Korupsi Jangan kerjain

Bagi Ninok, bagian lirik tersebut mencerminkan obsesi Ismail dalam memberantas korupsi yang sudah muncul sejak zaman awal kemerdekaan.

Pada lagu yang sama, Ismail juga menyelipkan lirik-lirik yang terkesan humoris.

Minal aidin wal faizin

Sama-sama

Barangkali ada salah-salah kate minta dimaafin.

“Lagu-lagu kocak di atas, juga yang ringan, amat dibutuhkan di masa susah penjajahan, perang kemerdekaan, maupun masa sesudah revolusi,” tulis Ninok.

“Lagu-lagu kocak di atas, juga yang ringan, amat dibutuhkan di masa susah penjajahan, perang kemerdekaan, maupun masa sesudah revolusi,” tulis Ninok.

Realitanya, lagu-lagu ciptaan Ismail masih terasa relevan. Insan-insan kreatif senantiasa merayakan karya Ismail dengan menyanyikan ulang lagunya dan membuat pertunjukan. Pemerintah memberi penghargaan kepada Ismail dengan memakai nama Ismail Marzuki untuk menyebut gedung pusat kesenian yang berdiri pada 1968. Kini, [Taman Ismail Marzuki](#) telah melalui fase revitalisasi agar publik bisa menikmati ruang seni pertunjukan dengan lebih nyaman.

Pada hari pahlawan 2004, pemerintah menetapkan Ismail Marzuki sebagai pahlawan nasional. Pada tahun 2014 atau peringatan seabad usia Ismail, banyak rekaman baru bermunculan. Rekaman-rekaman tersebut membawakan ulang karya Bang Maing. Pada tahun yang sama pula majalah musik Rolling Stone Indonesia edisi Februari 2014 menetapkan Bang Maing sebagai pencipta lagu terbaik di Indonesia.

Ismail di Mata Anak Semata Wayangnya

Rachmi Marzuki memang tidak punya banyak waktu untuk menghabiskan hari-hari bersama Ismail Marzuki, ayahnya. Ismail meninggal saat usia Rachmi masih 8 tahun pada 25 Mei 1958 di Jakarta. Tapi dari waktu yang singkat itu, masih ada beberapa hal yang membekas di ingatan Rachmi.

Ismail adalah orang yang disiplin. Setiap malam, ayahnya selalu duduk di meja kerja sambil menciptakan lagu dengan bantuan alat musik gitar dan akordeon. "Suka denger kalau tengah malam," kata Rachmi.

Setiap selesai menciptakan lagu, Ismail selalu meminta istrinya, Euis Zuraidah, untuk menyanyikan karya ciptanya, sambil mengetes apakah masih ada komposisi yang kurang enak didengar.

Rumah tinggal Ismail di Kampung Bali, Kebon Sirih, Jakarta Pusat; selalu dipenuhi musik. Tetapi hal itu tidak membuat Ismail tergerak untuk mengajari putri semata wayangnya bermain musik.

"Bapak hanya rutin mengajarkan mengaji. Dia enggak mau saya jadi musisi," lanjut Rachmi. Ia tidak sempat bertanya alasan ayahnya, dan juga tidak pernah meminta diajari cara menggunakan alat musik.

Akhirnya, yang lebih membekas di ingatan Rachmi adalah ayahnya yang sakit-sakitan dan meninggalkan beberapa lagu yang belum selesai diciptakan.

Seingat Rachmi, Ismail terserang penyakit paru-paru setelah menggunakan saksofon milik kawannya. Ismail tidak tahu bahwa si kawan mengidap penyakit paru. Kuman penyakit yang masih menempel di saksofon terhirup dan membuat Ismail jatuh sakit. "Padahal saksofonnya sudah dibersihkan."

Sesaat sebelum meninggal, Ismail sedang menciptakan lagu Inikah Bahagia. "Biasa, diciptakan tengah malam di rumah. Tapi ya jadi belum diapa-apain. Bapak keburu meninggal."

Sesaat sebelum meninggal, Ismail sedang menciptakan lagu Inikah Bahagia. "Biasa, diciptakan tengah malam di rumah. Tapi ya jadi belum diapa-apain. Bapak keburu meninggal."

Sebelum itu, Ismail sempat menciptakan lagu Kasih Putus di Tengah Jalan. "Ibu bilang, 'Kok nyiptain lagu kayak gini? Kamu mau ninggalin saya?'. Rachmi bercerita bahwa saat itu ayahnya hanya menjawab, "Itu kan cuma lagu." Tapi hati Euis tetap merasa tidak enak.

Mungkin perasaan tidak enak itu muncul karena apa yang diciptakan Ismail biasanya berangkat dari kenyataan yang ia alami di sekitarnya.

“Pernah waktu kami lagi jalan-jalan ke Pasar Gambir. Kita duduk-duduk terus bapak ngeluarin kertas, bolpen, dan nyiptain lagu yang sekarang judulnya Kr. Pasar Gambir (populer setelah dinyanyikan kembali oleh Chrisye).”

Rachmi menganggap lagu-lagu ciptaan Ismail jadi populer setelah ia wafat. Setelah kepergian Ismail, begitu banyak orang yang mendatangi Euis dan Rachmi untuk memberi penghargaan kepada Ismail.

“Paling enggak tiga bulan sekali lah ada aja yang datang. Ada yang ngasih piagam. Yang terbaru nih undangan untuk penggantian patung pak Ismail di TIM dari Gubernur Jakarta.”

Pengaruh Ismail Terhadap Musisi dan Seniman di Generasi mendatang

Panitia Musikal Ismail Marzuki, menyatakan kesempatan emas untuk mengenyam pendidikan di Belanda, membuat Ismail mampu mengembangkan potensi dengan maksimal. Sehingga, ia mampu meramu berbagai referensi musik dari bermacam negara menjadi sebuah karya yang melintas zaman.

Hidup kekarya Ismail terbagi menjadi tiga zaman: masa-masa Indonesia dijajah Belanda, masa-masa Indonesia berjuang di masa penjajahan Jepang, dan revolusi kemerdekaan. Ketika masa penjajahan Belanda, Ismail sudah punya sikap yakni tidak ingin menjadi kolaborator Belanda.

Ketika penjajahan Jepang, karya-karya Ismail mengobarkan semangat melawan penjajahan.

Ketika Indonesia merdeka, karya-karya Ismail mengobarkan semangat kemerdekaan.

“Pada masa penjajahan Jepang, lirik-lirik lagu Ismail terkesan subtil. Ia banyak mengeluarkan lagu dengan unsur bunga. Melati. Ketika Revolusi, ia menciptakan Rayuan Pulau Kelapa. Fase karya-karya beliau sangat patriotik,” kata Chriskevin Adefrid, Penulis Naskah Musikal Ismail Marzuki.

“Pada masa penjajahan Jepang, lirik-lirik lagu Ismail terkesan subtil. Ia banyak mengeluarkan lagu dengan unsur bunga. Melati. Ketika Revolusi, ia menciptakan Rayuan Pulau Kelapa. Fase karya-karya beliau sangat patriotik,” kata Chriskevin Adefrid, Penulis Naskah Musikal Ismail Marzuki.

Karya Ismail juga turut menginspirasi musisi muda dalam negeri. Ricky Lionardi, penata musik untuk film, produser musik, pemimpin orkestra, dan penggubah musik, adalah salah satu musisi yang turut melestarikan karya-karya Ismail. Ia sempat mengaransemen ulang lagu [Sabda Alam](#).

“Harmoni dan melodinya sangat elegan. Harmoninya sangat kaya dan liriknya puitis,” ujarnya.

Bagi Ricky, belajar dari musisi ikonis jadi salah satu langkah penting bagi musisi untuk bisa mengasah kemampuan berkarya. Ketika berkuliah di Amerika Serikat, Ricky terbiasa mempelajari karya komposer lawas. Saat kembali ke Indonesia, ia merasa kebiasaan tersebut perlu dilanjutkan. Oleh karena itu, musisi yang masuk nominasi Penata Musik Terbaik di ajang Festival Film Indonesia tahun 2010 ini, memutuskan mengulik karya-karya pencipta lagu di Indonesia salah satunya Ismail Marzuki.

“Ismail punya karya lagu yang sangat banyak dan everlasting. Banyak orang yang tahu Juwita Malam. Tapi sayang kenapa belum ada film biografi dan musikal-musikal yang bisa lebih mendongkrak nama Ismail?”

Karya-karya Ismail memberikan napas perjuangan terhadap seluruh rakyat Indonesia, sehingga masih banyak sekali generasi penerus yang mencoba melanjutkan napas perjuangan sang Pahlawan Nasional Ismail Marzuki.

Lagu karya Ismail selalu laris dibawakan oleh musisi Indonesia lintas zaman. Slank sempat menyanyikan ulang Juwita Malam; Memes sempat menyanyikan ulang Rindu Lukisan; D'Masiv pernah menyanyikan ulang Sabda Alam; Sheila on 7 menyanyikan Sepasang Mata Bola. Di samping itu ada pula grup band baru di Indonesia, Sisitipsi yang [sedang mempersiapkan](#) album tribute untuk Ismail Marzuki.

Karya Ismail tidak hanya dikenang insan kreatif masa kini dengan menyanyikan ulang lagunya. Ada pula yang merayakannya dengan membuat [pertunjukan musikal](#), seperti yang akan ditampilkan di [Galeri Indonesia Kaya](#) pada waktu mendatang.

## Pramoedya Ananta Toer: Menulis adalah Sebuah Keberanian

Karyanya sempat dilarang, tapi kini, publik tak henti ingin mengenal dan merayakan Pram.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Sastrawan](#), [Penulis](#), [Pramoedya Ananta Toer](#), [Bumi Manusia](#), [Novel](#), [Mini Biografi](#)

---

Publik sempat dilarang membaca karya-karya Pram. Tapi kini, orang-orang tak henti ingin mengenal dan merayakan Pram.

Astuti Toer sulit menyepakati anggapan bahwa ia adalah anak kesayangan Pramoedya Ananta Toer. Namun, sejauh yang ia ingat, dirinyalah penyambung lidah antar anggota keluarga. “Pak Pram ngomong sama istrinya aja jarang. Ngomong sama anak-anak yang lain juga biasanya lewat saya,” kata Titi, sapaan Astuti.

“Pak Pram ngomong sama istrinya aja jarang. Ngomong sama anak-anak yang lain juga biasanya lewat saya,” kata Titi, sapaan Astuti.

Kami bicara di dalam ruang berpintu kaca di Dialogue Artspace, Kemang, Jakarta Selatan. Pada tahun 2018, ruang tersebut dimodifikasi menjadi diorama ruang kerja Pram. Waktu itu digelar pameran retrospektif bertajuk [Namaku Pram](#) yang di antaranya menampilkan surat-surat dan karya buku dari penulis yang lahir di Blora pada 6 Februari 1925 ini. Ketika ditemui redaksi Indonesia Kaya, Titi masih terlihat cukup bugar. Kulit wajahnya halus dan tak jarang ia tersenyum manis.

Bagi Titi, salah satu cerita membekas adalah momen masa kecil bersama ayah. Yang menurutnya, tidak lama ia rasakan. Seingat dia, waktu berusia 9 tahun, Titi baru mengetahui keberadaan ayahnya yang ternyata ditahan di Rumah Tahanan Salemba.

Pada akhir 1965, Pram ditahan tanpa peradilan karena dianggap sebagai bagian dari Lekra, organisasi yang dianggap komunis oleh pemerintahan Orde Baru. Sejak momen itu, ia sempat dipindahkan ke beberapa penjara yakni Rumah Tahanan Militer di Tangerang dan penjara nusakambangan sebelum akhirnya diasingkan ke Pulau Buru bersama dengan 850 tahanan politik lain.

Titi ingat, setahun sebelumnya, penulis Novel Bumi Manusia itu dibawa pergi dari rumah oleh seorang intel. Tak berapa lama setelah mendapat info soal keberadaan Pram, Titi segera ingin berjumpa ayahnya.

Pada hari di mana Titi datang ke kantor penjara guna mengurus perizinan menjenguk tahanan, ia melihat sebuah papan bertuliskan jadwal kerja para tahanan. Di situ tercantum nama dan waktu kerja Pram. Sehari sebelum waktu kerja tiba, Titi bangun lebih pagi, mengambil kotak makanan dan minuman, kemudian pergi ke rumah seorang pekerja rumah tangga dan meminta dibuatkan bekal. Titi bilang akan pergi ke rumah seorang teman.

Kenyataannya, ia berjalan kaki dari kawasan rumahnya di Rawamangun ke RTC Salemba. Ia tiba pada waktu ayahnya bekerja di luar sel. Titi melihat ayahnya memegang pacul dan mencangkul. Sepengetahuannya, si ayah sedang menanam sayur. Ia berteriak memanggil ayahnya. Namun, ayahnya tak kunjung merespon panggilannya. Sampai akhirnya seorang tentara yang bergerak memanggil Pram dan memintanya menemui anaknya.

Setelah berhasil berjumpa, Pram meminta Titi segera pulang. Sebagai ayah, ia hanya mengesankan dirinya baik-baik saja. Yang Titi lihat, pada wajah dan tubuh ayahnya terdapat luka-luka. "Bibirnya sobek. Tapi dia bilang dia jatuh. Salah satu telinganya tidak bisa mendengar. Saya tahu itu karena disiksa dengan senapan. Tapi dia tidak mau bilang."

Sejak masuk di RTC Salemba, Pram lama tidak pulang. Ia dipindahkan ke Nusakambangan, kemudian diberangkatkan ke Pulau Buru pada 1969. Pram baru dibebaskan dengan syarat pada 1979. Di rumah, kehidupan keluarga ketika Titi masih kecil tidak bisa dibilang tenang.

Tentara kerap datang. Ketika dapat info soal kedatangan aparat, Ibunya segera menyembunyikan Titi dan saudari-saudarinya. "Digulung di kolong kasur. Diumpetin di lemari. Biar gak dibawa. Ibu aku hebat!"

Berada jauh dari ayah, tak membuat Titi melupakan imbauannya: menulis catatan harian dan membaca. Titi ingat, saat ayahnya belum masuk penjara, ia akan mengedit dan memberi masukan soal gaya bahasa penulisan yang baik. Meski itu hanya ditulis di buku harian. "Sejak usia 8 diajari mengetik 10 jari. Kalau Ayah kerja, saya di sebelahnya. Ada kalanya ikut bantu kalau diminta. Saya selalu ikut setiap Ayah dinas di dalam atau luar kota. Bukan Ibu. Saya ingat saya dansa dengan orang-orang Belanda yang tua."

Pram berpesan kepada anak-anaknya agar menulis tentang manusia. "Cerita tentang manusia tidak pernah ada habisnya."

"Cerita tentang manusia tidak pernah ada habisnya."

Berangkat dari yang dekat

Pesan kepada anak-anaknya tersebut berangkat dari pengalaman pribadi Pram yang karya-karyanya juga dibuat berdasarkan kejadian di sekitarnya. Hal itu sempat dibuktikan Muhammad Iqbal dalam tulisan yang terbit di [Tirto](#). Di sana diberitakan bahwa novel perdana Pram, Sepuluh Kepala Nica, ditulis ketika Pram bertugas sebagai perwira persuratkabaran yang bertugas dalam masa-masa transisi kemerdekaan Indonesia.

Karya [Perburuan](#) dan [Keluarga Gerilya](#) ditulis ketika Pram ada di penjara. Pada 21 Juli 1947, Pram ditangkap setelah ketahuan membawa surat-surat yang isinya melawan birokrat Belanda. Waktu itu, Pram bertugas mencetak dan menyebarkan risalah dan majalah perlawanan terhadap pemerintah kolonial. Setelah ditangkap, ia disiksa oleh aparat Belanda. Pram dibebaskan pada 18 Desember 1949.

[Bukan Pasar Malam](#), yang [menurut budayawan Goenawan Mohamad adalah karya terbaik Pram](#), ditulis sekembalinya Pram dari Blora untuk menjenguk ayahnya yang sakit. Novel

tersebut menyiratkan pengalaman Pram selama menemani saat-saat terakhir sang ayah. Ketika mendapat kesempatan untuk sekolah di Belanda, Pram menulis [Midah Si Manis Bergigi Emas](#). Judul-judul buku di atas adalah beberapa bukti bagaimana karya-karya Pram berangkat dari peristiwa-peristiwa dan orang-orang yang dekat dengan dirinya. Demikian pula yang terjadi dengan [Cerita dari Blora](#) dan karya fiksinya yang paling fenomenal: [Tetralogi Buru](#) yang meliputi [Bumi Manusia](#), [Anak Semua Bangsa](#), [Jejak Langkah](#), [Rumah Kaca](#). Namun, kedekatan Pram dengan karyanya, paling terasa kala menyimak beberapa karya non fiksi yang ia buat. Salah satunya adalah [Nyanyi Sunyi Seorang Bisu](#). Nyaris mustahil bila orang tidak terenyuh kala membaca karya tersebut. Buku itu adalah kumpulan tulisan-tulisan harian Pram selama ditahan di Pulau Buru.

Nyanyi Sunyi Seorang Bisu mulai ditulis saat Pram kembali mendapat izin menulis pada awal 1970-an. Kumpulan catatan harian tersebut ibarat suara hati penderitaan Pram sebagai ayah, tahanan politik, suami, pada masa pengasingan. Pram membuka Nyanyi Sunyi Seorang Bisu dengan cerita tentang bayangan kehidupan bahagia dari putri pertama yang baru menikah. Pram menceritakan ulang momen anaknya meminta restu dan mencatat lagi pesan-pesan yang ia sampaikan pada pasangan anaknya kala itu.

“Kau memasuki bulan madu. Aku juga pergi. Ke pembuangan.

Bagaimana harus dinilai? Karunia? Atau kutukan? Bila orang tak dapat membebaskan diri dari waktu yang tiga dimensi: lalu, kini, dan depan?”

“Kau memasuki bulan madu. Aku juga pergi. Ke pembuangan.

Bagaimana harus dinilai? Karunia? Atau kutukan? Bila orang tak dapat membebaskan diri dari waktu yang tiga dimensi: lalu, kini, dan depan?”

Pada bab-bab berikutnya, Pram bercerita tentang perlakuan tak manusiawi yang ia dan teman-teman sesama tahanan politik alami selama di Pulau Buru.

Sepulang dari Pulau Buru, Titi bercerita bahwa Pram berusaha menyelesaikan proyek Ensiklopedi Indonesia. “Ayah sudah susun sejak 1960. Waktu 1965 dihancurkan karena dianggap vandalisme. Tahun 1980 diterusin lagi sampai Ayah meninggal.”

Sampai saat ini, ensiklopedia itu belum selesai digarap. Kabar soal keinginan Pram membuat ensiklopedia ini kurang terekspos. Titi berkata, selama hidup, Pram sesungguhnya berencana membuat dua jenis ensiklopedia.

Selain Ensiklopedia Indonesia, Pram juga ingin membuat ensiklopedia citrawi Indonesia.

Namun menurut Titi, proyek ensiklopedia citrawi Indonesia tidak bisa terus digarap. Alasannya, hanya Pram yang bisa menyelesaikan itu. “Sebenarnya yang bikin Pak Pram masuk Pulau Buru ya karena ensiklopedia itu,” ujar Titi yakin.

### Semangat Penerus

Sampai saat ini Titi terus berupaya untuk melestarikan karya-karya sang ayah. Ia tetap mengelola [Lentera Dipantara](#), perpustakaan dan usaha penerbitan ulang buku-buku Pram. Kini, Titi turut melibatkan seorang cucu Pram sebagai pengelola perpustakaan tersebut. Regenerasi mungkin dirasa penting agar semangat Pram terus eksis melintas zaman.

Ketika bertemu, Titi bercerita bahwa dirinya sudah seminggu belum bisa pulang ke rumah. Ia sibuk menemui orang-orang yang meminta berjumpa untuk membicarakan Pram. Ada sebuah sekolah yang ingin membuat pameran, ada yang ingin berjumpa untuk berdiskusi soal agenda-agenda kebudayaan, dan sebagainya. Sebelum pandemi COVID-19, Titi bercerita



dirinya juga kerap pergi ke luar negeri untuk mengurus penerjemahan dan penerbitan buku karya Pram di negeri orang. Rasanya minat publik terhadap karya Pram tidak pernah berhenti. Orang-orang yang menyukai ranah seni, seperti Happy Salma, mengenang Pram dengan membuat pertunjukan teater berdasar karya Pram, [Bunga Penutup Abad](#) pada tahun 2018. Demikian pula yang terjadi dengan Engel Tanzil, pemilik Dialogue Artspace. Di tahun yang sama, ia menggelar dan menguratori pameran bertajuk Namaku Pram. Dalam pameran tersebut, Engel mencoba mengangkat karya Pram yang belum banyak dilihat publik. “Banyak orang yang mengenal Pram lewat tetralogi Bumi Manusia. Tetapi jarang yang tahu soal karya Pram yang bicara tentang nasib para perempuan Indonesia di zaman perang.” kata Engel.

“Banyak orang yang mengenal Pram lewat tetralogi Bumi Manusia. Tetapi jarang yang tahu soal karya Pram yang bicara tentang nasib para perempuan Indonesia di zaman perang.” kata Engel.

Oleh karena itu, ia menonjolkan karya non fiksi Pram [Perawan Remaja dalam Cengkeraman Militer](#).

“Saya juga ingin menghadirkan Pram sebagai manusia. Bukan hanya sebagai penulis,” lanjut Engel. Oleh karena itu, ia menampilkan surat-surat dari anak cucu Pram dan catatan-catatan harian. Pameran itu dan berbagai cara orang mengenang dan merayakan Pram, membuat publik semakin bisa mengenal sosok sang penulis dari berbagai sudut pandang.

Pada tahun 2019, [Jurnal Ilmu Perpustakaan Vol.8 No.3](#) memuat tulisan karya Rena Rachmawati dan Lydia Christiani soal produktivitas karya Pram. Di situ tertulis bahwa selama hidup, Pram setidaknya memiliki 267 judul karya tulis baik berupa artikel, buku, puisi, karya terjemahan, maupun cerita pendek. Sepanjang usia 26-35 tahun, yakni pada 1951-1960, Pram menulis sekitar 107 karya. Rentang usia tersebut adalah rentang usia paling produktif Pram. Menurut catatan Rachmawati dan Christiani, selama hidup, Pram menulis 70 judul buku. Sebanyak 24 judul diterjemahkan ke dalam bahasa asing. Bila ditotal, terdapat 139 judul buku terjemahan karya Pram yang terbit di berbagai negara. Sebagian besar karya terjemahan terbit di Belanda. Buku terlaris yang diterjemahkan adalah Tetralogi Buru.

Jumlah itu tidak mengherankan. Menurut catatan Tirta, kedekatan Pram terhadap dunia tulis menulis terjadi sejak 1942 ketika ia menjadi juru ketik di kantor berita Domei milik Jepang. Dari situ, Pram konsisten menulis dan memupuk reputasi sebagai penulis tersohor.

Pada dekade 1940-1950-an, bakat dalam bidang kepenulisan membuat Pram mendapat beasiswa untuk sekolah di luar negeri, diundang menjadi anggota Lembaga Kebudayaan Rakyat (Lekra)—yang akhirnya membuat Pram dianggap sebagai bagian Partai Komunis Indonesia, dan diundang untuk menghadiri seremoni-seremoni penulis tersohor dari luar Indonesia.

Sosok Pram juga kerap [mendapat penghargaan dari masyarakat internasional](#). Beberapa di antaranya adalah penghargaan Ramon Magsaysay Award dari Filipina karena dianggap berjasa dalam bidang jurnalisme dan sastra, UNESCO Madanjeet Singh Prize atas kontribusi dalam mempromosikan nilai toleransi dan anti kekerasan, International P.E.N Award Association of Writers Zentrum Deutschland, dan Fukuoka Cultural Grand Prize.

Pram juga sempat membuat beberapa organisasi seperti badan kesusastraan Gelanggang Kesenian, agensi kesusastraan L&F Agency Duta, membentuk delegasi seniman pada masa pemerintahan Soekarno, dan mendirikan kelompok diskusi Simpat Sembilan, dan menjadi salah



satu pendiri Akademi Sastra Multatuli. Ia juga sempat menjadi panitia Asia African Writers Conference. Pram juga pernah mengajar di Fakultas Sastra Universitas Res Publica, Akademi Wartawan Dr. Abdul Rivai.

Meski tercatat sempat mendirikan dan mengikuti kegiatan organisasi, Titi tetap yakin bahwa ayahnya adalah seorang individualis dan bukan tipe orang yang cocok bekerja dalam kelompok. Di mata Titi, ayahnya tidak bertetangga maupun tidak memiliki banyak teman. Mungkin bisa dikatakan bahwa kawan Pram adalah tulisan. Lewat tulisan ia bisa bicara dan mengungkap segalanya.

Sampai saat ini Titi bercerita dirinya masih punya satu keinginan yakni membuat museum Pram. Sebelum meninggal, Pram pernah berpesan kepada Titi: “andaikata karya-karya saya terasa membebanimu, buang saja semua.”

“Andaikata karya-karya saya terasa membebanimu, buang saja semua.”

“Tapi kan saya sayang,” ujar Titi. Ia dan para pengagum Pram akan terus menghidupkan semangat pria yang wafat pada 30 April 2006 silam itu.

## Ayu Bulantrisna Djelantik: Belajar Kehidupan Lewat Tari Legong

Pelajaran kehidupan dari kisah seorang maestro tari Indonesia yang berkarya hingga akhir hayatnya.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Bali](#), [Penari](#), [Ayu Bulantrisna Djelantik](#), [Tari legong](#), [Tari Tradisional](#), [Mini Biografi](#)

---

Menari Legong bagi maestro tari Indonesia, Anak Agung Ayu Bulantrisna Djelantik adalah ibarat membawakan susunan babak kehidupan yang urut dan runtun. Sejak kecil, perempuan yang lahir di Deventer, Belanda, 8 September 1947 ini konsisten menari sebagai Condong yang membuka pagelaran Legong. Condong adalah sebutan untuk penari tambahan dalam sebuah pagelaran Legong. Waktu lantas membawanya jatuh cinta pada [tari Burung Gowak \(Garuda\)](#), bagian akhir dari Legong Lasem. Pada tahun 2012, ia dianugerah penghargaan sebagai penari dan pengajar tari Gowak terlama (55 tahun) dari Museum Rekor Indonesia (MURI).

Dalam rentang waktu lebih dari 60 tahun, sederet panjang buah kerja kesenian telah ditorehkan. Selain menari, Bulantrisna juga menyusun koreografi baru, melestarikan tarian lama, menjadi pendidik tari, hingga mendirikan sanggar tari yang mencetak banyak penari-penari profesional. Di mata anak-anak didiknya, Bulantrisna dikenal sebagai guru kehidupan.

“Menari Legong bersama Biyang adalah belajar hidup,” demikian kata [Kenji Soeriaatmadja](#).

Salah satu murid utama Bulantrisna ini meriwayatkan kisah gurunya yang ia sapa dengan Biyang (Ibu) dalam sebuah webinar bertajuk [Riwayatmu. Puan](#) yang diadakan pada 23-25 Juli 2021.

“Menari Legong bersama Biyang adalah belajar hidup.”

Lebih jauh, penari yang pernah terlibat dalam pertunjukan seni [Swadharma Ning Pertiwi 2018](#) di Bali itu mengungkapkan, “Biyang adalah guru yang membuktikan bahwa seni tari bukan hanya soal keindahan tubuh, tapi juga persoalan intelektualitas dan pengelolaan hati.”

Penari Legong memang identik dengan perempuan berparas cantik, kulit kuning langsat, dan berperawakan langsing. Persyaratan ini selaras dengan filosofi Legong yang memiliki arti gerak tari luwes yang terikat tabuhan [gamelan](#) pengiring. Bagi Bulantrisna, menari Legong jauh lebih kompleks daripada soal kebanggaan diri. Baginya Legong adalah bagian dari meditasi, doa, sekaligus saat untuk menarik napas sebelum kembali menghadapi kompleksitas kehidupan. Baginya Legong adalah bagian dari meditasi, doa, sekaligus saat untuk menarik napas sebelum kembali menghadapi kompleksitas kehidupan.

Dari gurunya, Keni belajar untuk tidak pernah berhenti menaruh perhatian di bidang seni dan tari. Bulantrisna mengajarkannya bahwa jiwa kesenian dan intelektualitas dalam diri seseorang, sepatutnya dikolaborasikan demi menjadi manusia yang berdaya guna, seperti yang pernah dicontohkan Bulantrisna sendiri.

Seturut riwayat yang disampaikan oleh Keni, Bulantrisna Djelantik memang bukan seniman tari biasa. Selain dikenal sebagai maestro Legong, kehidupannya berputar mengelilingi tiga poros utama: seni, sosial, dan keilmuan. Meski telah meraih gelar doktor dari Universitas Antwerp Belgia, berprofesi sebagai dokter ahli THT, dan mendirikan banyak yayasan kemanusiaan, ia tidak pernah berhenti menari.

Kombinasi antara darah seniman, intelektualitas, dan penghayatan akan rasa, membuatnya menonjol di antara kawan-kawan sesama seniman. Endo Suanda dalam obituari di majalah [Tempo](#) (27 Februari 2021), mengutip murid-murid Bulantrisna yang mengatakan “Ketika Biyang berkarya tari, ia layaknya sedang membuat karya ilmiah.”

“Ketika Biyang berkarya tari, ia layaknya sedang membuat karya ilmiah.”

#### “A Pair of Good Genes”

Ibu Bulantrisna Djelantik, Astri Henriette Zwart, merupakan putri dari Piet Zwart, salah satu desainer grafis pertama di Belanda. Di sisi lain, Ayahnya, [Anak Agung Made Djelantik](#) adalah pangeran dari Kerajaan Karangasem, Bali, yang baru saja lulus sekolah kedokteran di Belanda. Di masa kanak-kanak, Bulan, demikian sapaan akrabnya, menikmati pengasuhan yang belum tentu didapatkan orang kebanyakan. Pertemuan antara nilai-nilai ketimuran dan barat-modern dalam darah kedua orang tuanya menitis pada Bulan. Ayahnya adalah seorang yang romantis dan berbudaya, sedangkan Ibunya sangat logis dan tegas.

“A pair of good genes,” demikian Keni mendeskripsikan garis keturunan gurunya.

“A pair of good genes,” demikian Keni mendeskripsikan garis keturunan gurunya.

Bulan pertama kali tiba di Indonesia bersama Ibunya pada Desember 1948. Waktu itu, mereka bermaksud menyusul sang Ayah yang sedang bekerja di Pulau Buru sebagai dokter. Kebetulan sang Ibu juga memiliki pengetahuan medis sebagai seorang perawat.

Bermukim di Pulau Buru tentu bukanlah pilihan Ayah Bulan. Apalagi ia sangat ingin agar anak pertamanya bisa tinggal dekat dengan kampung halaman, Bali. Namun, ada saja halangannya. Menukil buku [Bening Embun: Perjalanan A.A. Made Djelantik](#) (2018) oleh Nyoman Wijaya, Ayah Bulan kala itu tengah hidup dalam pengasingan. Kawan sesama bumiputra mengkritiknya sebagai sosok yang kurang nasionalis lantaran beristrikan seorang Belanda. Di sisi lain, Pemerintah Belanda mencurigainya karena pernah bersahabat dengan [I Gusti Ngurah Rai](#),

komandan Tentara Keamanan Rakyat (TKR) yang sempat membuat repot pasukan Belanda dalam Perang Kemerdekaan.

Sampai tahun 1954, Bulantrisna kecil bersama Ayah dan Ibunya hidup berpindah-pindah ke daerah-daerah terpencil di wilayah Indonesia Timur yang kala itu masih berbahaya dan rawan konflik. Mereka pernah singgah di Namlea di Pulau Buru Maluku, Pulau Sumbawa, Labuang Baji di Makassar, hingga Kotamobagu di pedalaman utara Pulau Sulawesi.

Tidak banyak yang bisa diketahui dari kehidupan Bulan kecil. Ia lebih banyak menghabiskan waktu di rumah sambil sesekali memperhatikan kegiatan ibunya mengurus klinik. Tidak jarang pula ia menyaksikan ayahnya bepergian selama sehari-hari untuk menemui pasien di pedalaman hutan.

Hidup jauh dari keramaian tidak lantas membuat Bulan kekurangan kasih sayang.

Lingkungannya ini justru membentuknya menjadi pribadi yang penuh empati, suka bekerja demi orang banyak, tanpa banyak kontroversi.

### Legong, Cinta Pertama

Bulantrisna pertama kali mengenal seni dan tari Bali pada usia 6 tahun. Pada 1954, keluarganya diizinkan kembali ke Pulau Dewata demi menghindari konflik militer di Sulawesi yang semakin genting. Bersama Ayah, Ibu, dan ketiga adiknya, Bulan memulai kehidupan baru di Singaraja yang letaknya 70 km dari pusat Kerajaan Karangasem.

Ketika Ayah dan Ibu Bulan pergi bekerja ke luar kota, Bulan dan adiknya dititipkan kepada keluarga di Puri Karangasem. Kepada orang-orang terdekatnya, Bulan selalu menceritakan kesedihannya kala itu jauh dari orang tua. Namun, setelahnya, ia akan selalu menjelaskan betapa kesedihannya pada waktu itu tidak seberapa dengan kebahagiaan yang didapatkan setelahnya.

Kakek Bulan, Raja Karangasem yang bergelar Anak Agung Anglurah Ketut Karangasem, dikenal sangat mencintai seni dan arsitektur. Dia disebutkan mewajibkan semua anak dan cucunya belajar tari tradisional sejak usia belia. Maka saat Bulan beserta adik-adiknya berkunjung, sang kakek akan memanggil seorang empu tari bernama Ida Bagus Raka Bongkasa untuk mengajari cucu-cucunya di pendapa puri.

Pelajaran tari pertama yang diberikan kepada Bulan pada waktu itu ialah [tari kuno Condong Kebyar](#). Tak dinyana, Bulan merasakan gairah dalam setiap gerakan tari yang ia pelajari. Begitu suara gamelan mengalun, badannya seperti kesemutan dan ia bergerak begitu saja mengikuti panduan sang guru. “Itu benar satu lawan satu dan dia ngga nyontohin, langsung memegang, jadi saya merasakan langsung energi dari guru itu,” terang Bulan.

“Itu benar satu lawan satu dan dia ngga nyontohin, langsung memegang, jadi saya merasakan langsung energi dari guru itu.”

Kepada Butet Kartaredjasa dalam program bertajuk [Blusukan Butet Kartaredjasa Episode 6: Penari Legong Urban](#), Bulan menceritakan awal kisah ia berjumpa dengan cinta pertamanya, Legong.

Saking senangnya belajar menari, Bulan sampai ngotot pindah sekolah ke Karangasem.

Selama satu tahun dia ngenger atau menumpang di tempat pamannya, Anak Agung Gede Djelantik, agar bisa belajar menari setiap hari. Dalam sekali latihan, Bulan bisa belajar tiga tari berbeda sekaligus dari guru yang berbeda-beda pula. Walhasil, di usia 7 tahun dia sudah

mampu menciptakan gerakan tari sendiri dan mementaskannya di depan keluarga dan masyarakat.

Dalam waktu singkat, kemampuan Bulan meningkat pesat. Melihat putrinya begitu giat, Ayah Bulan yang belakangan ikut mendalami seni dan budaya Bali, lantas menghubungi sebuah Sekaa atau perkumpulan penabuh dan penari di desa Peliatan, Ubud. Saat keluarga itu pindah ke Denpasar pada 1957, Desa Peliatan dengan segera menjadi rumah belajar yang menandai debut Bulan sebagai penari tradisi profesional.

Pada masa itu, Peliatan sudah dikenal sebagai salah satu pusat berkembang Legong. Menurut [artikel](#) yang ditulis oleh Anak Agung Kusuma Arini, sejak tahun 1950, terdapat pengajar perempuan Gusti Made Sengog yang mengajarkan legong di desa yang terletak sekitar 2 km dari pusat kota Ubud ini. Sengog belajar menguasai legong dari keterlibatan langsung dalam proses pertunjukan legong oleh kakak iparnya, yang juga merupakan seorang pengajar Legong terkenal, Dewa Ketut Belacing. Bersama rekannya, Anak Agung Gede Mandera, Sengog berperan penting dalam mengembangkan Legong Peliatan.

Di bawah bimbingan tangan dingin Made Segog, Bulan digembleng menjadi penari Condong—tarian pembuka pertunjukan Legong—dengan cukup keras. Tidak jarang ia harus menari sambil berurai air mata setelah dimarahi sang guru lantaran selalu membuat kesalahan. Tangan dan punggungnya juga kerap pegal dan lemas karena harus mengulang gerakan Legong Peliatan yang dikenal memiliki tingkat kesulitan tinggi.

“Saya pernah menari dengan dipegang terus oleh guru saya, Biang Sengog. Sakit juga. Rambut saya juga pernah terkait ke bajunya sehingga sakit,” kenang Bulan, mengutip wawancara [BBC Indonesia](#).

“Saya pernah menari dengan dipegang terus oleh guru saya, Biang Sengog. Sakit juga. Rambut saya juga pernah terkait ke bajunya sehingga sakit,” kenang Bulan.

Bulantrisma menari bersama [Sekaa Gong Peliatan](#) selama hampir 10 tahun. Selama itu pula, dia diakui sebagai penari Condong andalan kelompok ini. Di lain waktu, Bulan juga menari sebagai Gowak—bagian terakhir dari Legong Lasem—bersama Kelompok Kedaton dan Sekaa Gong Belaluan, sebelum akhirnya terlibat menjadi penari Legong Istana Kepresidenan. Selain Legong, Bulan juga menguasai Oleg Tamulilingan yang didapat langsung dari penciptanya, [I Ketut Marya](#) alias I Mario. Tari Oleg merupakan sebuah tari kreasi tingkat tinggi yang menggambarkan gerak-gerik gemulai seekor kumbang penghisap madu bunga yang sedang jatuh cinta. Tarian ini kerap dibawakan Bulan dalam pagelaran wisata, bahkan dijadikan ikon untuk mempromosikan pembukaan Hotel Bali Beach tahun 1966.

Reputasi Sekaa Peliatan lantas terdengar juga ke telinga Presiden Soekarno. Pada tahun 1959, perkumpulan yang menaungi Bulan itu mendapat kehormatan manggung di [Istana Kepresidenan Tampaksiring](#) untuk menyambut kedatangan Presiden Ho Chi Minh dari Vietnam. Bulan kembali dipercaya menjadi salah satu penari utama membawakan Tari Oleg.

Prestasi Bulan tampil di hadapan para pembesar negara lain tidak berhenti sampai di situ. Pada 1960, ia kembali tampil menyambut lawatan Perdana Menteri Uni Soviet, Nikita Khrushchev, di Pendapa Bali Hotel. Kali ini ia tidak sendiri. Bulan diminta menari berpasangan dengan maestro seni [I Made Bandem](#). Mereka membawakan sendratari berdurasi 35 menit yang diringkas menjadi 15 menit agar sesuai dengan selera tamu asing.

Takdir Seorang Penari

Setelah rutin menari di Istana untuk menyambut tamu negara, lambat laun Bulan diajak mengikuti misi kebudayaan Indonesia ke luar negeri. Sejak tahun 1964, ia bersama sekitar 80 penari dan seniman lainnya berkeliling benua Asia, Amerika, dan Eropa untuk mempertunjukkan tari dan kesenian tradisional Indonesia. Tujuan pertamanya pada waktu itu adalah Pakistan, menyusul Singapura, Thailand dan Kamboja.

Dalam satu lawatan Bulan pernah singgah dan membawakan Legong di hadapan Kim Il Sung di Korea Utara. Hal tersebut dikabarkan membuat Ayahnya kurang senang karena khawatir putrinya terseret ke dalam pusaran konflik ideologi yang sedang ramai di Indonesia. Akibatnya, ia [dilarang sang Ayah](#) melanjutkan kuliah ke Jakarta agar tidak lagi diundang menari di Istana Negara.

Atas nasihat sang Ayah, Bulan memutuskan mengambil kuliah kedokteran di Universitas Padjadjaran, Bandung. Hal itu dilakukannya semata-mata untuk menghindari undangan menari yang selalu menumpuk setiap tahun. Bulan sudah bertekad menjadi dokter mengikuti jejak Ayahnya.

Seolah sudah diatur takdir, pilihan akademisnya tersebut malah membawanya kembali ke dunia tari. Belum lama Bulan tinggal di Bandung, sebuah sanggar tari meminta bantuan Bulan karena sedang kekurangan orang. Sejak saat itu, Bulan semakin sibuk menari dan mengajar praktik tari Bali di Konservatori Tari di Gedung Merdeka, cikal bakal Akademi Seni Tari Indonesia (ASTI) atau yang sekarang bernama [Institut Seni Budaya Indonesia \(ISBI\) Bandung](#).

Seolah sudah diatur takdir, pilihan akademisnya tersebut malah membawanya kembali ke dunia tari.

Dalam [sebuah wawancara](#), Bulan membuka rahasia bahwa tidak sekali atau dua kali ia berencana berhenti menari. Barangkali Bulan merasa waktu dan energinya banyak tersita oleh kegiatan belajar dan penelitiannya sebagai calon dokter, sehingga sulit untuk meluangkan waktu. Tatkala kesibukannya mulai bertambah sebagai istri dan ibu di awal tahun 1970an, rencananya untuk berhenti itu semakin matang.

Bulan lantas “diselamatkan” oleh sahabat-sahabatnya sesama seniman. Selama enam bulan menetap di Osaka dalam rangka Japan Expo 1970, ia menjalin persahabatan dengan banyak seniman dari luar seni Bali seperti [Sardono Waluyo Kusumo](#), [Irawati Durban](#), [Indrawati Lukman](#), [Retno Maruti](#), dan masih banyak lagi. Mereka sering meminta tolong kepada Bulan mengerjakan proyek-proyek kesenian yang selalu membuatnya gagal henggang dari dunia tari. Sejauh apapun Bulan melanglang buana, kawan-kawannya selalu berhasil menariknya kembali menari. Berkat dorongan banyak sahabat, Bulan berhasil mendapatkan gelar sarjana kedokteran UNPAD di tahun 1971 tanpa meninggalkan kecintaannya pada dunia tari. Ketika ASTI didirikan pada tahun yang sama, Bulan pun diajak terlibat di dalamnya.

Ketika ASTI didirikan pada 1971, Bulan pun ikut terlibat di dalamnya. Bulan yang kemudian berprofesi sebagai dokter spesialis THT, justru diangkat menjadi Pegawai Negeri Sipil sebagai dosen tari di ASTI Bandung. [Bersama Irawati Durban yang mengajar tari Sunda](#) di tempat yang sama, Bulan dikenal sebagai salah satu guru tari perempuan pertama yang mengangkat derajat kesenian tari ke ranah akademik.

Namun, gelar dokter yang kemudian disandang Bulan ternyata menghalanginya bekerja di bidang lain. Jabatan dosen tari pun terpaksa ditinggalkannya. Setelah melalui berbagai macam pertimbangan, Bulan memutuskan pindah menjadi dosen di almamaternya sambil terus mengajar tari di akhir pekan. Takdirnya sebagai penari terus dijalannya bahkan ketika

melanjutkan studi S2 di Munich, Jerman, pada dekade 1980-an, ketika ia terus diminta mengajar dan menari.

Sambil terus memenuhi undangan pentas, Bulan sukses mendapatkan gelar doktor spesialis pendengaran di Universitas Antwerp Belgia tahun 1996. [Selama hampir empat puluh tahun belajar](#), bekerja, dan menari di luar negeri, ia banyak mencetuskan program-program kesehatan pendengaran. Keilmuan yang ia miliki membuatnya terpilih menjadi konsultan WHO sekaligus ketua berbagai macam organisasi penanggulangan gangguan pendengaran internasional. Memasuki usia pensiun, semangat Bulan untuk terus menari justru semakin tinggi. Sambil sesekali masih dipercaya mengajar di Fakultas Kedokteran UNPAD, Bulan mendirikan [Bengkel Tari AyuBulan](#) yang menjadi wadah baginya untuk berkreasi dan mengadakan pagelaran idealis. Bersama kelompok tarinya ini Bulan [melahirkan mahakarya](#) Legong Asmarandana (1996), Palegongan Witaraga (2002), dan Legong Mintaraga (2007) yang telah dipentaskan di berbagai panggung mancanegara.

### Melestarikan Legong, Menjunjung Pluralisme

Banyak berkawan dengan seniman lintas disiplin lantas membuat Bulan tertarik pula mempelajari tarian dari daerah lain. Hal ini ditunjukkan ketika Bulan ikut menyusun sendratari Arjuna Wiwaha yang melebur gaya tari Sunda, Jawa, dan Bali ke dalam satu pagelaran di tahun 1970-an.

Seiring tahun, gagasan pluralisme semakin menonjol dalam setiap kolaborasi yang Bulan kerjakan bersama sahabat-sahabatnya. Salah satu yang cukup menarik adalah ketika ia menggabungkan Joged Bumbung, tari pergaulan klasik Bali, dengan tari poco-poco dan dangdut. ([Tempo](#), 27 Februari 2021).

Salah satu kolaborasi yang cukup menarik adalah ketika ia menggabungkan Joged Bumbung, tari pergaulan klasik Bali, dengan tari poco-poco dan dangdut

Pada tahun 2006, Bulantrisna kembali membuat karya kolaborasi kolosal yang mempertemukan Legong dengan tari tradisional Jawa. Kali ini ia digandeng oleh sahabatnya sekaligus maestro tari Jawa klasik, Retno Maruti. Selama kurang lebih satu tahun, Bulan bersama murid-muridnya meramu koreografi Legong yang sesuai dengan gerak gemulai Tari Bedhaya dari Jawa. Ia juga mengusulkan untuk menggunakan latar belakang [cerita rakyat](#) Calonarang dari Jawa Timur karena dianggap mempunyai nilai kesakralan dalam ritus adat Bali. Pekerjaan yang tidak sedikit ini melahirkan mahakarya sendratari berjudul [The Amazing Bedhaya-Legong Calonarang](#).

Sayangnya, niat mulia Bulan mengayakan kesenian Legong lewat inovasi dan pesan-pesan pluralisme tidak selalu disambut baik. Sastrawan Putu Wijaya dalam esainya yang terbit di [Tempo](#) edisi 1 Mei 2006 menyebut ada banyak kritikus seni yang merasa hasil kolaborasi Bulan dan Retno sangat kacau. Ia pun mengakui tidak ada sudut pandang istimewa di dalamnya. Kendati demikian, sastrawan serba bisa itu memuji hasil kerja Bulantrisna dan sahabatnya sebagai bukti bahwa “persahabatan tak terhalangi oleh perbedaan.”

Nyoman Trianawati, salah satu murid utama Bulantrisna di Bengkel Tari AyuBulan, menjelaskan bahwa gurunya memang sangat senang pada berbagai jenis kolaborasi yang melibatkan kreasi Legong. Tidak hanya kreasi tradisional, Bulan juga pernah mengangkat Legong ke ranah yang lebih modern ketika diminta menafsir musik karya I Wayan Gde Yudane ke dalam gerakan.



“Ada dua sisi yang ekstrem dalam pribadi Biyang. Di satu sisi, beliau sangat klasik dan mendorong kami mencari guru-guru tua ke Bali yang masih mengingat Legong Klasik. Namun di sisi lain, beliau sangat suka inovasi,” terang perempuan yang akrab disapa Nana itu saat ditemui redaksi Indonesia Kaya.

“Ada dua sisi yang ekstrem dalam pribadi Biyang. Di satu sisi, beliau sangat klasik dan mendorong kami mencari guru-guru tua ke Bali yang masih mengingat Legong Klasik. Namun di sisi lain, beliau sangat suka inovasi.”

Nana yang saat ini mengajar dan memimpin Bengkel Tari AyuBulan menceritakan bahwa inovasi dan keberagaman dalam tarian Bulantrisna kian menonjol ketika gurunya itu semakin tekun menyempurnakan kelompok binaannya. Bengkel Tari AyuBulan dibentuk sekitar tahun 1992 dengan hanya 2 atau 3 anggota. Seiring tahun, semakin banyak penari Bali yang datang dari berbagai suku dan etnis bergabung ke dalamnya. Kelompok ini pertama kali manggung pada tahun 1994 setelah berlatih selama satu tahun.

“Visi misi Bengkel pada waktu itu Beliau tidak mencari yang pemula, tapi mencari penari yang sudah jadi, maka disebutnya bengkel karena tujuannya memperbaiki,” terang Nana.

Ada beragam cara Bulan merayakan keberagaman bersama murid-muridnya di bengkel. Pada pertengahan 2017, Bulan menghadiahkan tarian Bali dalam [pesta pernikahan adat Sumba](#) (Tuntas Belis) salah satu anak didiknya. Uniknya, rangkaian tarian berupa Tari Legong dan Tari Rejang yang dibawa oleh anggota Bengkel Tari AyuBulan itu dipentaskan di area batu kubur zaman megalitikum yang terletak di Kampung Adat Tarung, Sumba Barat.

Pertunjukan tersebut menuai komentar negatif sebagian orang. Beberapa kalangan menilai tarian Bulan tersebut dapat menimbulkan bala karena dipentaskan di atas batu kubur para leluhur. Tidak sedikit pula yang berusaha mengaitkan peristiwa terbakarnya Kampung Adat Tarung di bulan Oktober 2017 dengan pementasan Bengkel AyuBulan dua bulan sebelumnya.

“Saya bersama Biyang sudah lama, banyak omongan yang negatif juga. Ada yang bilang karena itu (menari) lalu akhirnya desa itu terbakar,” ungkap Nana yang pada waktu itu mengaku tidak bisa hadir menari bersama guru dan teman-temannya.

Nana mengungkapkan, ujaran negatif yang diterima guru-nya memang bukan sekali dua kali. Namun, nampaknya Bulan memang bermental baja. Bulan teguh pada keyakinannya bahwa menari adalah bentuk penyerahan diri kepada semesta, alam, dan Sang Pencipta. Itu sebabnya Bulan selalu mengajak anak-anak didiknya menari di tempat-tempat yang sunyi dan sakral, seperti pelataran candi dan peninggalan purbakala lainnya.

Bulan teguh pada keyakinannya bahwa menari adalah bentuk penyerahan diri kepada semesta, alam, dan Sang Pencipta.

Nilai-nilai kesakralan itu juga terlihat pada pementasan Tari Chanting yang dibawa Bulan di pelataran Candi Brahu pada 21 November 2014. [Sendratari](#) yang dibawa bersama seniman-seniman Jawa dan Bali itu mengisahkan tentang Gayatri Rajapatni, ratu pertama Kerajaan Majapahit yang menjadi [tokoh](#) kesayangan Bulan.

Saking sayangnya Bulan pada Gayatri, di tahun 2019, ia masih berkeinginan meramu tari gaya baru yang lebih kontemporer tentang istri pendiri Majapahit itu. Bahkan ketika penyakit perlahan menggerogoti tubuhnya yang dahulu lincah, Bulan tetap nekat berdiskusi dan mendapatkan data sejarah yang akurat tentang kisah Gayatri dari sahabat-sahabatnya. Sayangnya, drama tari teranyarnya ini tidak sempat diselesaikan.

Pada Rabu, 24 Februari 2021, Ayu Bulantrisna Djelantik menghembuskan napas terakhirnya setelah berjuang melawan penyakit kanker pankreas selama 2 tahun. Bulan adalah bangsawan Bali, penganut Hindu yang kemudian memeluk Islam, dan seniman-intelektual yang menjunjung keberagaman. Dia dimakamkan di Kompleks Pemakaman San Diego Hills, Karawang, Jawa Barat.

Kini perjuangan dan mimpi maestro Legong Ayu Bulantrisna Djelantik dilanjutkan oleh murid-murid aslinya di Bengkel Tari AyuBulan yang tersisa sekitar 10 orang. Kelompok yang aktif berkegiatan di Jakarta ini sepatutnya tidak menerima anggota tambahan, tapi tetap berkomitmen mendidik penari generasi baru melalui Tunas Tari AyuBulan dan Lestari AyuBulan bagi pemula. Studio Tari AyuBulan dapat dikunjungi di Pondok Pinang, Ciragil, Kelapa Gading, dan Bintaro.

## Mpok Nori: Mengawal Seni Betawi dari Jalanan ke Panggung

Kisah hidup dan warisan seorang seniman Betawi yang serba bisa.

[Tokoh](#)

Tagar:

[Betawi](#), [Lenong](#), [Mpok Nori](#), [Pertunjukan](#), [Pelawak](#), [Mini Biografi](#)

---

Semakin tua semakin jadi. Tidak ada kalimat lain yang lebih tepat mendeskripsikan seniman Betawi sekaligus komedian Nuri Sarinuri. Lahir di Depok, pada 10 Agustus 1930, ia lebih populer dengan nama Mpok Nori. Ketika usianya sudah tidak muda lagi, perempuan bersuara melengking itu justru semakin tampil menarik di mata generasi muda perkotaan. Selain pandai bersiul dan bermain silat, Mpok Nori juga bisa membawakan teriakan rocker.

Pada 3 April 2015, Mpok Nori tutup usia mewariskan semangat kesenian Betawi yang menemani tiap tarikan napas hidupnya selama 84 tahun. Ia meninggal akibat kelainan paru-paru dan penurunan kesadaran karena usia lanjut. Kabar duka itu dikabarkan sempat menjadi [trending topic di Twitter](#), platform media sosial yang didominasi usia muda.

Kiprah dan kepeloporan Mpok Nori di bidang seni dan [budaya Betawi](#) kerap dipertanyakan orang. Namanya selalu tertutup kisah-kisah legendaris seniman Betawi senior lainnya yang kebanyakan adalah laki-laki, seperti Benyamin Sueb atau Haji Bokir. Tidak heran, semakin sedikit orang yang mengetahui riwayat hidup ikon komedi Betawi perempuan itu.

Di samping itu, tak banyak literatur, baik dalam bentuk luring maupun daring, yang mengangkat cerita tentang Mpok Nori. Salah satu sumber yang merekam kisah Mpok Nori dengan cukup baik adalah skripsi berjudul [Kiprah Mpok Nori dalam Mengembangkan Kesenian](#)

[Betawi\(1968-1995\)](#), karya mahasiswi Universitas Indonesia, Imas Yosita, yang disusun pada tahun 2014. Saat itu, Imas bertemu dan mewawancarai Mpok Nori secara langsung.

Pada akhirnya, partisipasi Mpok Nori dalam membentuk sejarah dan identitas seni Kota Jakarta pun mulai diperhatikan. Memperingati HUT DKI Jakarta ke-495 pada 22 Juni 2022, Pemprov DKI Jakarta mengabadikan sejumlah [tokoh](#) dan seniman Betawi menjadi nama jalan di Ibu



Kota. Mpok Nori salah satunya. [Jalan Mpok Nori](#) ditetapkan sebagai pengganti Jalan Bambu Apus di Kecamatan Cipayung. Selain Mpok Nori, ada 21 nama tokoh Betawi lainnya yang dianggap berjasa.

Padahal sebagai seniman Betawi, proses berkarya yang dilalui Mpok Nori tidak bisa lepas dari sejarah Jakarta itu sendiri. Ia merupakan satu dari sedikit seniman perempuan Betawi yang berjasa melepaskan lenong dari cap kampung. Bersanding dengan seniman-seniman lain yang laki-laki, Mpok Nori mengawal seni Betawi dari jalanan melesat ke panggung-panggung besar dan televisi. Mpok Nori memang pelawak, tetapi darah seniman tradisi yang mengalir dalam dirinya jauh lebih kental.

Mpok Nori memang pelawak, tetapi darah seniman tradisi yang mengalir dalam dirinya jauh lebih kental.

### Belajar Melawak

Orang Betawi umumnya dikenal memiliki sifat humor yang menonjol. Dalam kesehariannya, mereka sangat spontan, ceplas-ceplos, dan berbicara apa adanya. Tidak pandang tempat dan waktu, mereka bisa bergurau di mana dan kapan saja, bahkan di sebuah acara pemakaman sekalipun. Sifat tersebut yang mengilhami lakon-lakon dalam teater lenong dan seni pertunjukan tradisional Betawi lainnya.

Namun bagi Mpok Nori, melawak ternyata bukan bakat alami. Saat pertama kali berjumpa dengan Mpok Nori di kediamannya di Kawasan Bambu Apus, Jakarta Timur, tahun 2014, Imas Yosita tidak menyangka jika sosok yang diidolakannya itu tidak suka melucu. Sebaliknya ia sangat khidmat dan tidak banyak bicara. Mpok Nori juga tidak suka membesar-besarkan perjuangan hidupnya.

“Beliau itu ramah dan cenderung pendiam, tidak sama dengan saat tampil di panggung yang rame dan heboh,” beber Imas saat ditemui redaksi Indonesia Kaya.

Engkar Karmila Sari, anak bungsu Mpok Nori yang kini mengikuti jejaknya sebagai pegiat kesenian Betawi, membenarkan pengalaman Imas tersebut. Ia menuturkan kepada Indonesia Kaya bahwa sang ibu adalah seniman yang sangat serius. Sehari-hari ia sangat kalem dan tidak suka bercanda. Sifat Mpok Nori yang berputar 180 derajat dibandingkan di atas panggung ini dikabarkan sempat membuat tetangga rumah mereka sangat kaget.

Sehari-hari ia sangat kalem dan tidak suka bercanda. Sifat Mpok Nori yang berputar 180 derajat dibandingkan di atas panggung ini dikabarkan sempat membuat tetangga rumah mereka sangat kaget.

“Kalau prinsipnya Emak, ngapain di rumah pake teriak-teriak kalau enggak ada duitnya,” kata perempuan kelahiran 1967 itu sambil tertawa. Engkar, yang saat ini juga dikenal sebagai pemain sinetron, menceritakan bahwa perjalanan seni ibunya dimulai dengan menjadi Ronggeng Topeng yang jauh dari kesan komedi.

Ronggeng Topeng adalah sebutan bagi penari utama perempuan dalam pertunjukan Tari Topeng Betawi. Biasanya ronggeng menari berpasangan dengan seorang laki-laki berjulukan bodor yang bertugas melawak. Pada perkembangannya, bodor selalu eksklusif dimainkan oleh laki-laki, sementara tugas penari perempuan adalah memberikan nasihat.

Sebagai ronggeng yang konsisten menjadikan Topeng Betawi sebagai guru panggungnya, wajar jika pada akhirnya Mpok Nori tidak terbiasa memunculkan situasi komedi yang alami. Berkomedi adalah ilmu yang baru didapat berkat dorongan kawan lamanya, Haji Bokir.

Sekitar akhir tahun 1960-an, Mpok Nori bergabung ke dalam Grup Topeng Setia Warga yang baru saja didirikan Bokir di daerah Pasar Rebo. Bokir sendiri merupakan putra dari pemilik Grup Topeng Cisalak yang cukup dikenal di wilayah Depok dan Bogor. Selain membawakan Topeng Betawi, kelompok ini juga mempertunjukan lenong.

Di bawah kelompok Setia Warga, Mpok Nori dipaksa untuk benar-benar bisa melucu. Kebetulan pada saat itu, lenong sedang naik daun lewat serangkaian pertunjukan di Taman Ismail Marzuki (TIM). Kelompok Bokir yang kebanjiran jatah manggung lantas meminta Nori dan anggota lainnya mendalami bodoran, yaitu sebuah bagian dalam lenong tradisional yang berisi lawak. Sejak tahun 1968, lenong tradisional memang mengalami banyak perubahan lewat makin bertambahnya bagian tampil seorang bodor. Lawakan tidak lagi eksklusif milik pemain laki-laki. Perempuan pun dituntut membawakan dialog-dialog jenaka untuk mengimbangi pemain utama. Sejak tahun 1968, lenong tradisional memang mengalami banyak perubahan lewat makin bertambahnya bagian tampil seorang bodor. Lawakan tidak lagi eksklusif milik pemain laki-laki. Perempuan pun dituntut membawakan dialog-dialog jenaka untuk mengimbangi pemain utama. Menurut Syaiful Amri dalam bukunya *Rekacipta Lenong dalam Komedi Betawi*, mereka ditampilkan untuk menarik minat khalayak baru yang sama sekali awam soal lenong. Selain lawakan, lenong juga ditampilkan bersama tarian kreasi dan cerita fiksi yang menarik bagi masyarakat Kota Jakarta kala itu.

“Beberapa grup lenong memiliki penari-penari yang bisa menampilkan tarian Betawi kreasi sendiri. Pada beberapa pertunjukan masuk pula penari yang bisa menggerakkan tubuhnya dengan kocak atau bodoran,” tulis pegiat kebudayaan Betawi yang juga mengajar di Institut Kesenian Jakarta itu.

Berawal dari ketidaktahuan soal komedi, Mpok Nori malah berakhir menjadi ikon komedi Betawi yang mengantongi banyak penghargaan. Pada tahun 2011, Yayasan Komedi Betawi menganugerahi Mpok Nori penghargaan KOMBRED Award. Dua tahun kemudian, ia kembali mendapatkan penghargaan dari Persatuan Seniman Komedi Indonesia (PASKI) atas pengabdianya kepada dunia komedi Indonesia.

#### Dari Jalanan ke Akademi Tari

Mpok Nori merupakan anak ketiga dari lima bersaudara. Seperti halnya Bokir, Nori merupakan keturunan orang Betawi Pinggiran yang menyebar dari wilayah Jakarta Selatan hingga Bogor. Sejak zaman Hindia-Belanda, kelompok yang juga dijuluki Betawi Ora ini menjadi etnik Betawi yang paling konsisten memelihara budaya dan kesenian tradisional.

Masyarakat Betawi Pinggiran umumnya bekerja sebagai seniman topeng dan pemain orkes [tanjidor](#). Kedua orang tua Nori yang bernama Baba Kenan dan Mak Kemah pun melakoni pekerjaan tersebut sebagai hasil pewarisan dari orang tua. Darah seni yang turun-temurun itu mengalir pula dalam diri Nori dan saudara-saudaranya.

Menurut penuturan Engkar, saat ibunya lahir, Engkong dan Neneknya sudah memiliki sebuah rombongan Topeng Betawi kecil-kecilan. “Kalau Engkong bisa nge-rebab, bisa nge-gendang. Kalau Nenek bisa nyanyi sambil nari,” tutur Engkar. Sekeluarga mereka kerap pergi mengamen ke kampung-kampung di kawasan Kebon Pala, Jakarta Timur.

“Kalau Engkong bisa nge-rebab, bisa nge-gendang. Kalau Nenek bisa nyanyi sambil nari” Seiring waktu, rombongan yang dipimpin Kenan semakin berkembang dan mulai dikenal dengan nama Grup Topeng Gang Makyong. Di usia 14 tahun, Nori memutuskan berhenti

sekolah demi membantu usaha keluarga yang sudah lebih dahulu digeluti kedua kakak laki-lakinya, Namin dan Nasir. Keduanya di kemudian hari juga dikenal sebagai aktor lenong ternama.

Dalam wawancaranya dengan Imas, Mpok Nori bercerita bahwa ia menghabiskan sebagian besar masa remajanya untuk bekerja. Kemauannya bekerja itu bahkan lebih kuat dari kemauannya sekolah. Pertunjukan Topeng Betawi yang umumnya dilaksanakan semalam suntuk menyita sebagian besar energinya hingga ia terlalu lelah untuk berangkat ke sekolah. Sepanjang tahun 1940-an, keluarga Nori menjadi kelompok topeng yang cukup sering dilibatkan dalam memeriahkan acara perkawinan, khitanan, kaulan (membayar nazar), Upacara Baritan (Sedekah Bumi), dan Perayaan Tahun Baru Cina. Jika masyarakat tidak ada yang menanggapi, Baba Kenan akan membentuk rombongan kecil yang hanya terdiri dari beberapa anggota keluarga untuk melakukan pertunjukan keliling di stasiun kereta atau jalanan kampung. Nori berlatih menyanyi dan menari dengan mengamati ibunya yang juga seorang ronggeng. Posisi tersebut lantas diwariskan kepadanya. Sambil terus menjadi bintang panggung dalam kelompok Gang Makyong, Nori juga berguru kepada seniman topeng Na'ih bin Dji'un yang merupakan kakak dari Bokir sekaligus ayah dari pelawak Mandra.

Sebagaimana diriwayatkan oleh Mandra melalui channel Youtube-nya, [Baba Mandra](#), Mpok Nori adalah manusia idealis jika sudah berhubungan dengan seni topeng. Di usianya yang masih gadis, Nori tidak takut bepergian jauh seorang diri untuk menjajakan keahliannya. Dia juga terbiasa mengayuh sepeda sejauh puluhan kilo dari Kebon Pala ke Cisalak untuk ikut manggung di acara hajatan kampung. Semua itu dilakukannya sambil ikut memikul alat-alat pertunjukan.

“Padahal dia kembang topengnya, jadi putrinya kalau di lenong, sementara siangnya dia jadi tukang alat, tukang manggul,” tutur Mandra penuh semangat dalam rekaman videonya. “Dia itu orang yang paling nekat, lo bayangin perempuan”.

“Padahal dia kembang topengnya, jadi putrinya kalau di lenong, sementara siangnya dia jadi tukang alat, tukang manggul,” tutur Mandra penuh semangat dalam rekaman videonya. “Dia itu orang yang paling nekat, lo bayangin perempuan”.

Konsistensi Nori di bidang Tari Topeng Betawi itu pula yang menarik ketertarikan Julianti Parani, Ketua Akademi Tari Lembaga Pendidikan Kesenian Jakarta (LPKJ). Budayawan Betawi yang juga menggeluti tari balet itu mengundang Nori untuk mengisi mata kuliah tari topeng di tempatnya bekerja. Selain berkat namanya yang sudah dikenal, Nori dianggap layak mengajar karena mampu membawakan gerakan Topeng Betawi yang masih asli.

Setelah sempat gelisah lantaran tidak pernah tamat sekolah, pada akhirnya Nori menerima tawaran tersebut. Ia menjadi dosen luar biasa pada tahun 1988 dengan mengajar sebanyak tiga kali dalam seminggu. Materi yang diajarkannya meliputi dasar-dasar tari topeng untuk kemudian dikembangkan menjadi tari Betawi kreasi baru.

Sayang, dedikasinya di dunia pendidikan tidak berlangsung lama. Pada 1989, Nori memilih berhenti mengajar tari dan malah mendirikan sanggar seni sendiri. Alasannya berhenti pun tidak jelas. Barangkali kesibukan di atas panggung yang sudah dijalani selama lebih dari separuh hidupnya jauh lebih menarik.

Pemain Peran Serba Bisa

Memasuki akhir periode 1970-an, mengamen di jalanan segera menjadi cerita lama bagi Nori. Pada waktu itu, Gubernur Ali Sadikin sedang tekun mempromosikan pariwisata Jakarta. Ia berharap agar para seniman Betawi juga menggelar pertunjukan di Teater Terbuka, Taman [Ismail Marzuki](#).

Setiap tahun, pertunjukan [panggung teater](#) lenong dan festival lenong diadakan dengan mengundang seniman dan selebriti Ibu Kota keturunan Betawi. Lainnya terdiri dari seniman-seniman utama dari berbagai kelompok topeng yang tersebar di Jabotabek. Hajatan besar yang mempersatukan seniman Betawi seluruh Jakarta ini dimaksudkan untuk menghidupkan teater lenong yang sempat mati suri sejak tahun 1950-an.

Pada saat undangan dari TIM tiba, Nori sudah bernaung di bawah kelompok Setia Warga asuhan Haji Bokir. Lenong memang bukan hal asing bagi Nori, mengingat kesamaannya dengan pertunjukan Topeng Betawi. Namun di luar perkiraan Nori, panggung di Teater Terbuka ternyata tidak sama dengan mengamen atau saat ditanggap dalam acara hajatan kampung. Lenong di TIM pada saat itu dipengaruhi oleh unsur teater modern berkat keterlibatan tokoh-tokoh seperti Sumantri Sastrosuwondo dan Djadoeg Djajakoesoema. Para pemain lenong diharuskan menghafal naskah lakon-lakon lenong yang sudah digubah sedemikian rupa. Durasi pertunjukan yang mulanya diadakan dari magrib hingga subuh pun dipangkas hanya tinggal 2-3 jam. Nori yang putus sekolah dan kesulitan membaca sampai harus putar akal agar ucapannya tidak melesat dari naskah.

Berkat bantuan Bokir dan kawan-kawannya, Nori mulai terbiasa memainkan lakon sesuai skenario dengan caranya sendiri. Ia banyak memasukan sindiran-sindiran berisi nasihat yang sebenarnya terucap secara spontan. Kebiasaannya itu terus berlanjut bahkan ketika mengudara di radio atau acara televisi untuk sekadar memainkan lawakan tanpa alur cerita. Engkar membenarkan bahwa ibunya memang agak ortodoks. Untuk memunculkan dialog dan gerakan komedi, Mpok Nori lebih kerap mengandalkan intuisi berdasarkan arahan yang sudah ada. “Emak enggak bisa baca skrip. Kalau ada pertunjukan atau syuting cukup dikasih tahu jalan ceritanya, tapi dia bisa lebih hafal ketimbang baca skrip,” tegasnya.

“Emak enggak bisa baca skrip. Kalau ada pertunjukan atau syuting cukup dikasih tahu jalan ceritanya, tapi dia bisa lebih hafal ketimbang baca skrip”

Daya tarik pemain lenong yang punya corak karikatural dan cenderung seenaknya itu, kemudian mendefinisikan citra Mpok Nori pada awal debutnya di televisi tahun 1990-an. Kebetulan serial komedi situasi yang menceritakan kehidupan sehari-hari masyarakat Betawi sedang digandrungi. Nama Nori ikut melambung lewat serial [Pepesan Kosong](#) (1993-1995) yang dibintangi Malih Tong Tong dan Bolot. Di sana dia berperan sebagai nenek tomboi bersuara rocker yang pandai membawakan tari Betawi.

Berkat Pepesan Kosong, persona Mpok Nori sebagai perempuan tua yang gaul, suka bergaya, dan suka mengomel, mulai dikenal masyarakat. Tanpa menghilangkan karakteristik Betawi-nya yang kental, ciri khas tersebut ia bawa ke layar lebar lewat peran kecil dalam film Cinta 24 Karat (2003). Sejak saat itu, Mpok Nori setidaknya pernah tampil di [12 film](#) – sebagian besar film horor komedi – membawakan watak-watak yang hampir serupa.

Saking ikonisnya watak yang dibawakan Mpok Nori, ia lebih sering diminta bermain film menjadi dirinya sendiri. Kostum yang dikenakan hampir selalu sama: kain jarik, kebaya, topi kupluk rajut, dan kadang ditambah dandanan wajah yang menor. Seiring tahun, watak yang ia bawa pun kian genit. Dalam film Malam Suro di Rumah Darmo (2013), Nori bahkan rela menjadi bahan

ledakan karena merasa mirip dengan Nikita Willy – yang lantas menjadi [salah satu lawakannya yang paling dikenal](#).

Saking ikonisnya watak yang dibawakan Mpok Nori, ia lebih sering diminta bermain film menjadi dirinya sendiri.

Di mata sahabat-sahabatnya, Mpok Nori dikenal sebagai pemain peran serba bisa. Berbagai macam peran pernah dimainkannya, dari peran antagonis sampai peran hantu penasaran. Mandra bahkan mengisahkan bahwa perempuan yang sudah dianggap kakak itu, mampu memainkan peranan kuntilanak dengan sangat meyakinkan. Sampai-sampai membuat orang-orang di sekitarnya merasa ketakutan.

“Dari peran yang enak ampe yang paling pahit, yang orang kagak sanggup, dia [Nori] yang ngelakuin,” kata Mandra dalam [video kedua tentang Mpok Nori](#) di channel YouTube miliknya.

### Warisan Terakhir Si Noray

Setelah sukses mendulang reputasi sebagai seniman Betawi serba bisa lewat tari topeng, komedi Betawi, dan lenong, Mpok Nori lantas menguji pengalamannya dengan mengasuh sebuah sanggar seni. Sanggar bernama Lenong Betawi yang dibentuk pada tahun 1993 awalnya adalah sebuah inisiatif yang tidak disengaja.

“Padahal Emak enggak ada niatan untuk mimpin grup, dadakan lah itu,” terang Engkar, sang anak. Saking mendadakunya, Mpok Nori harus menalangi pembelian alat musik [gambang kromong](#) menggunakan uangnya sendiri. Saat dibentuk, rombongan ini hanya beranggotakan sanak keluarga dan orang-orang terdekat Mpok Nori.

Pada tahun 2000, setelah berhasil selamat dari gempuran krisis ekonomi, sanggar milik Mpok Nori kembali menata diri dan beralih nama menjadi Si Noray. Menurut penuturan Engkar, Noray merupakan nama panggilan Ibunya yang diplesetkan oleh Haji Bokir sebagai bahan candaan ketika manggung.

Noray merupakan nama panggilan Ibunya yang diplesetkan oleh Haji Bokir sebagai bahan candaan ketika manggung

Dalam Si Noray, para anggota diajarkan berbagai jenis kesenian Betawi yang sudah dipelajari Nori selama bertahun-tahun. Selain tari topeng, mereka dibekali pengetahuan tentang pakem-pakem teater lenong, gambang kromong, dan lawak yang sesuai etika. Ada kalanya Mpok Nori menuntut anak-anaknya agar tekun melatih kemampuan improvisasi. Maka saat Si Noray manggung, sudah dapat dipastikan tidak ada pemain yang menghafal naskah.

Pada perkembangannya, Si Noray memang benar-benar menjadi cerminan diri Mpok Nori. Ia selalu berpesan pada anaknya untuk menjaga disiplin dan dedikasi tinggi dalam menerima pekerjaan sebagai penghibur. Bahkan ketika sudah mulai sakit-sakitan, tidak sekalipun ia menyepelekan panggilan manggung yang bisa datang sewaktu-waktu. “Sekarang jadi berasa ternyata ini didikannya,” kenang Engkar. “Baru kerasa setelah Emak enggak ada,” imbuhnya mengakhiri pembicaraan.

## Kapurung

Kuah bumbu kacang serta rempah-rempahnya yang pedas akan memberikan kehangatan di tenggorokan para penikmatnya.

## [Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Sulawesi Selatan](#), [Makassar](#)

Saat membayangkan kuliner khas [Sulawesi Selatan](#), mungkin [Coto Makassar](#) adalah makanan pertama yang akan terbayang. Tapi sebenarnya ada satu makanan khas Sulawesi Selatan yang tak kalah sedapnya. Namanya Kapurung, sebuah makanan berkuah dengan rasa sedikit asam namun sangat menyegarkan. Kuliner ini merupakan makanan khas tradisional dari Palopo, khususnya masyarakat Desa Luwu.

Cara membuatnya cukup mudah, yang perlu disiapkan adalah sagu asli atau tepung sagu yang nantinya akan dilarutkan menggunakan air panas. Setelah sagu tersebut mengental, adonan tersebut dibentuk bulat-bulat kecil seukuran bakso. Makanan berbahan dasar [sagu](#) ini disajikan dengan kuah berbumbu kacang yang dicampur berbagai macam sayur mayur serta daging ikan yang penuh gizi. Sayuran yang biasa digunakan untuk menjadi bahan pendamping Kapurung ini adalah kacang panjang, jagung manis, terong, bayam, dan jantung pisang. Sementara itu bumbunya adalah cabai, kemiri, lada, dan bawang putih. Sensasi asam dari kuah Kapurung berasal dari buah patikala. Makanan ini akan lebih nikmat jika disajikan dengan perasan lemon atau jeruk nipis.

Kuliner yang sudah ada sejak zaman dulu ini biasa disantap layaknya makanan pokok. Bagi para penikmat kuliner yang tidak terlalu menyukai ikan, daging ayam dan udang bisa menjadi alternatif penggantinya. 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. Kuliner yang sudah ada sejak zaman dulu ini biasanya disantap layaknya makanan pokok, namun seiring waktu berjalan, makanan ini tergusur oleh nasi yang menjadi makanan pokok warga Indonesia. Meski begitu, Kapurung masih tetap dipertahankan sebagai makanan pokok di beberapa daerah lain, khususnya Papua dan Maluku dengan nama yang berbeda.

Di Makassar sendiri, banyak warung makan yang menyediakan Kapurung dengan berbagai menu tambahan seperti Kapurung Ikan, Kapurung Udang, Kapurung Ayam, dan Kapurung Campur. Harga Kapurung ini terbilang murah, biasanya rumah-rumah makan tersebut menjual Kapurung dengan harga mulai dari 15.000 rupiah. Di daerah Luwu sendiri, Kapurung ini lebih terkenal dengan sebutan Pugalu. Sementara itu di daerah Maluku dikenal dengan nama [Papeda](#). Meski tidak seterkenal Coto Makassar, banyak orang yang sengaja mengunjungi restoran khas Makassar untuk mencari aneka menu Kapurung.

Makanan ini cocok untuk para penikmat kuliner yang sedang menjaga berat badannya. 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 jika saat musim penghujan tiba, Kapurung dan kuahnya pasti akan membuai lidah dan perut para penikmatnya.



# Mangut Lele

Sekali mencoba kenikmatan mangut lele, niscaya kita bisa merindu Jogja.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Yogyakarta](#), [Olahan ikan](#)

Ikan lele menjadi salah satu makanan favorit orang Indonesia. Karena harganya yang murah meriah, lele menjadi pilihan sumber protein yang nikmat disantap siang maupun malam hari. Jika lele biasa digoreng lengkap dengan sambal dan nasi hangat, kita perlu mencoba sajian mangut lele. Meski berasal dari Yogyakarta, mangut lele memang tidak sepopuler [gudeg](#) atau [bakpia](#). Namun, sekali mencoba kenikmatan mangut lele, niscaya kita bisa merindu Jogja.

Tak hanya ikan lele, sajian mangut juga cocok jika menggunakan jenis ikan air tawar seperti wader, kutuk, dan bader. Namun Syarifuddin Murbawono (2013:106) dalam Monggo Mampir: Mengudap Rasa Secara Jogja memaparkan banyak jenis ikan air tawar yang sulit berkembang biak lantaran air sungai di Jogja yang sudah semakin tercemar.

Tak hanya ikan lele, sajian mangut juga cocok jika menggunakan jenis ikan air tawar seperti wader, kutuk, dan bader.

Sejatinya, mangut adalah [kuliner](#) yang sederhana. Terdapat dua versi mangut lele, yakni lele yang digoreng dan lele yang melalui proses pengasapan. Untuk mangut lele yang digoreng, lele sebelumnya dimarinasi dengan air jeruk nipis dan garam kemudian digoreng. Setelah matang, lele dimasak dengan kuah santan dan ditambah sayuran untuk memperkaya citarasa.

Sedangkan untuk mangut lele asap, ikan lele yang sudah dibersihkan kemudian ditusuk dengan serabut pelepah kelapa. Proses pengasapan yang memakan waktu menjadi kunci kenikmatan sajian mangut. Bumbu mangut terdiri dari santan, cabai rawit, petai, daun salam, bawang merah, bawang putih, dan kencur. Semuanya dimasak di atas tungku kayu bakar.

Jika tertarik mencicipi lele mangut yang otentik, kita bisa berkunjung ke daerah Bantul, [Yogyakarta](#). Di sepanjang jalan raya Bantul cukup banyak pilihan warung mangut yang bisa didatangi. Kita bisa singgah ke Warung Mangut Lele Dapur Asli Mbah Marto yang terletak di sebuah gang kecil di Dusun Nggeneng, atau Warung Mangut Bu Kini.

Warung Mangut Lele Mbah Marto Dapur Asli diturunkan kepada generasi kedua, yakni Pak Poniman yang adalah anak kelima dari Mbah Marto. Sedangkan Warung Mangut Bu Kini, diwariskan ke anak keenam yakni Supiyah.

Dipadu nasi hangat dan lauk lainnya, sajian mangut lele paling nikmat disantap saat jam makan siang. Tertarik mencoba? Jika ya, hati-hati rindu Jogja bahkan sebelum pulang.

# Gudeg Manggar

Nama jenis gudeg ini diambil dari bahan yang digunakan, yakni bunga kelapa alias manggar.

[Kuliner](#)



Tagar:

[Kuliner](#), [Yogyakarta](#), [Gudeg](#)

Gudeg adalah Jogja, Jogja adalah gudeg. Rasanya belum “sah” melancong ke Jogja kalau belum sarapan [gudeg](#), bukan begitu? Kebanyakan orang mengetahui gudeg terbuat dari nangka muda atau dalam bahasa Jawa biasa disebut gori. Namun ada salah satu varian gudeg yang patut Anda coba jika berkunjung ke Yogyakarta. Namanya gudeg manggar.

Tahun 2021, gudeg manggar sendiri ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda Indonesia 2021, oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek).

Nama gudeg manggar diambil dari bahan yang digunakan, yakni bunga kelapa atau biasa disebut manggar. Syarifuddin Murbawono (2013:84) dalam *Monggo Mampir: Mengudap Rasa Secara Jogja* menjelaskan manggar digunakan sebagai alternatif buah nangka muda yang harganya mahal. Namun kondisi itu tidak berlangsung lama terlebih semenjak nangka menjadi bahan pangan yang relatif murah dan mudah ditemukan. Karena gudeg nangka semakin menjamur, gudeg manggar kini menjadi sajian langka dan dicari pembeli karena menawarkan citarasa berbeda dan keunikan tersendiri.

Cara memasak gudeg manggar serupa dengan gudeg nangka. Meski demikian, gudeg manggar membutuhkan waktu pembuatan yang lebih lama dibanding gudeg gori. Diperlukan waktu sekitar 3 hari untuk menghilangkan rasa sepat dan menjadikan tekstur bunga kelapa jadi lebih empuk untuk disantap.

Tertarik mencicipi sajian gudeg bunga kelapa? Beberapa warung gudeg manggar yang bisa Anda kunjungi antara lain Warung Gudeg Manggar Bu Dullah atau Gudeg Manggar Bu Yayuk di daerah Kadipiro yang buka 24 jam.

Salah satu warung gudeg manggar yang eksis hingga kini adalah Warung Gudeg Manggar Bu Dullah yang terletak di Desa Jebungan, Bantul, Yogyakarta. Warung gudeg manggar tersebut kini diwariskan kepada Bu Wulan, anak dari Bu Dullah.

Bu Dullah mulai berjualan gudeg manggar sejak tahun 1998. Sebelumnya ia sempat berjualan gudeg nangka. Namun karena gudeg manggar masih jarang ditemui, akhirnya Bu Dullah lebih mengutamakan memasak gudeg manggar hingga sekarang. Biasanya pengunjung yang datang akan membeli manggar untuk dibawa pulang.

## Gatot dan Tiwul

Makanan yang terbuat dari singkong ini, telah lama menjadi pilihan sumber karbohidrat yang mengenyangkan.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Yogyakarta](#)

Jika membutuhkan asupan karbohidrat selain nasi, gatot dan [tiwul](#) tentu bisa menjadi pilihan. Makanan yang terbuat dari singkong ini, telah lama menjadi pilihan sumber karbohidrat yang mengenyangkan.

Karena memiliki akar historis dan emosional yang sangat kuat, gatot dan tiwul tetap eksis di tengah gempuran makanan cepat saji. Menurut Syarifuddin Murbawono (2013:143) dalam *Monggo Mampir: Mengudap Rasa Secara Jogja*, rombongan gerilyawan Jenderal Sudirman saat menempuh perjalanan dari Jogja ke Jawa Timur mengisi perut dengan tiwul dan gatot yang

diberikan oleh penduduk setempat. Kedua panganan hasil olahan singkong tersebut merupakan makanan tradisional penduduk Gunung Kidul, Pacitan, Wonogiri dan Trenggalek. Daerah Gunung Kidul sendiri dikenal sebagai surganya gaplek.

Singkong yang menjadi bahan baku tiwul pertama-tama dikeringkan terlebih dahulu dan menjadi gaplek. Kemudian gaplek dihaluskan hingga menjadi butiran mirip seperti tepung.

Setelah menjadi butiran, tiwul dibersihkan kemudian dikukus.

Uniknya, [tiwul](#) bisa dijadikan makanan asin maupun manis. Untuk olahan asin Anda bisa menyantap tiwul seperti nasi bersama urapan sayur, tempe goreng, ikan asin, sambal dan lauk lainnya. Lalu untuk kudapan manis bisa ditambahkan gula Jawa dan taburan kelapa.

Senada dengan tiwul, olahan berbahan dasar singkong yang juga kerap dinikmati masyarakat Jawa adalah gatot. Jika mendengar istilah “gatot” yang terbesit di benak Anda singkatan dari “gagal total”, Anda tidak salah. Sebab gatot terbuat dari singkong yang gagal bertumbuh dan dibiarkan berjamur.

Berbeda dengan tiwul, gatot lebih cocok dijadikan camilan karena rasanya yang manis.

Teksturnya yang kenyal ditambah dengan taburan kelapa, menjadikan gatot nikmat untuk pengganjal lapar.

Jika berminat menikmati citarasa gatot dan tiwul asli Jogja, singgahlah ke Tiwul Ayu Mbok Sum atau Gatot Tiwul Bu Hadi di daerah Kranggan, Jalan AM Sangaji Jogjakarta.

Anda bisa memesan tiwul gula jawa dengan berbagai rasa dan inovasi kekinian. Berniat mencari oleh-oleh khas Jogja selain [bakpia](#)? Camilan gatot dan tiwul bisa menjadi pilihan oleh-oleh [kuliner Yogyakarta](#) untuk sanak saudara di rumah.

## Empal Gentong

Sekilas empal gentong terlihat seperti soto karena warna kuah kuningnya. Meski berasal dari Cirebon, empal gentong bukanlah kuliner asli Cirebon.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Jawa Barat](#), [Cirebon](#)

Menginjakkan kaki di Cirebon kurang lengkap kalau belum makan empal gentong. Sajian olahan daging khas kota Udang ini, kini dapat dinikmati di berbagai kota besar Indonesia.

Namun mencicipi empal gentong langsung di Cirebon tentu memberikan pengalaman yang berbeda.

Sekilas empal gentong terlihat seperti soto karena warna kuah kuningnya. Meski berasal dari Cirebon, empal gentong bukanlah kuliner asli Cirebon.

Mengutip laman KBBI, kata “empal” merujuk pada daging yang dipotong pipih kemudian direbus dan dibumbui lalu digoreng. Sedangkan bagaimana daging sapi itu diolah, empal gentong merupakan hasil perpaduan budaya Jawa, Arab, India dan juga Cina.

Kuah kental seperti gulai merupakan hasil akulturasi budaya masakan Arab dan India.

Sedangkan penggunaan jeroan merupakan merujuk pada bahan makanan khas Tionghoa.

Citarasa khas Nusantara hadir lewat bumbu dan rempah yang digunakan.

Nieza (2009:10) dalam Jalan-jalan ke Cirebon menjelaskan daging yang sudah dipotong kemudian dimasak dengan bumbu dan rempah pilihan dalam “gentong”, wadah masak besar yang terbuat dari tanah liat. Kualiti tanah liat pada waktu itu digunakan karena perkakas seperti

besi atau stainless steel belum umum seperti sekarang. Proses memasaknya pun menggunakan api dari kayu pohon asam untuk menjaga tekstur daging dan citarasa. Dibutuhkan kurang lebih lima jam untuk mengolah makanan dengan rasa gurih, manis dan pedas ini.

Dahulu empal gentong diolah menggunakan daging kerbau. Penggunaan kerbau untuk sajian empal dilakukan untuk menghormati mayoritas warga masyarakat yang waktu itu memeluk agama Hindu.

Tertarik mencicipi empal gentong? Anda bisa mampir ke Jalan Slamet Riyadi atau Jalan Haji Apud untuk mencicipi sajian empal gentong yang legendaris ini. Cukup banyak warung empal gentong yang bisa Anda jumpai. Tak perlu merogoh kocek dalam-dalam, semangkuk empal gentong dengan nasi atau lontong sangat cocok untuk mengisi perut se usai berjalan-jalan.

## Docang

Docang, Sajian Lontong Kuah Khas Cirebon

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Jawa Barat](#), [Cirebon](#)

Bicara soal kuliner Cirebon memang tidak ada habisnya. Jika Anda mencari sarapan saat berkunjung ke Kota Udang ini, Anda bisa mencicipi docang.

Dalam daftar kuliner khas Cirebon, docang memang tidak sepopuler nasi jamblang, empal gentong atau tahu gejrot. Meski diterpa zaman, [kuliner](#) legendaris ini masih menjadi menu sarapan favorit warga setempat lantaran memiliki unsur historis yang kuat.

Melansir berbagai sumber, docang adalah makanan yang digunakan salah satu pangeran untuk meracuni para Wali Songo. Diketahui pangeran tersebut tidak senang dengan aktivitas para Wali yang menyiarkan ajaran Islam. Nasib naas yang diharapkan sang pangeran menimpa para wali tidak terjadi dan justru para Wali menyukai docang pemberiannya.

Dinamakan docang karena sajian lontong yang diberi kuah ini terbuat dari dua bahan utama yakni “do” dari bodo yang artinya baceman dage atau oncom, dan “cang” dari kacang hijau yang sudah berubah menjadi tauge.

Potongan lontong disajikan dengan parutan kelapa, daun singkong, daun kucai, tauge dan kerupuk kemudian disiram kuah oncom. Uniknya lagi, docang juga disajikan bersama kerupuk putih yang dihancurkan. Berbeda dengan kerupuk putih yang acap dijual di warung kelontong, kerupuk putih pada docang menawarkan rasa yang berbeda di setiap gigitannya.

Mengutip buku Jalan-jalan ke Cirebon yang ditulis Nieza (2009:41), pada perayaan Mauludan, ratusan pedagang Docang musiman memenuhi Lapangan Keraton Kasepuhan dan sekitarnya. Hal yang demikian juga terjadi di sekitar Keraton Kanoman.

Kabar baiknya, Anda tidak perlu menunggu Mauludan jika ingin menyantap docang. Anda bisa mampir ke Jalan Tentara Pelajar untuk menikmati sepiring docang. Jika berkunjung ke Cirebon menggunakan kereta api, di sekitar Stasiun Cirebon juga terdapat pedagang docang yang siap mengisi perut Anda

# Nasi Jamblang

Nasi Jamblang, Kuliner Khas Cirebon dengan unsur sejarah yang mengakar di hati penduduk setempat.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Jawa Barat](#), [Cirebon](#)

Kalau orang Jawa punya sego jagung, orang Cirebon punya sego jamblang. Kuliner yang satu ini adalah makanan favorit penduduk setempat maupun para pelancong.

Sesuai namanya, dalam bahasa Cirebon nasi disebut dengan “sega”. Sedangkan Jamblang merupakan nama salah satu desa yang terletak di Cirebon. Maka dari itu nasi jamblang dijadikan sebagai salah satu kuliner khas Cirebon yang wajib Anda coba.

Seperti halnya makanan khas Cirebon lainnya, nasi jamblang juga memiliki unsur sejarah yang mengakar di hati penduduk setempat. Kemunculan nasi jamblang hampir berbarengan dengan kejadian pembuatan jalan raya Anyer-Panarukan yang diinisiasi oleh Jenderal Deandles. Maka tak heran, pembangunan jalan tersebut juga melibatkan banyak masyarakat Cirebon.

Karena tidak menerima upah yang layak, banyak sekali pekerja yang tewas akibat kelaparan. Meskipun membawa bekal nasi dari rumah, nasi menjadi basi jika lebih dari 10 jam tidak dimakan atau dihangatkan.

Melihat hal tersebut, warga Jamblang berhasil menemukan cara agar nasi tidak cepat basi. Yakni membungkus nasi dengan daun jati.

Neiza (2009:30) dalam Jalan-jalan ke Cirebon juga memaparkan Nasi Jamblang yang asli mampu bertahan sampai tiga hari, asalkan tetap terbungkus dalam daun jati. Maka tak heran sega jamblang dulunya juga kerap dijadikan bekal pasukan gerilya supaya tak kekurangan makanan saat bersembunyi dari pasukan Belanda.

Lambat laun masyarakat Jamblang mulai menjadikan nasi bungkus daun jati tersebut sebagai salah satu mata pencaharian dengan berjualan di pasar. Disajikan dengan lauk seperti cumi bertelur, pepes rajungan, ikan panjelan dan sambal, nasi jamblang nikmat disantap saat sarapan sebelum memulai hari. Berkat berbagai inovasi, nasi jamblang kini juga disajikan dengan berbagai pilihan lauk pauk yang lebih variatif.

Ingin mengisi perut dengan nasi jamblang? Anda bisa mampir ke Jalan Raya Jamblang dan menemukan beberapa warung yang menjual nasi bungkus yang legendaris ini. Cukup siapkan kocek kira-kira dua puluh ribu rupiah, niscaya lapar hilang hati pun senang.

# Sate Buntel dan Tengkleng

Solo, kota di Jawa Tengah yang dikenal sebagai jiwanya Jawa memiliki kekayaan kuliner tradisional yang menggugah selera. Keunikan kuliner Solo yang berasal dari resep turun temurun dan diwariskan dari generasi [...]

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Jawa Tengah](#), [Solo](#)

Solo, kota di Jawa Tengah yang dikenal sebagai jiwanya Jawa memiliki kekayaan kuliner tradisional yang menggugah selera. Keunikan kuliner Solo yang berasal dari resep turun temurun dan diwariskan dari generasi ke generasi menjadikannya bagian dari warisan budaya Jawa Tengah yang tak lekang oleh waktu. Oleh karena itu, semboyan “Solo the Spirit of Java” dan kekayaan kuliner kota Solo merupakan dua hal yang tak bisa dipisahkan dan akan menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan yang ingin merasakan keunikan budaya Jawa Tengah dan cita rasa kulinernya.

Selain dikenal berkat Keraton Kasunanan, Solo juga menjadi surganya pecinta kuliner kambing dan sapi. Apalagi kalau bukan sate dan [tengkleng](#). Jika sate biasa disajikan dengan daging yang dipotong-potong kemudian dibakar, lain halnya dengan [sate buntel](#) yang bisa Anda temui di sudut-sudut kota Solo.

Lim Hwa Youe adalah orang Tionghoa yang memperkenalkan sate buntel pada 1948. Mulanya sate buntel dibuat karena melihat sisa dari daging kambing yang keras. Kemudian Lim Hwa Youe menemukan ide untuk mencincang daging kambing yang agak keras tersebut dan diolah dengan rempah-rempah lainnya, lalu dibungkus lemak kambing agar tidak pecah saat dibakar. Jika dibandingkan dengan sate pada umumnya, sate buntel punya ukuran yang lebih besar. Maka dari itu sate buntel biasa disajikan dua tusuk seporsinya.

Bentuknya yang istimewa mencerminkan cita rasa sate buntel yang lembut, manis, dan kaya akan rempah yang aromatik. Sate jenis ini biasa disajikan bersama dengan bumbu kecap, bawang merah, tomat, dan kol. Perpaduan bumbu kecap, sate buntel, bawang merah, dan nasi panas, siapa yang sanggup menolaknya.

Makan sate buntel lebih nikmat ditemani tengkleng. Sama-sama berbahan dasar daging kambing, tengkleng sendiri merupakan kuliner berbahan dasar daging kambing yang dominan balungan (tulang) dan juga jeroan lengkap dengan yang kuah yang diolah seperti gulai tetapi dengan sedikit kuah. Citarasa gurih manis dan sedikit pedas membuat tengkleng juga banyak dicari wisatawan lokal maupun mancanegara.

Tidak banyak masyarakat dunia yang mampu mengolah bagian jeroan hewan sebaik orang Indonesia. Dan warga Solo adalah salah satunya. Tengkleng lahir saat penjajahan Jepang yang mana pada saat itu, masyarakat Solo kekurangan bahan makanan. Akhirnya muncul inspirasi untuk mengolah jeroan kambing yang pada waktu itu dianggap sampah atau limbah. Karena bagian dagingnya lebih banyak dikonsumsi oleh masyarakat ekonomi menengah ke atas.

Untuk menghasilkan daging yang empuk dibutuhkan waktu memasak minimal 45 menit.

Penggunaan bara api dalam proses memasak juga membuat daging di sekitar tulang matang sempurna, empuk dan juga memiliki aroma asap dalam setiap setiap suapan. Tekstur kuah kental membuat tengkleng juga membuat tengkleng terlihat mirip dengan tongseng.

Penggunaan tulang dan jeroan seperti sumsum, telinga, usus, ati dan jeroan lain yang lebih banyak menjadikan perbedaan paling signifikan antara tengkleng dan tongseng yang dominan menggunakan daging (Menilik Kuliner Solo-Yogyakarta, 2019). Selain itu kuah yang lebih encer karena tidak menggunakan santan juga memberikan sensasi segar dan menggugah selera.

Jika berkunjung ke Solo, pastikan menu sate buntel dan tengkleng tidak luput dari daftar [kuliner](#) yang ingin disambangi bersama orang-orang tersayang.

# Sop Konro dan Konro Bakar

Siapa yang bisa menolak sajian daging iga sapi? Disajikan bagaimanapun, iga sapi pasti menggugah selera. Begitu pula dengan sop konro. Kata konro sendiri dalam Bahasa Makassar berarti tulang iga. Bisa [...]

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Sulawesi Selatan](#), [Makassar](#)

Siapa yang bisa menolak sajian daging iga sapi? Disajikan bagaimanapun, iga sapi pasti menggugah selera. Begitu pula dengan sop konro. Kata konro sendiri dalam Bahasa Makassar berarti tulang iga. Bisa disajikan dalam kuah seperti sop konro, dibakar pun tak kalah nikmat. Jika Anda ingin menikmati rasa gurih yang lebih nendang dari kuah kaldu iga sapi, sop konro atau konro kuah bisa Anda pilih. Dahulu, sop konro dibuat dengan daging kerbau saat masyarakat mengadakan acara ritual. Namun awal tahun 90-an masyarakat mulai mempopulerkannya dengan daging sapi.

Penggunaan kluwek sebagai bumbu pada sop konro memang membuat hidangan khas Makassar ini sekilas mirip rawon Surabaya. Namun, jika diperhatikan lebih teliti sop konro memiliki warna lebih kecoklatan jika dibandingkan dengan [rawon](#) yang memiliki warna hitam legam. Campuran rempah-rempah yang lebih bervariasi, seperti ketumbar, pala, kunyit, kencur, kayu manis, daun lemon, cengkeh, hingga daun salam untuk membuat rasa kuah konro lebih kuat dan tajam serta aromatik.

Perbedaan lain juga terlihat pada bentuk potongan daging yang disajikan. Sop konro selalu disajikan dengan iga sapi. Hal ini tak terlepas dari arti konro itu sendiri yang berarti tulang iga. Meski begitu, dahulu sop iga sapi khas Bugis-Makassar ini sempat menggunakan iga kerbau sebagai bahan utamanya. Lantaran populasi kerbau menurun sehingga membuat harganya lebih mahal, sejak tahun 90-an masyarakat setempat menggunakan iga sapi yang lebih terjangkau.

Penyajian konro bakar hampir serupa dengan sop konro biasanya, hanya saja iga akan dibakar lebih dulu dan disiram dengan bumbu kacang khas Makassar, sebelum akhirnya disajikan dengan kuah sop konro yang menyegarkan. Nikmati dengan sepiring nasi hangat, santap pagi, siang ataupun malam Anda dijamin akan semakin lahap.

Mengutip "Sop Konro Kuliner Legendaris Makassar" (2019), hidangan istimewa ini juga dapat Anda temukan di acara-acara besar seperti pernikahan, Hari Raya Idul Fitri dan Hari Raya Idul Adha. Selain nasi, menikmati sop konro dengan ketupat juga bisa menjadi pilihan Anda. Menurut berbagai sumber, resep sop konro pertama kali ditemukan pada 1972 oleh H. Hanaping.

Kuah sop yang agak kehitaman dan sedikit minyak dari kaldu daging membuat makanan itu tak akan lama dibiarkan di dalam mangkuk. Satu suapan masuk ke dalam mulut, maka dijamin akan terus menyantapnya hingga suapan terakhir.

Jika ingin mencobanya di rumah yang harus diperhatikan adalah keempukan daging dan tidak lepas dari iga. Daging yang melekat pada iga akan memiliki ciri khas sop konro atau konro bakar yang akan dihidangkan.

# Coto Makassar

Tidak banyak masyarakat di muka bumi ini yang memiliki kemahiran mengolah jeroan kerbau atau sapi untuk dijadikan makanan lezat. Dan Indonesia adalah satu di antaranya. Jika Pulau Jawa punya berbagai [...]

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Sulawesi Selatan](#), [Makassar](#), [Padang](#)

Tidak banyak masyarakat di muka bumi ini yang memiliki kemahiran mengolah jeroan kerbau atau sapi untuk dijadikan makanan lezat. Dan Indonesia adalah satu di antaranya.

Jika Pulau Jawa punya berbagai macam soto, Tanah Bugis pun juga punya. Yap, berkunjung ke Tanah Makassar, rasanya tidak lengkap jika belum mencicipi [Coto Makassar](#). Lebih jauh lagi Sulawesi Selatan menjadi salah satu provinsi yang berkembang sangat pesat lewat diplomasi perdagangan rempah-rempah. Nilai budaya ini juga ikut berpengaruh dengan ragam jenis [kuliner](#) tradisional.

Meski namanya sedikit berbeda, tetapi coto dan soto hampir sama. Coto sendiri mempunyai arti sup khas Makassar yang terbuat dari jeroan serta potongan daging sapi atau kerbau menurut KBBI. Hal yang paling kontras antara keduanya terdapat pada warna kuah, yang mana coto lebih gelap dibandingkan dengan soto yang umumnya relatif bening atau kuning.

Menurut sejarah, Coto Makassar sudah lama disajikan sejak zaman kerajaan pada 1538.

Dahulu menu ini ditemukan oleh koki kerajaan dan hanya disajikan untuk para petinggi, tamu istimewa atau ritual adat Kerajaan Gowa. Meski begitu ada pula sumber lain yang memaparkan coto ditemukan oleh masyarakat kalangan bawah untuk disajikan kepada pengawal pagi hari sebelum bertugas.

Kemudian kenikmatan sajian berkuah gelap tersebut sampai ke telinga raja dan para petinggi istana dan menjadi hidangan istimewa. Penjelasan ini cukup masuk akal mengingat masyarakat kelas bawah hanya dapat menikmati bagian jeroan (buntut, babat, usus dan sebagainya) karena lebih murah ketimbang bagian daging. Kemudian dimasak dengan perpaduan 40 bumbu lokal sehingga menghasilkan rasa yang kaya di setiap suapan. Berkat unsur sejarah yang begitu mendalam Coto Makassar telah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan pada 2015.

Rasa legit dan gurih dari kuah rebusan daging kerbau serta jeroan jelas menggugah selera para penikmatnya. Kuah Coto Makassar sendiri memiliki tekstur kental dan mengandung rasa kaldu dan rempah yang sangat aromatik. Lembutnya daging yang dipadupadankan bersama ketupat sebagai sumber karbohidrat membuat kenikmatannya menghasilkan harmoni yang menyatu dalam di dalam mulut setiap penggemarnya.

Berbeda dengan ketupat yang umumnya dibungkus dengan janur, ketupat Coto Makassar disajikan berbungkus daun pisang dan biasa disebut burasa atau buras. Buras ini sendiri terbuat dari beras yang dicampur dengan garam dan santan. Berbeda dengan soto di Tanah Jawa yang umumnya menggunakan sambal yang dihaluskan dengan blender yang ditambah air, Coto Makassar dinikmati dengan sambal tauco dan juga bawang goreng.

Disebut juga sebagai Coto Mangkasara, kuliner yang satu ini juga menjadi makanan tradisi di Makassar untuk selalu dihidangkan saat Ramadan. Selain itu, Coto Makassar juga telah ditetapkan menjadi program promosi [pariwisata](#) oleh Dinas Pariwisata Kota Makassar.



Kunci kualitas dan rasa legit dari Coto Makassar sangat bergantung dengan kesegarannya. Daging direbus tanpa menggunakan garam untuk menghasilkan cita rasa asli dari daging kerbau atau sapi yang digunakan.

Melansir “Coto Makassar, Sajian Khas Penggugah Selera” dari website resmi Kemendikbud (2015) pemberian hewan kurban kerbau adalah merupakan pemberian persembahan yang tertinggi pada zaman Kerajaan Gowa. Lantaran daging kerbau yang semakin langka, kini Coto Makassar banyak dibuat dengan daging sapi. Saat berkunjung ke Makassar, sangat mudah menemukan warung makan yang menyediakan Coto Makassar di banyak sudut kota.

## Barongko dan Gogos

Memiliki wilayah yang luas membuat Indonesia menjadi negara yang memiliki beragam suku yang tersebar mulai dari Sabang hingga Papua. Tentunya, bukan hanya kaya akan budaya, Indonesia juga kaya akan makanan [...]

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Sulawesi Selatan](#), [Makassar](#)

Memiliki wilayah yang luas membuat Indonesia menjadi negara yang memiliki beragam suku yang tersebar mulai dari Sabang hingga Papua. Tentunya, bukan hanya kaya akan budaya, Indonesia juga kaya akan makanan tradisional yang nikmat dan juga unik.

Seperti halnya Kota Makassar yang sejak lama terkenal karena kekayaan kuliner yang tersohor berkat racikan rempah-rempah incaran para saudagar. Di tengah gempuran kuliner dari luar negeri, terdapat beberapa makanan tradisional Nusantara yang eksis hingga kini. Salah satu makanan khas Indonesia yang patut menyandang gelar ‘legendaris’ yakni barongko, kue khas Tanah Bugis.

Barongko sendiri merupakan kue yang terbuat dari campuran antara gula, telur, pisang, dan santan. Teksturnya yang lembut menjadikan kue ini bisa dikonsumsi oleh anak-anak, maupun orang dewasa.

Mengutip “Barongko Si Manis Lembut dari Bugis” (2019) barongko dulunya hanya disajikan untuk kaum bangsawan saja. Dahulu makanan bercita rasa manis ini hanya disantap oleh para raja Bugis. Barongko merupakan singkatan dari bahasa Bugis yakni “barangku mua udoku” yang artinya “barangku sendiri yang ku bungkus”.

Makna yang terkandung dalam barongko adalah bahan utama yang terbuat dari pisang dibungkus kembali dengan daun pisang. Artinya tuan rumah menyajikan kejujuran, apa yang di luar sama dengan yang di dalam. Seiring perkembangan zaman, barongko kini menjadi salah satu makanan yang bisa dinikmati semua kalangan. Kudapan manis ini biasa tersaji dalam acara penting masyarakat Bugis seperti pernikahan, akikah dan lain sebagainya.

Selain nikmat disantap dalam keadaan hangat, kue lembut yang biasa dibungkus dengan daun pisang ini juga nikmat disantap saat dingin. Jadi masyarakat Makassar biasanya memasukkan barongko ke dalam lemari pendingin sebelum disantap.

Cara pembuatan kue yang satu ini juga bisa dibilang cukup sederhana. Hanya perlu menghaluskan pisang yang dicampur dengan santan. Jika sudah tercampur rata, maka masukkan bahan lain seperti telur, vanili, garam, dan susu kental manis. Setelah adonan

tercampur rata, siapkan daun pisang atau loyang untuk dijadikan wadah, lalu kukus adonan barongko selama kurang lebih dua puluh lima menit. Jika sudah matang, angkat lalu sajikan. Selain barongko, satu lagi camilan menggugah selera yang rasanya nikmat untuk mengganjal perut jika tak ingin sarapan berat yakni gogos. Berbeda dengan barongko yang bercita rasa manis, gogos sendiri adalah kudapan Bugis bercitarasa gurih. Karena dibungkus dengan daun pisang, sekilas gogos terlihat seperti [lemper](#). Bahan dasarnya adalah beras ketan yang dimasak terlebih dahulu dengan santan agar meresap. Jika lempur biasa diisi dengan daging ayam cincang ayam, kudapan gogos diisi dengan ikan yang dimasak pedas gurih sedikit manis dari kelapa sangrai.

Secara bentuk, gogos terlihat lebih langsing dan panjang. Setelah dibungkus daun pisang, gogos kemudian dibakar di atas api. Yang unik dari gogos sendiri adalah penggunaan ketan yang bervariasi. Bisa ketan hitam, ketan putih atau menggunakan biji khas Sulawesi yakni banne, biji-bijian teksturnya seperti pasir dan berwarna cokelat. Ditemani kopi atau teh, menyantap barongko dan gogos bisa menjadi menu alternatif untuk sarapan yang praktis, nikmat dan juga mengenyangkan.

## Soto Padang

Jika membahas santapan dengan kuah hangat dan nikmat ala Indonesia, soto tentu tidak boleh ketinggalan. Sebagai daerah beriklim tropis, hampir setiap daerah di Indonesia punya yang namanya soto. Termasuk Tanah [...]

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Sumatera Barat](#), [Padang](#)

Jika membahas santapan dengan kuah hangat dan nikmat ala Indonesia, soto tentu tidak boleh ketinggalan. Sebagai daerah beriklim tropis, hampir setiap daerah di Indonesia punya yang namanya soto. Termasuk Tanah Minang yakni dengan soto padang yang menggugah selera. Soto dengan kuah kaldu sapi yang gurih bercampur dengan 16 lebih bumbu rempah yang berbeda, membuat [soto padang](#) memiliki rasa yang unik dan kaya.

Sejarawan Denys Lombard dalam Nusa Jawa: Silang Budaya 2 Jaringan Asia memaparkan jika soto yang awalnya terpengaruh budaya tionghoa lewat sajian sup daging yakni caudo. Para imigran Tionghoa yang tinggal di Pulau Jawa memperkenalkan soto dan akhirnya resep soto menyebar ke penjuru Nusantara. Dalam perkembangannya, soto juga mendapat pengaruh dari budaya India.

Soto padang biasa dinikmati dengan bihun, perkedel kentang, irisan daging sapi yang digoreng kering, membuat siapa saja akan sulit menolak. Akan lebih nikmat, jika ditambahkan dengan taburan sagu merah muda, seledri, bawang merah dan perasan jeruk nipis. Ditemani sepiring nasi hangat dan sambal lado tanak khas Padang, dijamin soto padang akan semakin sedap saat disantap.

Nah, berbicara kuliner Padang, tentu identik dengan penggunaan santan. Namun tidak untuk soto padang ini. Selain tanpa santan, soto padang juga disajikan agak pedas dan tanpa kecap. Meskipun saat ini, sudah banyak juga penduduk Minang yang menyantap soto padang dengan

tambahan kecap dikarenakan pergeseran cita rasa yang terpengaruh oleh wilayah lain, seperti Jawa.

Penikmat soto padang juga tak perlu khawatir irisan daging akan menjadi alot ataupun keras saat dimakan. Sebab pembuatan irisan daging sapi telah melalui tahapan proses, agar daging tetap terasa empuk dan lembut saat dinikmati. Mula-mula irisan daging direbus terlebih dahulu sampai empuk, kemudian daging digoreng hingga mendapatkan tekstur yang renyah.

Tercatat, ada 75 ragam soto tersebar di 22 daerah Indonesia. Hal ini tak lepas dari sejarah panjang soto yang diduga berasal dari pengaruh sop Tionghoa yang bernama caudo (sop daging).

Diduga kuat, keberadaan soto padang tidak terlepas dari para pendatang yang datang dari luar Pulau Sumatera. Pengaruh rempah pada bumbu soto juga tidak lepas dari orang-orang India yang datang ke Indonesia untuk berdagang. Sehingga terjadilah akulturasi budaya yang terwujud dalam sajian soto padang.

Meski ada kekhasan sendiri, soto padang punya tempat istimewa bagi para penikmatnya. Kekayaan rasa yang dihadirkan oleh rempah-rempah, gurihnya kuah yang berasal dari rebusan daging sapi, hingga penggunaan daging goreng atau dendeng tidak bisa didapatkan pada soto-soto lainnya.

## Nasi Kapau

Dulu, para istri yang ditinggal suaminya merantau akan membuka usaha hidangan nasi dan lauk-pauk khas Kapau untuk memenuhi kebutuhan hidup.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Makassar](#), [Sumatra Barat](#), [Padang](#)

Tanah Minang memang surganya rempah-rempah. Sejak dahulu, daerah Sumatra sudah masyhur akan warisan bumbu rempah-rempahnya yang menggugah selera. Kekayaan sumber rempah dan kemampuan mengolahnya menjadi hidangan yang menggugah selera terwujud dalam sepiring nasi kapau.

Nasi Kapau adalah salah satu jenis kuliner khas [Sumatra Barat](#) yang begitu terkenal di Indonesia. Terbuat dari nasi putih perak yang disajikan bersama dengan berbagai macam lauk pauk khas daerah Kapau, Nasi Kapau telah menjadi makanan favorit bagi banyak orang. Dikenal karena cita rasa yang kaya dan unik, nasi kapau menjadi pilihan yang tepat bagi para pecinta kuliner yang ingin mencicipi masakan khas Indonesia yang autentik dan lezat. Nasi kapau sendiri adalah hidangan yang berasal dari Nagari Kapau, sebuah desa kecil yang berada di Kecamatan Tilatang Kamang, Kabupaten Agam, [Bukittinggi](#).

Ada beberapa lauk yang menjadi ciri khas dari hidangan nasi kapau dan hanya bisa ditemui dalam sajian yang satu ini. Antara lain gulai tambusu yang terbuat dari usus sapi, [rendang](#) daka-daka yang terbuat dari singkong atau [rendang](#) ayam, ikan mas bertelur, gulai kapau cincang (gulai tulang dan daging sapi), gulai babat dan jeroan lainnya.

Gulai Tambusu sendiri adalah gulai di mana telur dan tahu diolah dan dibungkus dalam usus sapi. Tekstur usus sapi yang kenyal berpadu dengan lembut dan padatnya campuran tahu dan telur. Nasi Padang biasanya tidak dilengkapi dengan gulai ini.

Hidangan nasi kapau diperkirakan sudah ada sejak abad ke-19.

Di balik kenikmatan sepiring nasi kapau, ada secuil kisah perjuangan para wanita tangguh di Tanah Minang. Hidangan nasi kapau diperkirakan sudah ada sejak abad ke-19. Dahulu para istri atau ibu yang ditinggal suaminya merantau kemudian membuka usaha yang menyajikan hidangan nasi yang dipadukan lauk-pauk khas Kapau untuk memenuhi kebutuhan hidup. Secara penyajian, ada perbedaan mencolok antara penjual nasi padang dan penjual nasi kapau. Murdijati Gardjito, dalam Makanan Tradisional Indonesia Seri 2 (2017) yang ditulis bersama Umar Santoso dan Eni Harmayani saat berkunjung ke daerah Bukittinggi, nasi kapau bisa ditemui di sekitar daerah Pasar Bawah. Panci-panci besar yang disusun menjadi ciri khas pula yang membedakan nasi kapau dengan nasi padang yang acapkali tersebar di banyak daerah. Karena jauh dari jangkauan penjual, mereka menggunakan sendok [gulai](#) dari tempurung kelapa dan bertangkai panjang untuk menyendokkan gulai ke piring makan. Sebelum nasi padang dikenal luas, ternyata nasi kapau sudah lebih dulu menjadi primadona dari Sumatra Barat. Tidak heran jika banyak yang menyebut nasi kapau adalah racikan asli atau racikan awal dari nasi padang.

Nasi kapau adalah racikan asli atau racikan awal dari nasi padang.

Jika dinilai dari segi cita rasa, terdapat perbedaan antara nasi kapau dan nasi padang, gulai pada nasi kapau memiliki cita rasa sedikit lebih asam. Terlebih penggunaan sayur seperti kol, nangka, dan kacang panjang juga membuat nasi kapau menjadi lebih unik. Sedangkan jenis nasi yang digunakan yakni nasi perak (sedikit kurang air) menjadi persamaan nasi padang dan nasi kapau.

Dari segi penyajian jika nasi padang disajikan dengan cara dihidangkan oleh penjual di meja para pembeli, maka nasi kapau memiliki cara yang berbeda. Karena pembeli yang menghampiri penjual untuk memesan makanan tersebut dan memilih langsung lauk pauk yang mereka inginkan. Sementara penjualnya akan langsung menyajikannya di atas piring, sesuai dengan permintaan dari pembeli.

Berbeda dengan nasi padang, [gulai](#) pada nasi kapau memiliki cita rasa sedikit lebih asam. Hingga saat ini, nasi kapau dan nasi padang merupakan dua hidangan yang paling dicintai oleh masyarakat Indonesia, berkat rasanya yang autentik, kuat dan kaya akan bumbu rempah otentik khas Tanah Minang.

## Bubur Kampiun

Saat berkunjung ke Sumatra Barat pada bulan puasa, jangan lewatkan sajian bubur dengan aneka topping ini.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Sumatra Barat](#), [Bubur](#), [Minangkabau](#)

Kuliner manis memang menggugah selera jika dinikmati saat bulan Ramadan. Karena itu, saat berkunjung ke Sumatra Barat pada bulan puasa, jangan lewatkan sajian legit gurih bubur kampiun.

Selain pemandangan alam, kuliner dari provinsi dengan ibu kota yang berada di [Padang](#) ini juga menjadi salah satu aspek yang menarik untuk dibahas. Tak hanya kaya akan rempah-rempah, Tanah Minang juga punya bubur kampiun, kuliner manis yang menggugah selera.

Bubur kampiun sudah ada sejak tahun 1960-an.

Menilik unsur historis kuliner yang menggunakan kuah santan ini, ternyata bubur kampiun sudah ada sejak tahun 1960-an saat pasca perang revolusi. Meski banyak [kuliner](#) dari luar negeri yang masuk ke Indonesia, bubur kampiun tetap eksis dan dicari banyak wisatawan. Uniknya, bubur kampiun awalnya dibuat secara tidak sengaja oleh seorang nenek bernama Amai Zona. Awalnya, Pemerintah Revolusioner Republik Indonesia (PRRI) menyelenggarakan lomba Kreasi Membuat Bubur di Desa Jambu Air, Banuhampu, Bukittinggi.

Namun nenek Amai Zona terlambat dan tidak melakukan persiapan dengan matang. Akhirnya, ia mencampurkan segala jenis bubur dagangannya yang tidak habis ke dalam satu wadah. Bak petir di siang bolong, ternyata kreasi buburnya menjadi pemenang dalam ajang ini. Dengan kebetulan tersebut, lalu terbentuklah bubur kampiun yang menjadi hidangan khas Padang, Sumatra Barat.

Bubur kampiun memiliki keunikan pada keberagaman topping-nya.

Berbeda dengan bubur pada umumnya, bubur kampiun memiliki keunikan dengan topping-nya yang beragam. Pertama, bubur kampiun terbuat dari ketan putih kukus. Lalu, dilengkapi dengan berbagai campuran di atasnya. Mulai dari candil, bubur ketan hitam, kolak pisang atau ubi, bubur sumsum, dan kacang hijau.

Di beberapa daerah, bubur kampiun memiliki beberapa variasi campuran. Seperti, [lupis](#) ketan putih sebagai pengganti nasi ketan atau bubur delima sebagai pengganti bubur conde. Karena teknik pengerjaannya yang cukup sulit, ada pula pedagang yang tidak menyajikan bubur conde dalam campuran bubur kampiun buatannya.

Biasanya, para pedagang bubur kampiun memasak berbagai campuran bubur sejak dini hari. Semua bahan dimasak secara bersamaan di panci yang berbeda-beda. Karena itu, untuk membuat bubur kampiun yang komplet setidaknya akan ada enam jenis bahan yang dimasak dalam enam panci di atas enam tungku secara bersamaan.

Ada enam jenis bahan yang dimasak dalam enam panci di atas enam tungku secara bersamaan.

Variasi campuran inilah yang sebenarnya menjadi corak dari bubur kampiun, tetapi juga tantangan saat proses pembuatannya. Juru masak harus membuat satu per satu topping yang dibutuhkan. Namun, untuk menciptakan rasa yang berkesinambungan, bumbu yang digunakan juga harus sesuai.

Tidak berhenti sampai di situ, [bubur](#) akan disiram dengan kuah yang terdiri dari gula merah serta santan. Bubur kampiun mempunyai rasa legit dari gula merah dan santan yang bersatu menghasilkan sensasi yang tak terlupakan di mulut. Meski terkesan mempunyai banyak isi di dalamnya, tetapi bubur ini justru menghasilkan rasa yang spesial.

Hidangan ini cocok disantap saat berbuka puasa atau pada acara kumpul keluarga. Cita rasa yang membuat nyaman, akan meninggalkan kesan tak terlupakan pada penikmatnya.

## Nasi Liwet Solo

Kota Solo, salah satu kota di Jawa Tengah yang menyimpan banyak sekali nilai sejarah Selain di Solo, ada juga nasi liwet yang dikenal di banyak daerah Indonesia seperti liwet Sunda [...]

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Jawa Tengah](#), [Solo](#)

Kota Solo, salah satu kota di Jawa Tengah yang menyimpan banyak sekali nilai [sejarah](#). Selain di Solo, ada juga nasi liwet yang dikenal di banyak daerah Indonesia seperti liwet Sunda misalnya. Meskipun memiliki nama yang sama, nasi liwet ala Solo tetaplah memiliki ciri khas tersendiri. Ciri khas dari nasi liwet Kota Solo yakni nasi dengan bumbu gurih dan disiram dengan kuah sayur labu siam.

Untuk pendamping, nasi liwet biasa disajikan dengan ayam suwir maupun telur rebus. Ada pula yang menambahkan tempe atau tahu bacem, dan areh (rebusan santan yang dimasak hingga mengental) sebagai pelengkap. Selain itu, penyajian nasi liwet dengan daun pincuk juga menjadikan penikmat nasi liwet merasakan sensasi yang berbeda. Rasa gurih yang terkandung di dalam nasi ini berasal dari santan kelapa, yang ditambahkan daun salam, batang serai, serta beberapa bumbu rempah menjadikan liwet sangat kaya rasa.

Sejarah nasi liwet ini sebenarnya berasal dari desa Menuran, Kabupaten Sukoharjo yang menjual makanan ini. Hidangan ini ternyata menjadi favorit banyak orang sehingga banyak orang tertarik membuka warung nasi liwet sehingga sampai menjadi andalan masyarakat kota Solo hingga sekarang.

Ada pula penjelasan historis yang menyebutkan nasi liwet merupakan salah satu hidangan yang sering disajikan saat Maulid Nabi. Nasi liwet dibuat karena masyarakat mendapatkan inspirasi dari nasi samin, yang disebut sebagai salah satu hidangan yang disukai oleh nabi. Tetapi, karena tak bisa mendapatkan minyak samin, masyarakat mengganti bahan tersebut dengan santan kelapa.

Murdijati Gardjito, dalam Makanan Tradisional Indonesia Seri 2 (2017) yang ditulis bersama Umar Santoso dan Eni Harmayani, juga memaparkan temuan menarik bahwa nasi liwet adalah makanan simbol penolak bala saat bencana melanda Tanah Jawa. Saat Jawa diguncang gempa bumi, misalkan, nasi liwet dihadirkan dengan ritual dan doa untuk memohon pertolongan agar bencana tersebut tidak terulang kembali.

Dalam Bauwarna: Adat Tata Cara Jawa (2000) memaparkan, nasi liwet juga menjadi sajian khas yang selalu ada dalam setiap perayaan Sekaten. Kegiatan Sekaten biasanya menggelar pesta rakyat di alun-alun istana yang dikunjungi banyak orang. Berbagai jenis barang dan makanan diujakan, termasuk nasi liwet.

Dari serangkaian proses perayaan, Sekaten biasanya menggelar pesta rakyat di alun-alun istana yang dikunjungi banyak orang. Berbagai jenis barang dan makanan diujakan, termasuk nasi liwet.

Hingga kini masyarakat kota Solo masih mempertahankan tradisi untuk menyajikan nasi liwet pada upacara perayaan Maulid Nabi, yang di dalam upacaranya diramaikan dengan tradisi Sekaten atau Grebeg, dan biasanya dilakukan di Keraton Solo.

## Lenjongan & Es Dawet Selasih

Masyarakat Solo memang serba bisa. Budaya Solo yang lembut, ramah dan adem ayem terwujud dalam berbagai kudapan manis yang ada di Solo. Banyak jenis kudapan legit yang bisa dinikmati saat [...]

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Jawa Tengah](#), [Solo](#)

Masyarakat Solo memang serba bisa. Budaya Solo yang lembut, ramah dan adem ayem terwujud dalam berbagai kudapan manis yang ada di Solo. Banyak jenis kudapan legit yang bisa dinikmati saat mengunjungi kota yang terkenal sebagai jiwanya Jawa ini. Lenjongan adalah salah satunya.

Kudapan manis kenyal ini disajikan dengan alas daun pisang dan terdiri dari berbagai jenis komposisi makanan berbahan dasar singkong dan kelapa seperti [tiwul](#), [getuk](#), [klepon](#), ketan hitam, ketan putih, cenil, grontol, jadah blondo, wajik dan sawut. Kemudian ditaburi kelapa, gula pasir atau gula merah cair. Kata lenjongan merupakan istilah untuk menyebut bermacam-macam jajanan pasar di Solo dengan bahan terbuat dari singkong.

Lenjongan termasuk kudapan favorit untuk warga Kota Solo, sebab olahan singkong ini sudah lama menjadi hidangan yang menemani rakyat Kota Solo untuk mengisi perut sejak zaman penjajahan. Terlebih dahulu beras belum umum seperti saat ini dan singkong merupakan sumber pangan pokok masyarakat Solo pada waktu itu. Berkat kreativitas dalam mengolah singkong, lenjongan kini menjadi kumpulan camilan legit dan nikmat.

Cara penyajiannya pun menarik, sebab isi lenjongan bisa disesuaikan sesuai selera. Kemudian pada bagian atas akan ditaburi parutan kelapa dan dilengkapi dengan pilihan taburan gula pasir atau gula merah cair sesuai selera. Selain rasa manis, ada rasa gurih legit yang dapat dinikmati berkat topping taburan kelapa parut. Tampilannya yang berwarna-warni benar-benar menggugah selera. Dalam proses pembuatan lenjongan juga tidak menggunakan pengawet dan pewarna buatan. Jadi benar-benar camilan yang sehat dan mengenyangkan untuk dijadikan kudapan pengganti sarapan.

Nah, satu lagi camilan manis khas Solo yang tidak boleh dilewatkan yakni es dawet telasih. Jika lenjongan nikmat dijadikan kudapan, es dawet telasih sangat cocok dijadikan makanan penutup. Minuman primadona khas Solo ini terdiri dari cendol dengan campuran ketan hitam, tape ketan, [jenang sumsum](#), biji selasih, irisan nangka, cairan gula, santan dan es batu.

Yang membedakan dari es dawet pada umumnya, es dawet Telasih Solo terdiri dari campuran es dawet hijau dan selasih yang menghiasi mangkuk. Es Dawet Selasih juga tak dihidangkan menggunakan gelas bening seperti es cendol biasanya, namun menggunakan mangkuk kecil dengan sendok bebek berwarna perak.

Rasa manis dari gula berpadu sempurna dengan gurihnya santan yang dapat memberikan rasa nikmat di lidah. Meski memiliki citarasa manis, rasa manisnya tidak berlebihan sehingga tidak membuat lengket mulut dan tenggorokan. Bahan-bahan alami yang digunakan juga tanpa pengawet juga membuat rasa es dawet Telasih sangat nikmat dan segar jika diminum saat panas siang terik.

Kenikmatan dari kedua hidangan manis legendaris khas Kota Solo ini bisa dengan mudah ditemukan jika mengunjungi kawasan Pasar Kota Gede Solo. Tertarik mencobanya?

## Naniura

Nikmatnya hidangan warisan leluhur dari tanah Sumatra Utara.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Batak](#), [Sumatra Utara](#), [Resep tradisional](#), [Ikan](#)



Turun-temurun menjaga warisan leluhur dari Pantai Timur dan Barat dari Pulau Sumatra Utara, Suku Batak menjelma sebagai salah satu kelompok etnis terbesar di Indonesia dengan pesona budaya yang mengagumkan. Suku Batak sendiri terdiri dari berbagai suku bangsa yakni Batak Mandailing, Batak Karo, Batak Angkola, Batak Batak Simalungun, Batak Pakpak, dan suku Batak Toba.

Selain terkenal karena budaya, Batak juga terkenal dengan berbagai kuliner khasnya seperti saksang, naarsik, mi gomak, naniura dan lain-lain. Naniura atau sering juga disebut Dengke Mas Na Niura (ikan mas naniura), salah satu kuliner khas Batak Toba dari wilayah Toba, Danau Toba, Tapanuli Utara, Pulau Samosir dan Humbang Hasundutan, bahkan dikenal sebagai sashimi ala Batak.

Naniura atau sering juga disebut Dengke Mas Na Niura (ikan mas naniura) juga terkenal sebagai sashimi ala Batak.

Kelezatan naniura sendiri telah mengilhami seorang pencipta lagu untuk menuangkannya ke dalam sebuah lagu daerah berjudul Tabo Do Dekke Naniura yang berarti “Ikan yang diasami itu rasanya enak.”

Melansir Majalah Ilmiah Panorama Nusantara, Edisi VII, Juli-Desember 2019, Memperkenalkan Na Niura Makanan Khas Batak Sebagai Hidangan Appetizer yang ditulis oleh Maria BF Manalu, Dosen AKPINDO, Jakarta, naniura dalam Bahasa Batak diartikan sebagai ikan yang tidak dimasak.

Naniura dalam Bahasa Batak diartikan sebagai ikan yang tidak dimasak.

Walau demikian, naniura sama sekali tidak menimbulkan aroma amis dikarenakan rendaman asam jeruk jungga yang sekaligus membuat duri-duri halus pada ikan juga menjadi lembut. Tidak seperti naniarsik atau saksang yang merupakan sajian adat, naniura dapat dengan mudah kita temukan di lapo (rumah makan khas Batak) dan bahkan sering disajikan sebagai hidangan rumahan yang dapat dinikmati oleh siapa saja.

Dahulu, naniura merupakan hidangan istimewa karena kerap dijadikan sajian persembahan untuk para raja dan tidak sembarang orang bisa membuatnya. Meski pembuatan naniura sendiri tidaklah sulit, tapi proses memasaknya bisa menghabiskan 4 – 6 jam waktu hingga daging ikan menjadi matang merata melalui marinasi dengan air jeruk jungga.

Dalam proses pembuatan naniura, bahan utama yang digunakan adalah ikan mas yang masih segar. Selain menggunakan ikan nila berukuran kecil agar matangnya merata, untuk hidangan naniura, juga bisa menggunakan ikan mas. Hidangan ini juga sama sekali tidak menggunakan bumbu-bumbu masakan modern seperti yang biasa kita gunakan. Sebaliknya, bumbu dapur yang digunakan adalah bumbu rempah tradisional seperti; andaliman, asam jungga, bawang merah, cabai merah, bawang putih, kunyit, kemiri, jahe, lengkuas dan kecombrang.

Salah satu bumbu penting dalam pembuatan naniura adalah andaliman yang memiliki nama Latin *Zanthoxylum Acanthopodium*. Karena bumbu ini hanya dikenal untuk masakan Batak, orang dari luar suku Batak sering menyebutnya sebagai “merica Batak.” Kaya akan kandungan Vitamin C dan E, andaliman juga berguna untuk membantu menjaga daya tahan tubuh selain menyedapkan masakan.

Salah satu bumbu penting dalam pembuatan naniura adalah andaliman yang memiliki nama Latin *Zanthoxylum Acanthopodium*.

Naniura sendiri tidak dapat dilepaskan dari asam jungga atau jeruk jungga, karena jeruk jungga dengan rasanya yang sangat asam inilah aroma amis dari ikan dapat dihilangkan, serta daging

ikan dapat menjadi matang. Sepintas, tampilan jeruk jungga mirip dengan jeruk purut, namun bila diperhatikan lebih cermat, permukaan dan bentuk jeruk jungga lebih kecil dan cenderung bulat. Berbeda dengan jeruk purut yang berukuran lebih besar dengan bentuk lebih lonjong atau oval.

Selain andaliman dan jeruk jungga, bahan lain yang tidak kalah penting dalam masakan naniura ini adalah kecombrang atau sering juga disebut “rias” karena bentuk dan warnanya yang mirip bunga hias. Karena memiliki aroma yang sangat harum, kecombrang juga dapat mengurangi aroma amis pada ikan. Sama seperti andaliman, kecombrang atau rias juga banyak digunakan dalam berbagai hidangan Sumatra.

Naniura biasanya disajikan sebagai hidangan utama ketika makan. Cita rasanya yang gurih, asam, dan segar mampu membangkitkan selera makan siapa saja. Karena itu, tak mengherankan jika naniura ini menjadi salah satu sajian yang dirindukan oleh masyarakat Suku Batak yang pergi merantau. Jika berkesempatan berwisata ke Danau Toba, jangan lupa untuk mencicipi naniura di berbagai rumah makan yang menyajikan hidangan menu lokal. Sambil ditemani alunan lagu Tabo Do Dekke Naniura, kelezatannya pasti akan selalu teringat dan membuat kita ingin kembali lagi dan lagi untuk menikmatinya. Semakin penasaran dengan kelezatan sashimi ala Tano Batak ini? Bila belum sempat untuk menikmati naniura di daerah asalnya, resep naniura berikut ini layak untuk dicoba. Ini dia resepnya!

## Resep Naniura

Bahan:

- 1 ekor (1 kg) ikan mas, bersihkan
- 2 sdt garam
- 10 sdm air jeruk jungga

Sambal:

- 150 gr kecombrang, kukus hingga lembut
- 1½ sdm andaliman
- ½ sdt garam

Bumbu, sangrai hingga matang:

- 150 gr bawang merah
- 50 gr kemiri
- 50 gr kacang tanah tanpa kulit
- 15 buah cabai merah keriting
- 3 cm jahe
- 3 cm kunyit

Cara membuat:

1. Belah bagian punggung ikan tidak sampai putus sehingga berbentuk melebar. Buang duri yang menempel pada daging ikan.

2. Letakkan ikan dalam piring saji, lumuri dengan 6 sdm air jeruk jungga. Bungkus dengan plastic wrap, simpan dalam kulkas selama 6 jam. Sisihkan.
3. Sambal: Gerus halus kecombrang, andaliman, garam, dan bumbu sangrai. Tambahkan sisa air jeruk jungga, aduk rata.
4. Keluarkan ikan dari kulkas, olesi dengan sambal. Sajikan dingin.

Selamat mencoba dan menikmati lezatnya naniura, si sashimi ala Tano Batak.

## Rendang

Sajian khas ranah minang menyimpan filosofi kehidupan tentang kesabaran, kebijaksanaan dan kegigihan.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Sumatra Barat](#), [Resep](#), [Daging](#), [Rendang](#)

Tidak hanya terkenal dengan pesona alam dan Jam Gadangnya, Ranah Minang juga terkenal berkat warisan kulinernya. Salah satu kuliner khas Ranah Minang, Sumatra Barat, yang tak hanya terkenal di Indonesia tapi juga di dunia adalah rendang.

Melansir Journal of Ethnic Foods, Volume 4, Issue 4, Desember 2017, Rendang: The Treasure of Minangkabau oleh Muthia Nurmufida dkk, rendang merupakan hasil akulturasi budaya masyarakat Minang dengan pedagang-pedagang India yang membawa makanan khas mereka, kari, ke kepulauan Indonesia. Masyarakat Minang lalu mengadaptasi kari tersebut menjadi hidangan [gulai](#) yang identik dengan kuah, sebelum akhirnya dimasak menjadi kalio yang membuat hidangan nyaris tanpa kuah. Rendang sendiri merupakan hasil akhir dari proses pemasakan [gulai](#) selama kurang lebih 6 – 7 jam. Tujuannya adalah untuk membuat daging menjadi lebih kering sehingga dapat bertahan lebih lama.

Kata “rendang” berasal dari Bahasa Minang, yaitu randang yang merujuk pada teknik memasak lambat yang disebut marandang.

Kata “rendang” berasal dari Bahasa Minang yaitu randang yang merujuk pada teknik memasak lambat yang disebut marandang. Kata marandang memiliki arti mengolah dan mengaduk masakan dalam waktu lama dengan api kecil di atas kayu bakar hingga hasil masakan menjadi kering.

Sebagai warisan budaya masyarakat Minangkabau, rendang juga diyakini sudah dikenal sejak tahun 1550 M, seperti dikutip dari Jantra, Jurnal Sejarah & Budaya, Vol. 9 no 1, Juni 2014, Struktur Simbolik Kuliner Rendang di Tanah Rantau oleh Martian dan Robby Hidajat. Hal ini dikarenakan masyarakat Minangkabau pada saat itu memiliki kebiasaan merantau sehingga mereka membutuhkan makanan yang awet untuk dibawa sebagai bekal saat di perjalanan. Pada masa itu, rendang biasanya dibungkus dengan daun pisang.

Tidak hanya sebagai bekal saat di perjalanan, fungsi utama rendang adalah sebagai kuliner yang berkaitan erat dengan ritual adat. Misalnya saja pada saat pengangkatan Datu yang disebut Bajamba Gadang ataupun ritual adat saat kematian yang disebut Pesta Ratok atau meratap. Untuk ritual adat ini, rendang biasanya dimasak oleh kaum laki-laki Minang.

Bahan utama pembuatan rendang ada 4 macam antara lain:

1. Daging atau daging sapi. Merupakan simbol dari Niniak Mamak(paman) dan Bundo Kandung (ibu) sebagai pemberi kemakmuran pada anak dan keponakannya.

2. Karambia (kelapa) sebagai simbol dari Cediak Pandai, yaitu golongan atau kaum masyarakat Minangkabau yang pandai serta memiliki pengetahuan yang luas dan sebagai penggerak dalam masyarakat.
3. Lado atau cabai adalah simbol dari kaum alim ulama yang mengajarkan dan menegakkan ajaran agama.
4. Pemasak (bumbu) yang terdiri dari 14 macam rempah, yaitu merica, buah pala, bawang merah, cabe merah, jahe, cabe rawit, bawang putih, garam, laos, daun jeruk purut, daun salam, daun kulit, dan batang serai, sebagai simbol dari masyarakat Minangkabau secara keseluruhan.

Dikutip dari berbagai sumber, di balik proses pembuatan rendang yang memakan waktu lama, ternyata tersimpan filosofi kehidupan tentang kesabaran, kebijaksanaan dan kegigihan.

Di balik proses pembuatan rendang yang memakan waktu lama, ternyata tersimpan filosofi kehidupan tentang kesabaran, kebijaksanaan dan kegigihan.

#### Kesabaran

Proses memasak yang hingga 6-7 jam membutuhkan kesabaran. Sehingga kita akan belajar untuk menghargai setiap proses yang berlangsung di dalam kehidupan.

#### Kebijaksanaan

Saat memasak rendang, dibutuhkan kebijaksanaan untuk mengatur suhu api serta kebijaksanaan dalam memilih bahan-bahan dan bumbu-bumbu terbaik untuk mendapatkan cita rasa rendang yang diinginkan.

#### Kegigihan

Untuk mendapatkan rendang yang kering sempurna, dibutuhkan kegigihan untuk mengaduknya.

Jika dahulu sajian rendang pada upacara adat masyarakat Minangkabau dibuat menggunakan daging kerbau, kini sajian rendang juga banyak yang terbuat daging sapi dan ayam. Para vegetarian juga bisa mengaplikasikan resep rendang dengan bahan baku protein nabati seperti tahu, tempe, dan jamur.

Penyebaran rendang di Sumatra Barat sendiri berawal dari tiga wilayah yang disebut Luhak Nan Tigo yang berarti 3 gunung, yaitu Luhak Agam, Luhak Payakumbuh atau Limo Puluah (50 kota), dan Luhak Tanah Data.

Meski rendang bisa dengan mudah ditemui di kehidupan sehari-hari, tapi dalam berbagai upacara adat, rendang menduduki hierarki tertinggi di antara kuliner khas Minangkabau lainnya. Selain itu, rendang juga mendapat julukan sebagai Kepalo Samba (induk makanan) dalam tradisi Minangkabau. Dalam penyajiannya, rendang biasanya dihidangkan bersama gulai, sayur rebung, ikan goreng dan sayur nangka.

Dilansir dari berbagai sumber, tidak mengherankan jika kelezatan rendang dari Tanah Minang mampu menyebar hingga berbagai belahan dunia. Rendang bahkan dinobatkan sebagai makanan terenak yang menduduki peringkat pertama dalam World's 50 Most Delicious Foods versi CNN International.

Rendang bahkan dinobatkan sebagai makanan terenak yang menduduki peringkat pertama dalam World's 50 Most Delicious Foods versi CNN International.

Gelar ini mampu dipertahankan oleh rendang sejak tahun 2011 hingga 2019. Sebuah kebanggaan sekaligus persembahan dari Tanah Minang untuk dunia. Kita, wajib bangga karenanya.

Ingin membuat rendang dengan resep autentik? Ini dia resepnya.

## Resep Rendang

Bahan:

- 1 kg daging sapi bagian gandik, potong dadu 5 cm
- 2,5 lt santan sedang
- 5 batang serai, memarkan
- 1 lembar daun kunyit, ikat simpul
- 15 lembar daun jeruk
- 2 potong asam kandis
- Bumbu, haluskan:
  - 250 gr cabai merah keriting
  - 200 gr bawang merah
  - 7 siung bawang putih
  - 3 cm jahe
  - 3 cm lengkuas
  - 1 sdm garam

Cara membuat:

1. Masukkan daging ke dalam wajan berdasar tebal.
2. Tambahkan bumbu halus, santan, serai, daun kunyit, dan daun jeruk, aduk hingga rata. Masak di atas api sedang sambil sesekali diaduk hingga mendidih.
3. Kecilkan api, masak terus sambil sesekali diaduk hingga santan mengental.
4. Tambahkan asam kandis, teruskan memasak hingga daging agak berwarna kehitaman dan santan berminyak. Angkat, sajikan hangat.

Selamat menikmati lezatnya Rendang Padang. Lamak bana!

## Pempek

Kenikmatan memakan olahan ikan tenggiri sambil menyeruput kuah cuko.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Palembang](#), [Sumatra Selatan](#), [Resep](#), [Pempek](#)

Berkunjunglah ke Palembang dan ada banyak sekali penjual keliling menjajakan pempek lezat yang dapat dengan mudah ditemukan. Kudapan bercita rasa gurih, pedas, dan asam ini, bahkan kerap disajikan sebagai menu sarapan. Walau berbagai daerah lain di Sumatra seperti Jambi dan Bengkulu juga memproduksi pempek, hidangan ini dianggap sebagai bagian dari kuliner khas Palembang selain mi celor, tempoyak, tekwan, lempok durian, dan lain-lain.

Dibuat dari daging ikan giling dicampur tepung sagu atau tepung kanji, telur, penyedap rasa, garam dan bawang putih yang dihaluskan. Selain menjadi pempek, dari adonan tersebut juga

dapat dihasilkan berbagai kudapan lainnya seperti tekwan, lenggang, [model](#), celimpungan, dan laksan.

Jika pempek disajikan dengan kuah cuko yang memiliki paduan rasa manis, asam sekaligus pedas, maka, celimpungan dan laksan disajikan dalam kuah yang memiliki kandungan santan. Sementara itu, tekwan dan model dihidangkan dengan kuah yang di dalamnya berisi irisan bengkuang, kepala udang, jamur kuping, dan ditaburi seledri, daun bawang, bawang goreng, serta bumbu-bumbu lainnya. Walau termasuk dalam jenis kudapan dan biasa disajikan di berbagai restoran sebagai menu pembuka, tapi pempek memiliki kandungan protein, lemak dari ikan, dan karbohidrat dari tepung sagu.

Pada awalnya, pempek dibuat dari ikan belida, sejenis ikan langka yang mendiami Sungai Musi. Namun, karena keberadaannya yang saat ini semakin langka, pempek kini dibuat menggunakan ikan sungai lainnya seperti ikan sepat siam, ikan putak dan ikan gabus. Selain itu, ikan tenggiri dan ikan kakap merah juga sering digunakan sebagai bahan baku pempek.

Akan tetapi, ikan laut ini memiliki aroma yang lebih amis dibandingkan ikan dari sungai. Dari berbagai jenis ikan sungai dan ikan laut, ikan tenggiri, gabus, dan belida merupakan jenis-jenis ikan yang paling direkomendasikan untuk mendapatkan cita rasa pempek yang lezat.

Dari berbagai jenis ikan sungai dan ikan laut, ikan tenggiri, gabus, dan belida merupakan jenis-jenis ikan yang paling direkomendasikan untuk mendapatkan cita rasa pempek yang lezat. Di balik kelezatannya, kuliner asal Palembang ini memiliki sejarah yang panjang. Dilansir dari berbagai sumber, pembuatan pempek diperkirakan sudah dimulai pada 684 Masehi pada masa Kedatuan Sriwijaya.

Mengutip Analisis Prasasti Talang Tuo Peninggalan Kerajaan Sriwijaya sebagai Materi Ajar Sejarah Indonesia di Sekolah Menengah Atas yang ditulis oleh Kabib Sholeh, pengajar Program Studi Pendidikan Sejarah FKIP Universitas PGRI Palembang, pada 17 November 1920, ditemukan sebuah Prasasti Talang Tuo oleh L.C. Westenenk di sebelah barat Palembang atau wilayah Talang Tuo yang tidak jauh dari Bukit Siguntang. Pada prasasti salah satu peninggalan kerajaan Sriwijaya yang ditulis dengan aksara Pallawa dan berbahasa Melayu Kuno sekitar 606 Saka atau 684 Masehi tersebut, terdapat cerita tentang Taman Sri Ksetra yang dibuat oleh Sri Baginda Sri Jayanasa. Di dalam taman itu, ada pula berbagai jenis tanaman, antara lain berbagai jenis bambu, pinang, kelapa, aren, dan sagu.

Menurut Kemas Ari Panji, sejarawan kota Palembang, yang dikutip dari laman Tribun News Palembang, diduga kuat bahwa salah satu Prasasti Talang Tuo berisi tentang aren dan sagu. Keduanya merupakan bahan dasar pembuatan pempek dan cuko, yang ternyata sudah banyak ditanam pada masa itu. Sehingga ada hubungannya dengan pempek sebagai kuliner khas Palembang. Pempek sendiri pada awalnya lebih dikenal dengan sebutan “kelesan” yang berarti ditekan-tekan. Karena pembuatannya memang menggunakan piri'an (mangkok yang tengahnya berlubang) dan ditekan-tekan.

Pempek sendiri pada awalnya lebih dikenal dengan sebutan “kelesan” yang berarti ditekan-tekan.

Jika sebelumnya kelesan adalah makanan rumahan, sekitar 1916, kelesan mulai dijual oleh orang Tionghoa yang biasa dipanggil Apek atau Empekdi sekitar Masjid Agung Palembang. Sejak saat itu, kelesan lebih dikenal dengan sebutan “pempek” yang berasal dari panggilan Apek atau Empek. Walau kini pempek bisa didapatkan dengan mudah di berbagai restoran,

namun, siapa pun bisa membuat pempek sendiri di rumah untuk disantap bersama keluarga. Ingin coba membuatnya? Ini dia resepnya.

## Resep Pempek

Bahan:

Cuko:

- 1 lt air
- 60 gr asam jawa
- 250 gr gula merah, sisir halus
- 75 gr gula pasir
- 2 sdm ebi, sangrai, haluskan
- 2 sdm cuka masak

Bumbu, haluskan:

- 10 buah cabai rawit merah
- 4 siung bawang putih
- 2 sdm tongcai
- 1 sdt garam

Pempek:

- 25 gr tepung terigu serbaguna
- 200 ml air
- 500 gr daging ikan tenggiri, haluskan
- 2 sdt garam
- 250 gr tepung kanji
- 4 butir telur
- Minyak goreng

Pelengkap:

- Mi kuning, secukupnya, seduh air panas
- Timun, secukupnya, potong dadu

Cara membuat:

1. Cuko: Masukkan semua bahan dan bumbu halus ke dalam panci, masak dengan api besar hingga mendidih. Kecilkan api, teruskan memasak hingga bumbu harum. Angkat, biarkan dingin. Sisihkan.
2. Pempek: Dalam sebuah panci, aduk tepung terigu dan air hingga licin, masak di atas api sedang hingga menjadi mengental. Angkat, dinginkan.
3. Dalam sebuah wadah besar, masukkan campuran tepung, daging ikan tenggiri, dan garam, uleni hingga kalis. Masukkan tepung kanji secara bertahap sambil diaduk menggunakan tangan hingga rata. Bagi adonan menjadi 8 bagian.



4. Pempek lenjer: Lumuri permukaan tangan dengan tepung kanji. Bentuk 1 buah bagian menjadi silinder panjang. Buat sebanyak 4 buah. Segera rebus dalam air mendidih hingga mengapung, angkat, tiriskan. Sisihkan hingga dingin.
5. Pempek kapal selam: Ambil 1 bagian adonan, bentuk hingga menyerupai kantung. Tuang 1 butir telur ke dalamnya. Tutup adonan hingga rapat. Lakukan hingga semua adonan habis. Rebus dalam air mendidih hingga mengapung, angkat, tiriskan. Biarkan hingga dingin.
6. Goreng pempek dalam minyak banyak panas hingga kecokelatan. Angkat, tiriskan. Potong-potong sesuai selera. Sajikan bersama pelengkap dan cuko.

Kelezatan pempek yang memiliki sejarah panjang sejak zaman Sriwijaya, kini sedang diperjuangkan oleh Kementerian Pendidikan Kebudayaan Riset dan Teknologi kepada UNESCO agar masuk ke dalam daftar Warisan Budaya Tak Benda. Proses yang harus dilalui memang masih panjang, sama seperti sejarah di balik kelezatannya.

## Kerak Telor

Kudapan khas Betawi yang terkenal karena cita rasa gurih manis yang menggugah selera.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Betawi](#), [DKI Jakarta](#), [Resep](#), [Kerak Telor](#)

Setiap kali Pekan Raya Jakarta (PRJ) untuk merayakan HUT kota Jakarta digelar, penjaja kerak telur atau omelette Betawi menjadi jajanan [khas Betawi](#) yang tak pernah sepi pembeli.

[Kerak telur adalah salah satu kudapan khas Betawi](#) yang terkenal karena cita rasa gurih manis yang menggugah selera. Bisa dibilang, kerak telur sendiri sama terkenalnya dengan beragam kuliner khas Betawi lain seperti selendang mayang, kue rangi, gabus pucung, semur jengkol, asinan betawi dan masih banyak lagi.

Suku Betawi, dilansir dari Pemerintah Kota Jakarta Selatan pada laman resminya, merujuk pada campuran beberapa suku bangsa seperti Sumatra, Jawa, Bali, Sunda, Arab, dan Portugis dalam suatu kelompok dan bertempat tinggal di wilayah pesisir Batavia. Menurut Antropolog Universitas Indonesia, Dr. Yasmine Zaki Shahab MA, pada laman yang sama, etnis Betawi diperkirakan baru terbentuk sekitar 1815-1893.

Kebudayaan Betawi sendiri lahir sebagai hasil akulturasi budaya setempat dengan kebudayaan yang dibawa oleh pendatang dari berbagai daerah lain di Nusantara ataupun kebudayaan asing. Jika menilik kembali asal-usulnya, kuliner khas Betawi banyak dipengaruhi oleh kebudayaan Cina, Arab, India, dan Eropa terutama budaya Portugis dan Belanda. Hal tersebut tidak terlepas karena pengaruh pelabuhan Sunda Kelapa yang menjadi pusat perdagangan dan melting pot para pendatang.

Melansir artikel Kerak Telor: Kuliner Khas Ibukota Jakarta (Betawi), 2018, karya Yudhiet Fajar Dewantara pada National Conference of Creative Industry, etnis Betawi sendiri terbagi menjadi 3 kelompok, yaitu:

1. Wilayah Pesisir (di tepi pantai)
2. Wilayah Tengah (di sekitar area Jakarta Pusat sekarang, biasa disebut Betawi Kota), dan

3. Wilayah Pinggir (menetap di daerah penyangga ibu kota, seperti Parung, Bogor, Bekasi, Tangerang, dan biasa disebut Betawi Ora).

Kerak telur atau yang juga dikenal dengan omelette Betawi, karena bentuknya mirip omelette atau telur dadar, tercipta dari hasil kreasi etnis Betawi Kota yang tinggal di daerah Menteng pada penjajahan VOC di Indonesia. Melansir dari berbagai sumber, berawal dari warga Belanda yang terbiasa mengonsumsi omelette mi dan menginginkan makanan yang lebih sehat, sekelompok masyarakat Betawi Menteng kemudian berinisiatif mengganti mi dengan beras ketan. Ketan putih, udang kering, merica, garam, telur ayam dan bebek dan kelapa yang saat itu melimpah ruah di Batavia menjadi bahan utama kerak telur. Penggunaan dua jenis telur dalam pembuatan kerak telur ternyata juga memiliki tujuan tersendiri. Telur bebek untuk menghasilkan cita rasa yang lebih gurih, sedangkan telur ayam juga diperlukan agar tekstur kerak telur tidak terlalu kering.

Penggunaan dua jenis telur dalam pembuatan kerak telur ternyata juga memiliki tujuan tersendiri. Telur bebek untuk menghasilkan cita rasa yang lebih gurih, sedangkan telur ayam juga diperlukan agar tekstur kerak telur tidak terlalu kering.

Kudapan kelas atas kalangan bangsawan Belanda ini dimasak dengan metode memasak yang cukup unik, yakni dengan membalik wajan yang digunakan di atas anglo (tungku kecil) untuk mematangkan telurnya. Pedagang kerak telur biasanya menggunakan arang dari batok kelapa atau arang kayu rambutan, karena kedua jenis arang tersebut dapat membuat masakan menjadi lebih harum. Proses pembuatannya sendiri tidak memakan waktu lama dan kerak telur ini bisa dibuat dengan cara sebagai berikut:

1. Ketan putih yang sudah direndam hingga teksturnya empuk, dimasak hingga setengah matang di dalam wajan.
2. Telur bebek yang sudah dikocok lalu dituangkan dan diratakan di permukaan wajan. Setelah itu ditaburi ebi halus, kelapa kering, bawang, sambil ditekan-tekan hingga rata. Saat telur dalam kondisi setengah matang, wajan kemudian dibalik supaya permukaan kerak benar-benar kering.
3. Setelah kerak telur diangkat, lalu ditaruh di atas wadah dan ditaburi bawang merah goreng serta serundeng yang terbuat dari parutan kelapa yang disangrai hingga warnanya menjadi kuning kecokelatan. Bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan serundeng antara lain bawang merah, kunyit, kencur, gula, bawang putih, lengkuas, daun salam, cabai, daun jeruk dan ketumbar.

Kudapan kerak telur ini enak untuk disantap selagi hangat. Tidak perlu menunggu Pekan Raya Jakarta (PRJ) digelar, karena kudapan ini juga bisa dibuat di rumah. Ini dia resepnya.

## Resep Kerak Telor

Bahan:

- 200 gr beras ketan, rendam semalaman
- 150 ml air
- 4 butir telur bebek
- 50 gr ebi, sangrai, haluskan
- 4 sdm bawang merah goreng
- 1 sdt garam

Serundeng:

2 sdm minyak kelapa

20 gr gula merah, sisir halus

1 sdm air asam jawa

100 gr kelapa parut setengah tua

Bumbu, haluskan:

- 4 buah cabai merah keriting
- 4 cm kencur
- 2 cm jahe
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica putih bubuk

Pelengkap:

- Bawang merah goreng
- Serundeng

Cara membuat:

- Serundeng: Panaskan minyak kelapa, tumis bumbu halus hingga harum. Tambahkan gula merah dan asam jawa, masak sambil diaduk rata. Masukkan kelapa, aduk cepat hingga rata. Masak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga kelapa mengering. Angkat, sisihkan.
- Panaskan wajan aluminium diameter 25 cm di atas api sedang. Masukkan 4 sdm beras ketan dan 4 sdm air, masak hingga beras setengah lunak dan cairan hampir habis.
- Masukkan 1 butir telur bebek, 2 sdm serundeng, 2 sdt ebi sangrai, 1 sdm bawang merah goreng, dan  $\frac{1}{4}$  sdt garam, aduk rata hingga menjadi adonan kental.
- Ratakan adonan hingga berdiameter 18 cm. Masak kembali dengan api kecil hingga matang.
- Balikkan wajan sehingga adonan menghadap langsung ke api untuk mematangkan bagian permukaan atas. Angkat. Sajikan segera dengan taburan pelengkap.

Selain bisa dibuat sendiri di rumah, kelezatan kudapan bangsawan Belanda yang tersohor ini pun kini bisa dengan mudah kita temukan dan nikmati di berbagai jalan di kota Jakarta, karena pada masa kepemimpinan Gubernur DKI Jakarta Ali Sadikin pada era 1970-an, kerak telur dipromosikan dan banyak dijual di sekitar area Tugu Monumen Nasional. Kerak Telor pun menjadi kuliner khas Betawi yang kesohor.

## Nasi Tutug Oncom

Cita rasa oncom tumbuk beradu bumbu kencur yang disajikan bersama nasi hangat.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Jawa Barat](#), [Tasikmalaya](#), [Resep](#), [Nasi](#)

Terletak di wilayah tenggara Jawa Barat, Tasikmalaya dengan alam perbukitannya sering dijuluki sebagai Mutiara dari Priangan Timur. Kota ini juga sering disebut sebagai Delhi Van Java karena dianggap perbukitannya, yang diperkirakan berjumlah 3.647 bukit, mirip dengan

kota Delhi di India. Tak hanya terkenal karena alamnya yang indah, Tasikmalaya juga dikenal dengan Gunung Galunggung yang pernah mengalami letusan besar pada 1822 M. Selain itu, Tasikmalaya juga terkenal akan sentra kerajinan payung dan sandal geulis, serta nasi tutug oncom atau T.O. atau sango tutug oncom. Meski begitu, selain di Tasikmalaya, nasi tutug oncom juga dapat ditemukan dengan mudah di berbagai restoran khas Sunda.

Nasi tutug oncom yang merupakan kuliner khas Tasikmalaya ini terdiri dari nasi dan olahan oncom dengan bumbu kencur yang menjadi ciri khasnya. Kata “tutug” sendiri berasal dari bahasa Sunda yang berarti “tumbuk.” Hal itu juga merepresentasikan bagaimana proses pengolahannya. Dalam pembuatannya, oncom ditumbuk hingga menjadi butiran kasar lalu dijemur di bawah sinar matahari +/- sehari. Oncom yang telah kering lalu ditaburi bumbu-bumbu seperti bawang merah, sedikit gula dan garam, bawang putih dan kencur, kemudian dimasak atau dibakar hingga matang. Oncom yang telah dibumbui kemudian disangrai atau dibakar, ditumbuk hingga halus, lalu ditaburkan di atas nasi dan wajib disajikan dalam kondisi hangat. Paduan rasa gurih dan asin nasi tutug oncom, semakin nikmat disantap bersama sambal goang yang dibuat dari cabai rawit hijau yang dicampur dengan sedikit garam dan bumbu penyedap. Lauk pelengkap seperti ayam goreng, ikan asin, telur dadar dan lalapan mentimun juga akan semakin melengkapi lezatnya nasi tutug oncom. Jangan lupa tambahkan taburan bawang goreng di atasnya agar makanan ini menjadi lebih wangi dan menggugah selera.

Siapa sangka, nasi tutug oncom yang kadang dibandrol dengan harga tinggi di restoran-restoran khas Sunda ini, ternyata dulunya adalah santapan rakyat kelas bawah pada era 1940-an masa pemerintahan Orde Baru.

Siapa sangka, nasi tutug oncom yang kadang dibandrol dengan harga tinggi di restoran-restoran khas Sunda ini, ternyata dulunya adalah santapan rakyat kelas bawah pada era 1940-an masa pemerintahan Orde Baru. Konon, nasi tutug oncom tercipta saat kondisi masyarakat mengalami kesulitan ekonomi sehingga tidak mampu membeli beras. Dilansir dari situs Kompas.com, Helmy Sudajana, seorang pemilik rumah makan nasi T.O. Rahmat menceritakan bahwa nasi tutug oncom dulu identik dengan hidangan rakyat kelas bawah, sehingga nasi perlu dicampur dengan oncom supaya porsinya jadi semakin banyak.

Oncom sendiri merupakan bahan baku yang mudah didapat dengan harga terjangkau. Makanan ini terbuat dari ampas tahu yaitu kedelai, kadang juga dibuat dari bungkil kacang tanah yang difermentasi seperti pada pengolahan tempe. Walaupun terbuat dari ampas tahu, oncom mengandung karbohidrat dan protein yang cukup tinggi. Analisis Proksimat dan Sifat Organoleptik Oncom Merah Alternatif dan Oncom Hitam Alternatif yang ditulis Sri Mulyani dan Restu Widyana Wisma pada Jurnal Kimia & Pendidikan Kimia, Vol. 1, No. 1, April 2016, menyebutkan bahwa oncom yang biasanya dibuat dari bungkil kacang tanah, hanya dapat bertahan selama 1-2 hari saja pada suhu ruang. Lebih dari itu, oncom akan rusak yang menyebabkan oncom tidak layak lagi untuk dikonsumsi, sehingga lebih baik menyantap nasi tutug oncom selagi hangat.

Lezatnya nasi tutug oncom si “nasi miskin” yang kini naik kelas pun bisa dinikmati hangat-hangat kapan saja di rumah dan disantap bersama keluarga tercinta. Namun, bila ingin menikmati nasi tutug oncom di daerah asalnya, indahnya pemandangan Tasikmalaya dengan ribuan bukit-bukit kecilnya pasti akan menambah sensasi lezatannya. Ingin membuatnya sendiri di rumah? Ini dia resepnya, selamat bertualang dengan rasa.

## Resep Tutug Oncom

Bahan:

Nasi tutug oncom:

- 6 sdm minyak goreng
- 150 gr oncom merah, cincang kasar
- 1 sdt garam
- 500 gr nasi putih dingin

Bumbu nasi tutug, haluskan:

- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 5 cm kencur
- 2 buah cabai merah keriting
- 1/4 sdt terasi bakar

Ayam, tahu, tempe goreng:

- Minyak goreng
- 3 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun salam
- 1,5 lt air
- 1 ekor (900 gr) ayam kampung, potong 4 bagian
- 150 gr tahu, potong dadu 4 x 4 cm
- 150 gr tempe, potong tebal 1,5 cm

Bumbu kuning, haluskan:

- 20 butir bawang merah
- 10 siung bawang putih
- 6 butir kemiri
- 5 cm kunyit, bakar
- 5 cm lengkuas
- 3 cm jahe
- 1 sdm ketumbar
- 2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Pelengkap:

- Sambal terasi
- Lalapan

Cara membuat:

- Nasi tutug oncom: Panaskan minyak dalam wajan, tumis bumbu halus nasi hingga harum. Masukkan oncom dan garam, aduk hingga rata. Tambahkan nasi putih, aduk cepat hingga rata. Masak hingga nasi berasap. Angkat, sisihkan.
- Ayam, tahu, tempe goreng: Panaskan 6 sdm minyak dalam wajan, tumis bumbu kuning, serai, dan daun salam hingga harum. Tambahkan air, aduk rata, masak hingga mendidih.
- Masukkan ayam, rebus hingga ayam empuk. Angkat, tiriskan, sisihkan. Masukkan tahu dan tempe, rebus hingga bumbu meresap. Angkat, tiriskan.
- Goreng potongan ayam, tahu, dan tempe secara bergantian dalam banyak minyak panas hingga kecokelatan. Angkat, tiriskan.
- Penyajian: Letakkan nasi tutug oncom di dalam piring saji, sajikan bersama potongan ayam, tahu, dan tempe goreng, serta sambal terasi dan lalapan.

## Gudeg Jogja

Buah tangan kaum pekerja di masa pembangunan Kerajaan Mataram, kini identik dengan kota Jogja.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [D.I. Yogyakarta](#), [Resep](#), [Gudeg](#)

Gudeg adalah Jogja. Jogja adalah gudeg. Gudeg dan Jogja seolah ditakdirkan sebagai satu keterikatan. Berwisata ke Yogyakarta, belum lengkap jika tidak mencicipi kuliner yang menjadi ciri khasnya, gudeg. Hidangan yang dulu hanya disajikan ala kadarnya (nangka muda dan santan), kini acapkali disajikan dengan menu pelengkap seperti telur pindang, krecek, ayam opor, tempe bacem, tahu bacem serta areh (santan kental yang dibumbui) menggunakan alas daun pisang. [Kuliner](#) yang menjadi ikon khas kota Yogyakarta ini bisa dengan mudah kita nikmati saat pagi, siang, atau malam hari. Tak hanya tersedia di restoran-restoran besar, gudeg juga diujakan penjual di pasar atau di pedagang kaki lima dan bisa dinikmati sambil lesehan menikmati suasana Kota Jogja.

Siapa sangka, jika gudeg jogja yang merupakan kuliner khas kota pelajar ini ternyata dibuat oleh kaum pekerja pada masa pembangunan Kerajaan Mataram di Alas Mentaok?

Siapa sangka, jika gudeg jogja yang merupakan kuliner khas kota pelajar ini ternyata dibuat oleh kaum pekerja pada masa pembangunan Kerajaan Mataram di Alas Mentaok? Melansir laman National Geographic, pada 1500 ketika awal berdirinya kerajaan Mataram Islam di sekitar kawasan Kotagede, tepatnya di Alas Mentaok, banyak pohon buah yang ditebang. Di antaranya Angkil (Melinjo), pohon kelapa, dan pohon nangka muda (gori) yang melimpah di daerah tersebut. Pohon-pohon itu ditebang karena dianggap tidak memiliki nilai jual dan ketersediaannya pun selalu berlimpah. Selain itu, penjajah Belanda lebih banyak mengincar hasil pertanian karena dianggap memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Kondisi tersebut membuat masyarakat sekitar dan kaum pekerja berkreasi mengolah dan membuat sajian dengan bahan dasar nangka muda (gori). Salah satunya adalah sayur gori yang direbus di dalam kuah besar selama berjam-jam (12 hingga 15 jam) hingga tekstur gori menjadi sangat empuk. Tentu saja mereka juga menambahkan bumbu-bumbu seperti ketumbar, kemiri, lengkuas, daun salam, bawang putih, bawang merah, gula jawa, dan santan. Hingga

akhirnya, terciptalah potongan-potongan nangka lembut dan berwarna coklat ditambah cita rasa manis. Mengingat porsi memasaknya yang besar karena diperuntukkan bagi ratusan pekerja, proses mengolah makanan ini harus terus diaduk menggunakan sendok kayu besar, yang dalam Bahasa Jawa, teknik mengaduk tersebut disebut hangudek atau hangudeg. Istilah yang kemudian menjadi inspirasi nama sayur gori menjadi “gudeg.”

Terdapat 2 jenis gudeg, yaitu gudeg kering dan gudeg basah. Gudeg jogja sendiri memiliki tampilan yang lebih kering dan lebih tahan lama jika dibandingkan dengan gudeg solo atau daerah lainnya. Hal ini dikarenakan dalam proses pengolahannya dilakukan penggorengan (goreng-tumis) yang lebih lama hingga kadar airnya menjadi lebih kering. Mengutip Tinjauan Sosio Ekonomi Gudeg dan Preferensi Konsumennya di Kotamadya Yogyakarta yang ditulis oleh Stephanus Sri Hedy A.P dkk, pembuatan gudeg kering membutuhkan adanya tambahan waktu pada proses penggorengan yang menyebabkan cita rasa, penampakan, dan daya tahannya juga mengalami perubahan.

Berdasarkan bahan bakunya, gudeg terbagi menjadi 3 macam, yaitu gudeg gori (nangka muda) yang mudah kita temukan di berbagai sudut kota Yogyakarta, gudeg rebung (biasanya terdapat di restoran-restoran), dan gudeg manggar (gudeg istimewa yang dibuat dari bunga kelapa yang masih muda). Gudeg manggar menjadi istimewa karena walaupun bumbu rempahnya sama dengan gudeg gori, tapi proses pengolahannya memerlukan waktu selama kurang lebih satu malam. Gudeg jenis ini biasanya disajikan hanya pada acara-acara khusus saja. Gudeg manggar sendiri adalah gudeg favorit Sultan Hamengkubuwono X. Sementara itu, di Kesultanan Surakarta, gudeg juga tercatat dalam buku sastra Serat Centhini (1814-1823) sebagai sajian di Kesultanan Surakarta.

Gudeg manggar sendiri adalah gudeg favorit Sultan Hamengkubuwono X.

Di balik proses pembuatannya yang lama, tersirat filosofi hidup untuk bersabar dan tidak menyia-nyiakan pemberian apapun dari Tuhan Yang Maha Esa. Karena proses pembuatannya yang lama, gudeg menjadi hidangan istimewa. Dahulu, saat belum banyak penjual gudeg, makanan ini sering dijadikan sebagai makanan nazar atau makanan sebagai wujud rasa syukur. Sebagai contoh, jika ada anggota keluarga yang sedang sakit, maka akan keluar sebuah janji atau nazar untuk menikmati gudeg setelah sembuh, seperti diceritakan oleh Prof Dr. Ir Murdijati-Gardjito, peneliti di Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM, pada laman National Geographic. Tertarik membuat gudeg di rumah? Cek resepnya di bawah ini.

## Resep Gudeg (Bagian 1)

Bahan:

Gudeg:

- Daun jati, untuk alas memasak
- 600 gr nangka muda, potong 4 x 4 cm
- 6 butir telur rebus, kupas kulit
- 1 lt santan encer
- 3 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan

Bumbu, haluskan:

- 10 butir bawang merah



- 4 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar sangrai
- 4 butir kemiri sangrai
- 2½ sdt garam
- 150 gr gula merah, sisir

Areh:

- 600 ml santan sedang
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, memarkan

Sambal Goreng Krecek:

- 200 gr kerupuk kulit sapi
- 3 sdm minyak goreng
- 4 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 5 cm lengkuas, memarkan
- 1,5 lt santan encer
- 100 gr kacang tolo, rendam selama 1 jam
- 20 buah cabai rawit merah
- 2 sdm air asam jawa
- 2 sdm gula merah, sisir halus

Bumbu, haluskan:

- 150 gr cabai merah besar
- 150 gr bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 1½ sdt terasi
- 2 sdt garam

Cara membuat:

1. Gudeg: Alasi wajan dengan daun jati. Masukkan nangka, telur, santan, daun salam, lengkuas, dan bumbu halus, aduk perlahan hingga rata. Masak di atas api kecil hingga mengering. Angkat, sisihkan.
2. Areh: Masukkan semua bahan ke dalam panci, masak di atas api sedang sambil terus diaduk hingga harum. Angkat, sisihkan.
3. Sambal goreng krecek: Seduh kerupuk kulit sapi dengan air panas. Tiriskan dan peras sisa airnya. Sisihkan.
4. Dalam wajan, panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, dan lengkuas hingga harum.
5. Masukkan santan dan kacang tolo, rebus sambil ditimba-timba hingga kacang setengah matang.
6. Tambahkan cabai rawit merah, air asam jawa, dan gula merah, masak kembali hingga kacang matang.
7. Masukkan kerupuk kulit sapi, rebus kembali hingga mendidih. Angkat, sisihkan.

## Resep Opor Ayam Pelengkap Gudeg

Bahan Opor Ayam:

- 1 ekor (900 gr) ayam, potong 8 bagian
- 2 sdt garam
- 1 sdm air jeruk nipis
- 3 sdm minyak goreng
- 3 batang serai bagian putih, memarkan
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 6 lembar daun jeruk
- 1 lt santan cair
- 600 ml santan kental
- ½ sdt merica
- 1 sdt gula pasir

Bumbu, haluskan:

- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 cm jahe, bakar
- 3 cm kunyit, bakar
- 3 butir kemiri, sangrai
- 2 sdt ketumbar, sangrai
- ¼ sdt jintan

Pelengkap:

- Nasi putih
- Sambal bajak

Cara membuat:

1. Opor ayam: Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk nipis. Sisihkan selama 15 menit.
2. Panaskan minyak dalam wajan, tumis bumbu halus, serai, lengkuas, daun salam, dan daun jeruk hingga harum.
3. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan santan kental, masak hingga mendidih dan ayam matang.
4. Masukkan santan kental, merica, dan gula pasir, masak sambil ditimba-timba hingga bumbu meresap dan ayam empuk. Angkat.
5. Penyajian: Letakkan nasi putih di atas piring saji. Tambahkan gudeg, telur, opor ayam, dan sambal goreng krecek di sekelilingnya. Siram gudeg dengan areh secukupnya. Sajikan segera bersama sambal bajak.

Lezatnya gudeg jogja, pasti jadi lebih nikmat karena dibuat dengan cinta dan dinikmati bersama seluruh keluarga di rumah. Selamat memasak.

## Soto Kudus

Potongan daging kerbau, sohun, irisan kol, taoge, bertabur daun seledri dan bawang goreng, lengkap dengan siraman kuah kaldu yang sungguh menggugah selera.

## Kuliner

Tagar:

[Kuliner](#), [Jawa Tengah](#), [Soto](#), [Kudus](#), [Resep](#)

Saat mendengar nama Kota Kudus, yang langsung muncul di dalam ingatan adalah kota kretek, kota santri, Sunan Kudus, dan tak ketinggalan soto kudus. Tak seperti soto kudus yang biasa Anda nikmati di kota-kota besar, soto kudus yang otentik disajikan dengan potongan daging kerbau berbentuk dadu, sohon, irisan kol, taoge, taburan daun seledri, bawang goreng, serta butiran kacang kedelai, lengkap dengan siraman kuah kaldu yang terbuat dari daging kerbau dan bumbu rempah-rempah. Tidak lupa topping sate telur puyuh, paru kerbau atau gorengan yang lezatnya pasti membuat ketagihan. Di balik kelezatan soto kudus, tersimpan sejarah panjang yang menyertainya. Sejarah tentang penyebaran agama Islam dan toleransi umat beragama yang dilakukan oleh Sunan Kudus Sayyid Ja'far Shadiq Azmatkhan.

Di balik kelezatan soto kudus, tersimpan sejarah panjang yang menyertainya.

Terletak di pesisir utara Jawa, Kabupaten Kudus menjadi sangat strategis karena terletak pada jalur lalu lintas yang menghubungkan daerah sekitar di wilayah Timur seperti Pati, Juwana, Tayu, Rembang, Lasem, Demak, Blora, dan Purwodadi. Serta wilayah Barat, misalnya Mayong, Jepara, dan Bangsri dengan Semarang Ibu Kota Provinsi Jawa Tengah.

Dilansir dari situs resmi kuduskab.go.id, pada awalnya Kota Kudus bernama Loram yang hingga kini nama tersebut masih digunakan sebagai nama Desa Loram. Namun, ada juga pendapat yang mengatakan bahwa Kota Kudus dulunya bernama Tajug. Hal ini dikarenakan di kota tersebut banyak terdapat atap dengan arsitektur tradisional yang sangat kuno dan dipakai untuk tujuan keramat, yakni sebagai tempat bersembahyang para umat Hindu. Waktu itu, agama mayoritas penduduk di kota tersebut adalah agama Hindu. Agama Islam sendiri masuk ke Tanah Jawa melalui perantara pedagang Muslim serta mubaligh melalui kota-kota pelabuhan di pesisir utara Jawa Timur, Jawa Barat, dan Jawa Tengah pada abad ke-13 hingga 15 masehi. Sehingga kemudian muncul kerajaan-kerajaan Islam di Cirebon, Banten, Pajang, Mataram, dan Demak, seiring runtuhnya kerajaan Hindu Majapahit.

Perkembangan agama Islam di Tanah Jawa juga tidak terlepas dari peran Wali Songo, salah satunya adalah Ja'far Shadiq atau Sayyid Ja'far Shadiq Azmatkhan atau yang lebih kita kenal dengan sebutan Sunan Kudus. Pada masa inilah, Kota Tajug berganti nama menjadi Kudus yang diambil dari Bahasa Arab Al-Quds yang berarti kesucian. Quds sendiri memiliki arti "suci" yang pelafalannya oleh orang-orang Jawa pada masa itu menjadi "Kudus."

Melansir dari tulisan karya Rachmawati Yuliana Nurhayu tentang Sunan Kudus: Dinamika Ajaran, Tradisi, dan Budaya di Kudus Jawa Tengah Tahun 1990- 2015 pada laman repository.uinjkt.ac.id, dalam menyampaikan dakwahnya di Kota Kudus, Sunan Kudus menerapkan prinsip dakwah Wali Songo, yaitu prinsip Mau'izhatul hasanah wa mujadalah billati hiya ahsan, yang dapat diartikan sebagai "Penyampaian ajaran agama Islam disesuaikan dengan adat budaya serta kepercayaan penduduk setempat."

Strategi dakwah yang dilakukan oleh Sunan Kudus pada saat itu adalah ajaran untuk bertoleransi dengan umat non-Muslim yang dilakukan melalui seni, sosial, dan budaya. Dalam bidang seni budaya, penyampaian dakwah Islam dilakukan melalui wayang klithik yang terbuat dari kayu. Disebut wayang klithik, karena pada saat dimainkan, wayang tersebut akan berbunyi klithik...klithik. Selain itu, dakwah juga disampaikan melalui tembang ciptaan beliau, antara lain, Maskumambang dan Mijil.

Sedangkan dalam bidang sosial, Sunan Kudus memahami dan menghormati bahwa dalam agama Hindu yang menjadi agama mayoritas yang dianut oleh penduduk pada saat itu, terdapat ajaran Ahimsa atau ahimsā atau ahingsā. Istilah dari bahasa Sansekerta yang berarti “anti-kekerasan.” Sebuah ajaran untuk tidak menyakiti atau membunuh makhluk hidup, termasuk sapi. Karena bagi umat Hindu, sapi adalah hewan yang dianggap suci dan merupakan lambang dari semua hewan ternak di alam semesta.

Di dalam Catur Weda (empat bagian dalam Kitab Weda), terdapat Mantra Gavah Vivasyah Matarah yang berarti sapi adalah ibu dari seluruh dunia seperti dilansir dari Buku Keagungan Sapi Menurut Wedayang ditulis oleh Made Darmayasa. Sapi dipercaya sebagai milik dewa dan dapat mewujudkan semua keinginan yang dikehendaki oleh manusia. Sapi juga dilambangkan sebagai kendaraan Dewa Siwa, dewa alam semesta.

Sapi dipercaya sebagai milik dewa dan dapat mewujudkan semua keinginan yang dikehendaki oleh manusia.

Oleh karena itu, walaupun sapi termasuk hewan yang halal untuk dikonsumsi oleh umat Muslim, namun demi menghormati penganut agama Hindu dan menjaga toleransi antar umat beragama, Sunan Kudus melarang pengikutnya untuk menyembelih sapi, termasuk pada saat perayaan Hari Raya Idul Adha atau Hari Raya Kurban. Sapi lalu digantikan dengan kerbau. Itulah sebabnya mengapa soto kudus di Kudus menggunakan daging kerbau dan bukan daging sapi. Ingin membuat soto kudus otentik dengan daging kerbau? Ini dia resepnya.

## Resep Soto Kudus

Bahan:

- 800 gr daging kerbau, potong menjadi 4 bagian sama besar
- 2 lt air
- 2 sdt garam
- Minyak goreng
- 4 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 150 gr taoge, seduh air panas, tiriskan
- 2 batang kucai, iris-iris
- 2 sdm bawang merah goreng, untuk taburan
- 1 sdm bawang putih goreng, untuk taburan

Bumbu, haluskan:

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 2 cm kunyit
- 2 cm jahe
- 1 sdt merica
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula pasir

Pelengkap:

- Sate telur puyuh
- Paru goreng
- Sambal rawit
- Perkedel
- Tempe goreng
- Jeruk nipis

Cara membuat:

- Masukkan daging kerbau, air, dan garam ke dalam panci, masak di atas api besar hingga mendidih. Buang kotoran yang mengapung di permukaan. Kecilkan api, teruskan masak hingga daging empuk. Tiriskan daging dan sisihkan air kaldunya sebanyak 1,5 lt.
- Goreng potongan daging dalam minyak panas hingga permukaannya agak kering. Angkat, tiriskan. Iris-iris daging ke dalam ukuran kecil, sisihkan.
- Dalam panci baru, panaskan 6 sdm minyak sisa menggoreng daging, tumis bumbu halus, daun salam, dan serai hingga harum.
- Tuang kaldu, aduk hingga rata. Masak di atas api kecil hingga bumbu meresap. Angkat.
- Penyajian: Letakkan taoge dan potongan daging dalam mangkuk saji. Siram dengan kuah panas. Taburi dengan kucai, bawang merah goreng, dan bawang putih goreng. Sajikan segera dengan pelengkap.

Selamat mencoba resepnya dan menikmati lezatnya toleransi dalam semangkok soto kudus hangat.

## Sate Kerbau

Menikmati sepiring sate kerbau empuk dengan bumbu saus dari gula kelapa, garam, kacang, serundeng.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Kudus](#), [Sate](#), [Resep](#), [Kerbau](#)

Menikmati sate ayam atau sate kambing dengan bumbu kacang mungkin sudah biasa. Namun, menikmati sepiring sate kerbau yang empuk dan disajikan dengan bumbu saus yang terbuat dari gula kelapa, cabai, garam, kacang, dan serundeng gurih? Hmm, kelezatan ini bisa dengan mudah kita temui di setiap sudut Kota Kudus.

Kudus, sebuah kabupaten yang terletak di pesisir pantai utara Jawa. Kota yang selalu ramai dan dikenal dengan sebutan kota industri gula, penenunan, percetakan, dan rokok kretek. Awalnya, mayoritas penduduk Kota Kudus mencari nafkah dengan membuat jaring dan mencari ikan, seperti kehidupan masyarakat pesisir pantai pada umumnya. Namun, kedatangan Sunan Kudus yang memiliki nama asli Sayyid Ja'far Shadiq Azmatkhan, salah seorang dari Wali Songo yang merupakan keturunan dari Timur Tengah di kota tersebut pada abad 15, mengubah pola kehidupan dan perekonomian masyarakat setempat. Selain menyebarkan dakwah agama Islam, beliau juga memperkenalkan perdagangan kepada penduduk setempat. Hingga

akhirnya, Kota Kudus lebih dikenal sebagai kota dagang, selain “Kota Santri” yang memiliki toleransi tinggi hingga kini.

Pada awalnya, Kota Kudus bernama “Loaram” yang diambil dari nama sebuah pohon lo (sejenis buah kluwing). Nama tersebut kini masih tetap ada sebagai nama desa, Loaram atau Ngloram, seperti dilansir dari Sunan Kudus: Dinamika Ajaran, Tradisi, dan Budaya di Kudus Jawa Tengah, 1990 – 2015, yang ditulis oleh Yuliana Nurhayu Rachmawati pada laman [repository.uinjkt.ac.id](https://repository.uinjkt.ac.id).

Ada juga yang menyebutnya sebagai Kota Tajug, yang berarti “rumah-rumahan di atas makam” dengan bentuk atap berarsitektur tradisional sangat kuno, yang biasa digunakan sebagai tempat umat Hindu untuk bersembahyang. Lalu dari mana asal nama Kota Kudus?

Nama Kota Kudus diambil dari bahasa Arab Al-Quds yang berarti kudus.

Nama Kota Kudus diambil dari bahasa Arab Al-Quds yang berarti kudus, serta merujuk kepada nama Kota Al-Quds, Baitul Maqdis, sebuah kota di Yerusalem, Palestina, tempat Sunan Kudus belajar agama Islam sebelum akhirnya kembali untuk berdakwah dan mensyiarkan agama Islam di Tanah Jawa. Pelafalan lidah orang-orang Jawa pada saat itu menyebutnya menjadi “kudus.”

Seperti kota-kota lain di seluruh Nusantara, Kudus juga memiliki kuliner khas. Antara lain, lentog tanjung (lontong yang disajikan dengan sayur nangka, lodeh tahu, dan siraman sambal cair), garang asem kudus (olahan ayam dengan santan dan memiliki rasa asam serta pedas). Ada juga lepet, yaitu kudapan dari beras ketan dan kacang tolo yang dibungkus daun kelapa dan dililit tali, serta nasi pindang (nasi berkuah kecokelatan dengan olahan daging kerbau yang disajikan bersama pindang dan daun melinjo). Selain itu, tentu saja [soto kudus](#), yaitu soto dengan kuah bening, potongan-potongan daging kerbau, dan sate kerbau, yaitu sate yang dibuat dari potongan-potongan daging kerbau dengan bumbu yang sedikit berbeda dari bumbu sate biasanya. Hal ini dikarenakan pada bumbunya terdapat kelapa parut yang digoreng dengan berbagai bumbu hingga kuning kecokelatan atau yang biasa disebut dengan serundeng.

Bila kita cukup jeli, terlihat jelas bahwa kuliner khas di Kudus didominasi oleh olahan dari daging kerbau. Ternyata hal ini juga berkaitan erat dengan dakwah Sunan Kudus pada masa itu. Dalam menyampaikan dakwah, beliau selalu menerapkan prinsip Mau'izhatul hasanah wa mujadalah billati hiya ahsan, yang berarti “Menyampaikan ajaran agama Islam disesuaikan dengan adat budaya serta kepercayaan penduduk setempat.” Salah satu prinsip dari Wali Songo ini juga diterapkan oleh Sunan Kudus. Penggunaan hewan kerbau yang menjadi bagian penting dari dakwah dan kehidupan masyarakat Kudus, merupakan simbol penghormatan dan toleransi Sunan Kudus dan pengikutnya terhadap ajaran agama Hindu yang menjadi agama mayoritas masyarakat Kudus pada saat itu.

Penggunaan hewan kerbau merupakan simbol penghormatan dan toleransi Sunan Kudus dan pengikutnya terhadap ajaran agama Hindu.

Seperti diketahui, bagi umat Hindu, sapi merupakan hewan yang dianggap suci. Hal inilah yang menjadi dasar bagi Sunan Kudus yang menganjurkan untuk tidak menyembelih hewan sapi kepada pengikutnya, walaupun dalam ajaran agama Islam, sapi bukanlah hewan yang dilarang untuk dikonsumsi. Walau Sunan Kudus telah tiada, ajaran tersebut tetap dijalankan oleh para pengikutnya. Hal ini terbukti dari kuliner yang menggunakan daging kerbau sebagai bahan

baku, serta penyembelihan hewan kerbau pada saat Hari Raya Idul Adha. Ingin turut mencicipi jejak toleransi dalam sepiring sate kerbau khas Kudus? Ini dia resepnya:

## Resep Sate Kerbau

Bahan:

Sate kerbau:

- 600 gr daging kerbau, iris tebal 1 cm
- 6 sdm kecap manis
- 1 sdm air asam jawa
- Tusuk sate, secukupnya

Bumbu, haluskan:

- 5 siung bawang putih
- 4 buah cabai merah keriting
- 3 lembar daun jeruk, buang tulang daun
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- ½ sdt jinten, sangrai

Bumbu kacang, haluskan:

- 200 gr kacang tanah goreng
- 150 gr kelapa parut sangrai
- 8 buah cabai merah keriting, goreng
- 6 siung bawang putih, goreng
- 8 sdm kecap manis
- 2 sdt cuka masak
- 1 sdt garam
- 750 ml air

Pelengkap:

- Nasi putih
- Cabai rawit rebus

Cara membuat:

- Bumbu kacang: Masukkan semua bahan ke dalam panci, masak dengan api besar hingga mendidih. Kecilkan api, teruskan memasak sambil sesekali diaduk hingga berminyak. Angkat, sisihkan.
- Sate Kerbau: Pukul-pukul setiap potongan daging hingga agak memar. Potong-potong setiap irisan daging ke dalam bentuk dadu 1 cm.
- Aduk rata potongan daging dengan kecap manis, air asam jawa, dan bumbu halus. Simpan dalam kulkas selama 4 jam.
- Tusukkan 4 – 5 potong daging ke dalam setiap tusuk sate. Lakukan hingga semua bahan habis.



- Bakar sate di atas bara api atau grill pan hingga matang. Angkat. Sajikan sate kerbau dengan pelengkap dan bumbu kacang.

## Nasi Liwet Solo

Kenikmatan nasi gurih khas Solo yang disajikan bersama suwiran ayam, telur pindang, areh, dan sayur labu siam beralaskan daun pisang.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Jawa Tengah](#), [Solo](#), [Nasi Liwet](#), [Nasi](#)

Jika mengunjungi Kota Solo, jangan lewatkan kesempatan untuk menikmati nasi liwet solo yang dapat dengan mudah kita temukan di berbagai sudut kota. Nasi gurih khas Solo dengan rasa gurih, lembut, dan harum ini, disajikan bersamaan opor ayam atau suwiran ayam, telur kukus atau pindang, santan kental (areh), dan sayur labu siam.

Seperti adat Jawa yang penuh dengan makna filosofis, nasi liwet solo juga memiliki filosofi yang mendalam.

Seperti adat Jawa yang penuh dengan makna filosofis, nasi liwet solo juga memiliki filosofi yang mendalam. Misalnya saja, nasi putihnya merupakan simbol dari hati yang suci dan bersih, telur yang melambangkan sumber kehidupan, serta ayam suwir sebagai simbol semangat untuk berbagi. Biasa dihidangkan menggunakan alas daun pisang untuk menambah aroma kelezatannya, nasi yang dinamakan sesuai dengan teknik memasaknya yaitu liwet (memasak nasi dengan cara direbus hingga tekstur nasi menjadi pulen) ini kerap dinikmati sambil lesehan, memandangi geliat kota yang mulai bangun pada pagi hari ataupun senja hari saat lampu-lampu jalan mulai dinyalakan.

Jika melihat sejarah, nasi liwet solo yang kita nikmati saat ini sudah tertulis proses pembuatannya di dalam Serat Centhini (dalam aksara Jawa:ꦱꦺꦫꦠꦺꦴꦕꦺꦤ꧀ꦠꦺꦤ꧀ꦲꦤ꧀ꦠꦺꦤ꧀ꦲ), salah satu [karya sastra](#) terbesar dalam kesusastraan Jawa Baru yang juga sering disebut Suluk Tambanglaras atau Suluk Tambangraras-Amongraga dan ditulis pada 1814 – 1823 M. Serat Centhini adalah karya sastra Jawa yang di dalamnya terdapat informasi mengenai sejarah Jawa, ilmu pendidikan, arsitektur, ilmu alam, filsafat, agama, makanan, adat istiadat, dan lain-lain. Gaya penyampaiannya sendiri berbentuk tembang atau suluk. Penulisannya dikelompokkan menurut jenis tembangnya. Hal ini dimaksudkan agar ilmu pengetahuan serta kebudayaan Jawa tidak punah. Nasi liwet solo sendiri ada di dalam tulisannya pada 1819 M. Nasi Liwet Solo yang kita nikmati saat ini sudah tertulis proses pembuatannya di dalam Serat Centhini.

Mengutip Destinesia Jurnal Hospitality & Pariwisata, Vol. 3, No. 2, Maret 2022, pp. 102-111, karya Inti Krisnawati, Nasi Liwet Solo, Kuliner Tradisional dengan Keunikan Sejarah, Budaya dan Filosofi, nasi liwet solo dibuat saat Pulau Jawa diguncang gempa bumi besar, sehingga pembuatannya pada saat itu dikaitkan dengan tradisi yang berkembang di tengah masyarakat Jawa, yaitu sebagai penolak bala saat terjadi bencana yang disertai lantunan doa-doa kepada yang Maha Kuasa agar diberikan keselamatan dan terhindar dari segala bencana.

Nasi liwet solo pada awalnya dibuat oleh masyarakat biasa di Desa Menuran, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah, seperti dilansir dari buku Kuliner Surakarta: Mencipta Rasa Penuh Nuansa karya Murdijati Gardjito, Shinta Teviningrum, dan Swastika Dewi, terbitan Gramedia.

Menu nasi liwet solo atau sego liwet ini biasa dimasak oleh masyarakat Desa Menuran untuk disajikan pada saat acara syukuran, dengan tujuan agar pihak keluarga yang mengadakan acara syukuran tersebut dapat mencapai hal-hal yang mereka inginkan sekaligus diberikan keselamatan. Kelezatan nasi liwet solo dari Desa Menuran sendiri mulai dikenal di kalangan istana sejak masa pemerintahan Sri Susuhunan Pakubuwana ke IX (Raja Kasunanan Surakarta yang memerintah pada 1861-1893) atau sekitar abad ke-19. Biasa disajikan pada acara-acara besar di keraton, misalnya saat Peringatan Maulid Nabi Besar Muhammad SAW. Biasa disajikan pada acara-acara besar di keraton, misalnya saat Peringatan Maulid Nabi Besar Muhammad SAW.

Cikal bakal nasi liwet solo ala Desa Menuran pun sudah dimulai pada 1582 M saat Kerajaan Mataram Islam berdiri. Ketika itu, masyarakat Jawa meyakini bahwa Nabi Muhammad SAW menyukai nasi samin yang salah satu bahannya adalah minyak samin yang terbuat dari lemak susu sapi. Untuk merefleksikan kecintaan dan untuk memperingati hari kelahiran Nabi Muhammad SAW, masyarakat Jawa membuat nasi gurih atau sego gurih yang dimasak dengan santan untuk menggantikan minyak samin.

Sekitar tahun 1934, warga Desa Menuran mulai menjajakan nasi liwet solo ala Menuran di wilayah Solo dan Surakarta sehingga kelezatan nasi liwet solo ini pun semakin menyebar. Tak hanya menjadi makanan sehari-hari di kalangan rakyat biasa, tapi juga menjadi hidangan favorit kaum ningrat Keraton Mangkunegaran dan Kasunanan Surakarta.

Ingin menikmati kelezatan nasi liwet solo khas Desa Menuran di rumah? Ini dia resepnya.

## Resep Nasi Liwet (Part 1)

Bahan:

Nasi Liwet:

400 gr beras, cuci bersih

400 gr santan encer

3 lembar daun salam

1 batang serai, memarkan

1 sdt garam

Areh:

300 ml santan kental

1 lembar daun salam

1 batang serai, memarkan

½ sdt garam

Sayur Labu Siam:

3 sdm minyak goreng

3 cm lengkuas, memarkan

2 lembar daun salam

500 ml santan sedang

250 gr labu siam, potong korek api

15 buah cabai rawit merah

1 sdt gula pasir

¾ sdt garam

Telur Pindang:

2 lt air

8 butir telur ayam

6 kantong teh hitam celup

6 lembar daun salam

2 sdt garam

75 gr gula merah

Bumbu, haluskan:

8 butir bawang merah

4 siung bawang putih

6 buah cabai merah keriting

2 sdm ebi, seduh air panas, tiriskan

Cara membuat:

1. Nasi liwet: Masukkan semua bahan ke dalam rice cooker, masak hingga matang. Angkat, sisihkan.
2. Areh: Masukkan semua bahan ke dalam panci, masak sambil ditimba-timba hingga harum. Angkat, sisihkan.
3. Sayur labu siam: Panaskan minyak dalam wajan, tumis bumbu halus, lengkuas, dan daun salam hingga harum.
4. Masukkan santan, masak sambil ditimba-timba hingga mendidih. Tambahkan labu siam, cabai rawit merah, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masak kembali sambil ditimba-timba hingga seluruh bahan matang dan bumbu meresap. Angkat, sisihkan.
5. Telur pindang: Rebus air sampai mendidih. Masukkan telur dan rebus selama 7 menit di atas api sedang. Angkat telur, memarkan kulitnya sampai retak.
6. Masukkan kembali telur ke dalam rebusan. Tambahkan teh hitam celup, daun salam, garam, dan gula merah. Rebus di atas api kecil sampai warnanya meresap (8 menit).
7. Matikan api, diamkan telur di dalam air rebusan hingga dingin. Kupas telur, sisihkan.

## Resep Nasi Liwet (Part 2)

Bahan:

Opor Ayam:

1 ekor (900 gr) ayam, potong 8 bagian

2 sdt garam

1 sdm air jeruk nipis

3 sdm minyak goreng

3 batang serai bagian putih, memarkan

3 cm lengkuas, memarkan

2 lembar daun salam

6 lembar daun jeruk

1 lt santan cair

600 ml santan kental

½ sdt merica

1 sdt gula pasir

Bumbu, haluskan:

10 butir bawang merah

5 siung bawang putih

2 cm jahe, bakar

3 cm kunyit, bakar

3 butir kemiri, sangrai

2 sdt ketumbar, sangrai

¼ sdt jintan

Pelengkap:

Sambal terasi

Bawang merah goreng

Cara membuat:

1. Opor ayam: Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk nipis. Sisihkan selama 15 menit.
2. Panaskan minyak dalam wajan, tumis bumbu halus, serai, lengkuas, daun salam, dan daun jeruk hingga harum.
3. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan santan kental, masak hingga mendidih dan ayam matang.
4. Masukkan santan kental, merica, dan gula pasir, masak sambil ditimba-timba hingga bumbu meresap dan ayam empuk. Angkat, tiriskan ayam, suwir-suwir.
5. Penyajian: Letakkan nasi di atas piring saji beralas daun pisang, tambahkan sayur labu siam, ½ bagian telur pindang dan suwiran ayam secukupnya. Siram nasi dengan kuah opor dan tambahkan sedikit areh di atasnya. Sajikan segera bersama pelengkap.

## Ayam Betutu

Awalnya, ayam betutu hanya disajikan sebagai makanan persembahan untuk Ida Hyang Widhi Wasa.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Bali](#), [Resep](#), [Ayam Betutu](#)

Menjelajah Bali belum lengkap tanpa menikmati ayam betutu, sajian khas Bali yang sudah mendapat penetapan sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTB) Indonesia. Dilansir dari laman Urbanasia, nama betutu berasal dari kata be yang berarti daging atau ikan dan tunuyang berarti dibakar atau dipanggang. Sehingga betutu kemudian dapat diartikan sebagai daging yang dibakar.

Melansir Betutu Bali: Menuju Kuliner Diplomasi Budaya Indonesia yang ditulis oleh I Made Purna dan Kadek Dwikayana, pada laman resmi [ejournal.patanjala.kemdikbud.go.id](http://ejournal.patanjala.kemdikbud.go.id), awalnya ayam betutu ini disajikan sebagai makanan persembahan untuk Ida Hyang Widhi Wasa atau Tuhan yang Maha Esa melalui Upacara Dewa Yadnya, yang bermanifestasi sebagai Tri Murti, yaitu Dewa Brahma, Dewa Wisnu, dan Dewa Siwa. Hasil persembahan tersebut lalu disantap bersama-sama.

Upacara Dewa Yadnya sendiri merupakan salah satu upacara persembahan dari panca yadnya. Seperti diketahui, masyarakat Hindu Bali mengenal adanya panca yadnya yang berlaku sejak lahir hingga meninggal. Panca berarti lima dan yadnya yang berarti persembahan suci tulus

ikhlas. Sehingga panca yadnya dapat diartikan sebagai lima korban suci atau persembahan tulus ikhlas kepada Ida Hyang Widhi Wasa. Akan tetapi pada perkembangan selanjutnya, ayam betutu juga disajikan sebagai kelengkapan untuk yadnya yang lainnya, misalnya:

- Pitra Yadnya, persembahan suci untuk roh-roh para leluhur serta bhatara-bhatara yang membuat kita berada di dunia. Tujuannya adalah untuk menyucikan roh-roh para leluhur supaya para leluhur mendapatkan tempat yang layak di kayangan.
- Rsi Yadnya, persembahan suci untuk para rsi (orang-orang bijaksana dan berjiwa suci), orang suci, pinandita, pandita, guru, sulinggih, serta orang suci lainnya dalam agama Hindu.
- Manusa Yadnya, persembahan suci untuk memelihara hidup, mencapai kesempurnaan dalam hidup, serta kesejahteraan selama hidup. Misalnya saja upacara saat bayi di dalam kandungan hingga ia menikah.
- Butha Yadnya, persembahan suci untuk bhuta kala atau makhluk bawah, kekuatan bersifat negatif yang ada di alam sehingga perlu dilebur kembali ke sifat positif. Hal ini bertujuan agar tidak mengganggu kedamaian hidup umat manusia.

Awalnya, ayam betutu disajikan sebagai makanan persembahan untuk Ida Hyang Widhi Wasa atau Tuhan yang Maha Esa melalui Upacara Dewa Yadnya.

Pada perkembangan selanjutnya, ayam betutu juga tidak hanya dijadikan sebagai persembahan suci dalam Upacara Panca Yadnya, tapi juga disajikan sebagai hidangan bagi keluarga raja dan untuk kebutuhan sosial. Hidangan ini biasanya menggunakan daging ayam kampung muda atau bebek, dua jenis hewan yang memiliki peran penting dalam kehidupan masyarakat etnis Bali. Peran penting yang dimaksud diawali dengan penggunaan bebek dan ayam dalam Upacara Caru atau Upacara Tawur yang bertujuan untuk memelihara keseimbangan alam semesta supaya tetap lestari.

Ayam betutu atau bebek betutu dibuat dengan racikan bumbu base genep atau jangkep (lengkap) dan bumbu wewangenan. Bumbu base genep ini terdiri dari rempah-rempah antara lain bawang merah, gula merah, kemiri, bawang putih, kencur, kunyit, daun salam lengkuas, jahe, laos, cabe rawit, serai, daun limau, dan minyak kelapa. Sedangkan bumbu wewangenan terdiri dari merica putih, merica hitam, ketumbar, menyan, jangu, kulit jeruk purut, bangle, pala, cengkih kemiri.

Ayam betutu atau bebek betutu dibuat dengan racikan bumbu base genep atau jangkep (lengkap) dan bumbu wewangenan.

Bumbu pada masakan ayam betutu mencerminkan bumbu masakan Jawa Kuno yang salah satu cirinya mirip dengan jamu yang lebih tajam aromanya. Pada prosesnya, bumbu base genep dibalurkan ke seluruh permukaan ayam yang masih utuh serta dimasukkan ke dalam rongga perut ayam bagian dalam. Setelah itu, ayam dibungkus dengan daun pisang atau daun pinang untuk menambah aroma harum yang khas.

Pada cara pembuatan tradisional, ayam kemudian dikubur di dalam tanah dengan api sekam hingga menghasilkan temperatur panas yang memunculkan aroma khas dari proses pemanasan lemak yang menyatu dengan bumbu-bumbu tersebut. Proses ini berlangsung selama 8 hingga 10 jam untuk menghasilkan tekstur ayam yang empuk dan gurih beraroma khas. Diperkirakan, cara pembakaran seperti ini merupakan warisan yang dibawa oleh penduduk serta bangsawan Kerajaan Majapahit yang lari ke Bali pada saat terdesaknya agama Hindu oleh penyebaran agama Islam di Tanah Jawa.

[Kuliner](#) ayam betutu sendiri dipopulerkan oleh Ni Wayan Tempeh pada 1976. Mengutip dari laman Kompas, bersama suaminya, I Nyoman Suratna, Ni Wayan Tempeh mendirikan Warung Ayam Betutu Men Tempeh. Sejak itulah, ayam betutu semakin populer dan dikonsumsi tidak hanya pada upacara adat dan keagamaan saja, tapi dapat dikonsumsi oleh semua orang. Penasaran ingin mencoba sajian warisan dari zaman Kerajaan Majapahit ini? Ini dia resepnya!

## Resep Ayam Betutu (Bagian 1)

Bahan:

- 1 ekor (800 gr) ayam, bersihkan
- 1 sdt garam
- 6 sdm minyak goreng
- 100 gr daun singkong rebus, peras
- Daun pisang untuk membungkus

Bumbu, haluskan:

- 10 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 4 buah cabai merah
- 10 buah cabai rawit merah
- 5 butir kemiri sangrai
- 2 sdt ketumbar sangrai
- 2 sdt merica bubuk
- 1 sdt terasi bakar
- 3 batang serai, ambil bagian putih, iris halus
- 1 cm lengkuas, iris tipis
- 2 cm kunyit
- 2 cm jahe
- 2 cm kencur
- 8 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya, iris
- 1½ sdt garam
- 1 sdm gula merah sisir

Cara membuat:

1. Tusuk-tusuk permukaan ayam dengan garpu, lumuri dengan garam, sisihkan.
2. Panaskan minyak dalam wajan, tumis bumbu halus hingga harum dan matang, angkat, dinginkan. Bagi bumbu tumis dan daun singkong menjadi 2 bagian.
3. Bentangkan 2 lembar daun pisang yang lebar. Ambil 1 bagian bumbu tumis, ratakan di atas daun, tambahkan 1 bagian daun singkong. Taruh ayam di atasnya, olesi permukaannya dengan 1 bagian bumbu tumis, lalu taruh lagi 1 bagian daun di singkong di atasnya.
4. Bungkus rapat daun pisang, sematkan tusuk gigi di kedua ujungnya, atau ikat dengan tali agar daun tidak terbuka.
5. Kukus ayam di atas api sedang selama ±60 menit hingga empuk dan matang, angkat, biarkan hingga dingin.

6. Panggang ayam dalam oven selama 30 menit hingga kering, angkat. Hidangkan sebagai lauk [nasi hangat](#).

## Resep Ayam Betutu (Bagian 2)

Bahan:

Lawar:

- 100 gr daging ayam cincang
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt garam
- 2 sdt gula merah sisir
- 100 gr kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
- 100 gr kacang panjang, iris  $\frac{1}{4}$  cm
- 100 gr taoge panjang, buang akarnya
- 1 sdt air jeruk nipis
- 2 sdm bawang goreng

Bumbu, haluskan:

- 2 buah cabai merah
- 4 buah cabai rawit
- 6 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- $\frac{1}{2}$  sdt merica bubuk
- 2 butir kemiri goreng
- 1 cm jahe
- 1 cm lengkuas
- 2 cm kencur
- $\frac{1}{2}$  sdt ketumbar sangrai
- 1 sdt terasi

Sambal Matah:

- 15 siung bawang merah, iris halus
- 10 buah cabai rawit merah, iris halus
- 3 buah cabai merah besar, iris halus
- 3 lembar daun jeruk, buang tulang, iris halus
- 3 batang serai bagian putih, iris halus
- $1\frac{1}{2}$  sdt garam
- $\frac{1}{2}$  sdt merica hitam tumbuk kasar
- 5 buah jeruk limau, ambil airnya
- 4 sdm minyak goreng, panaskan

Cara membuat:

1. Lawar: Panaskan wajan, masukkan daging ayam cincang. Sangrai hingga mengering, angkat, sisihkan.



2. Panaskan minyak dalam wajan, masukkan bumbu halus, tumis sebentar, tambahkan garam dan gula, aduk hingga bau langunya hilang.
3. Masukkan daging ayam sangrai dan kelapa parut, aduk sebentar saja hingga rata, angkat, sisihkan sampai dingin.
4. Penyajian: Campur kacang panjang dan taoge bersama bumbu kelapa dalam wadah. Tambahkan air jeruk nipis, aduk rata. Hidangkan segera dengan taburan bawang goreng.
5. Sambal matah: Dalam wadah, campur bawang merah, cabai rawit, cabai merah, daun jeruk, serai, garam, merica hitam, dan air jeruk limau, aduk. Tambahkan minyak goreng panas, aduk rata.

## Sei

Bara api berkobar mengasapi daging, dengan tetesan lemaknya yang menghembuskan aroma khas daging asap. Spontan, perut berdendang pertanda minta diisi.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Resep](#), [Daging sei](#), [Sapi](#)

Beberapa tahun terakhir, sei, salah satu hasil olahan daging sapi asap, menjadi salah satu kuliner daerah yang naik daun. Olahan khas dari Rote Ndao, Nusa Tenggara Timur (NTT) ini disukai berbagai kalangan. Sei bahkan telah menjadikan Kupang terpilih sebagai tempat dengan makanan tradisional terpopuler dalam ajang Anugerah Pesona Indonesia (API) 2017. Dalam bahasa Rote, “sei” berarti daging yang disayat dalam ukuran kecil memanjang, yang kemudian diasapi dengan bara api hingga matang. Lebar sei sendiri kurang lebih 2-3 cm. [Kuliner](#) ini adalah makanan khas suku Rote yang kemudian merambah dan menjadi selera masyarakat NTT.

“Sei” (dalam Bahasa Rote) berarti daging yang disayat dalam ukuran kecil memanjang kemudian diasapi dengan bara api hingga matang.

Pengolahan sei bertujuan untuk memperpanjang usia daya tahan simpan, sekaligus menambah nilai gizi dan nilai ekonomi daging sapi ataupun daging babi. Mengutip Karakteristik Mutu Sei Sapi yang Diolah Secara Tradisional terhadap Berbagai Kombinasi Waktu dan Suhu

Pengasapankarya Zulham Sunayardi, dkk pada Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran, daging sei telah mengalami proses penggaraman (kuring) serta pengasapan dengan suhu dan lama waktu tertentu. Lama proses kuring sendiri membutuhkan waktu sekitar 6-12 jam dengan maksud agar semua bahan-bahan dapat meresap ke dalam daging sehingga terasapi hingga matang. Tujuannya adalah untuk menghasilkan daging sei dengan aroma khas, warna daging yang menggugah selera yaitu warna merah cerah, lebih gurih, dan masa penyimpanan daging bisa menjadi lebih lama.

Selain itu, pengasapan juga bertujuan agar tampilan daging terlihat lebih menarik, menghambat pertumbuhan mikroorganisme, dan meningkatkan cita rasa. Pengasapan daging sei secara tradisional biasanya menggunakan kayu kosambi yang menghasilkan aroma lebih khas, bila dibandingkan dengan pengasapan menggunakan tempurung kelapa. Tak hanya memanfaatkan kayunya untuk dijadikan arang, daun kosambi juga digunakan untuk menutupi daging saat diasapi. Hal ini dilakukan agar pada saat pengasapan, rasa khas daun kosambi dapat meresap

ke dalam daging, serta mempertahankan warna merah daging, mencegah jamur, dan membuat tekstur daging menjadi lebih lunak. Tanaman kosambi sendiri merupakan tanaman satu subfamili dengan tanaman lengkung hutan, sehingga pengasapan juga bisa dilakukan menggunakan kayu tanaman lengkung jika tidak ada kayu kosambi. Daging sei kemudian dibalik setiap 15 menit sekali hingga mencapai tingkat kematangan. Proses pengasapan ini berlangsung selama 9 jam.

Pengasapan juga bertujuan agar tampilan daging terlihat lebih menarik, menghambat pertumbuhan mikroorganisme, dan meningkatkan cita rasa.

Melansir dari laman resmi Kebudayaan Kemendikbud Republik Indonesia, sei biasanya terbuat dari bahan baku daging sapi, daging babi bahkan daging rusa. Alasannya, pada saat itu suku Rote biasa berburu di hutan-hutan. Saat mendapatkan hasil buruan, daging rusa tersebut sebagian dimakan. Sedangkan sisanya diolah menjadi daging sei agar dapat bertahan lama dan dapat dikonsumsi pada waktu berbeda sebagai persediaan makanan. Mengingat rusa kini masuk ke dalam kelompok hewan yang dilindungi, maka sei daging rusa sudah tidak diproduksi lagi. Sebagai gantinya, karena masyarakat NTT lebih menyukai daging babi, maka sei daging babi pun menjadi pilihan utama. Namun kini, agar sei dapat dinikmati berbagai kalangan, maka sei dibuat dengan bahan baku daging sapi, ayam dan ikan.

Di daerah asalnya, daging sei biasanya dinikmati dengan sambal lu'at, sambal khas NTT dengan rasa pedas, asam, dan aroma yang kuat yang dibuat dari jeruk nipis, cabai dan daun lu'at. Namun, di kota-kota besar, daging sei juga disajikan dengan berbagai sambal lain, seperti sambal matah, rica-rica, bahkan sambal terasi sesuai selera.

Ingin membuat daging sei sendiri di rumah agar bisa diolah dan dinikmati kapan saja bersama keluarga tercinta? Ini dia resepnya. Jangan lupa, nikmati sei dengan nasi hangat dan tumis daun pepaya atau daun singkong. Selamat mencoba resepnya.

## Resep Sei

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 5 siung bawang putih, haluskan
- 500 gr daging sei sapi siap pakai, iris tipis
- 1 sdt garam

Tumis Daun Singkong:

- 3 sdm minyak goreng
- 8 butir bawang merah, iris halus
- 6 siung bawang putih, iris halus
- 2 buah cabai merah keriting, iris serong tipis
- 1 sdt garam
- 300 gr daun singkong, rebus, iris kasar

Sambal Lu'at:

- 1 buah jeruk purut
- 20 buah cabai rawit merah
- ½ sdt garam
- 1 sdt terasi bakar

- 5 butir bawang merah, iris halus
- 2 sdm daun kemangi, iris halus
- 2 batang daun ketumbar, iris halus
- 1 buah tomat, iris dadu kecil
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Tumis daun singkong: Panaskan minyak dalam wajan, tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai hingga harum.
2. Tambahkan garam, aduk. Masukkan daun singkong, masak hingga bumbu rata. Angkat. Sisihkan.
3. Sambal lu'at: Parut kulit jeruk purut, peras airnya. Sisihkan.
4. Menggunakan cobek, tumbuk kasar cabai rawit, kulit jeruk purut, garam, dan terasi. Masukkan irisan bawang merah, daun kemangi, daun ketumbar, tomat, gula, dan perasan air jeruk purut. Aduk rata. Sisihkan.
5. Sei. Panaskan minyak dalam wajan, tumis bawang putih hingga harum.
6. Masukkan daging dan garam, aduk rata. Angkat. Sajikan segera dengan tumis daun singkong dan sambal lu'at.

## Bubbor Paddas

Bubur hijau pedas dari pesisir pantai utara Kalimantan Barat.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Kalimantan Barat](#), [Resep](#), [Bubur](#), [Sambas](#)

Saat pertama kali mendengar makanan yang satu ini, banyak orang yang mungkin akan menyangka bahwa bubur jenis ini memiliki rasa pedas. Padahal tidak demikian. Istilah “paddas” atau pedas sendiri adalah perumpamaan dari suku Melayu Sambas, Kalimantan Barat, yang berarti beragam sayuran dan rempah yang terdapat di dalam bubur. Rasa pedasnya yang berasal dari bumbu merica dan cabe merah juga tidak berlebihan.

Bubbor paddas merupakan kuliner khas masyarakat Melayu Sambas yang berdiam di wilayah pesisir pantai utara Kalimantan Barat. Anda bisa menemukan bubur ini di setiap sudut kota Sambas. Mulai dari kantin-kantin sekolah, pasar tradisional, bahkan di restoran berbintang. Melansir dari laman resmi indonesia.go.id, bubbor paddas kuliner khas Sambas dulunya berasal dari suku Melayu dari wilayah Pontianak, Singkawang, dan sekitarnya. Pada awalnya, bubur ini hanya dimasak dan disajikan ketika ada acara kerajaan atau upacara adat yang bersifat sakral. Namun, ketika terjadi perang dan stok bahan makanan di Sambas menipis, bubbor paddas yang menjadi simbol semangat Bhinneka Tunggal Ika ini dibuat oleh masyarakat sebagai salah satu cara untuk berhemat dan dapat dinikmati oleh seluruh anggota keluarga. Awalnya, bubur ini hanya dimasak dan disajikan ketika ada acara kerajaan atau upacara adat yang bersifat sakral.

Selain menjadi simbol dari semangat Bhinneka Tunggal Ika, bubbor paddas juga menjadi simbol kebersamaan bagi masyarakat Melayu Sambas. Melansir dari buku Kearifan Lokal Masyarakat Melayu Sambas dalam Tinjauan Filosofi. Legenda Rakyat, Filosofi Air dan Tradisi

yang ditulis oleh Dr. Rizal Mustansyir, semangat kebersamaan pada bubbor paddas dapat kita temukan pada hal-hal berikut ini, antara lain:

1. Dalam pembuatan bubbor paddas diperlukan keterlibatan beberapa orang. Mulai dari menyangrai beras dan kelapa parut, memotong sayuran, meracik bumbu, menggoreng kacang tanah dan ikan teri, membuat sambal hingga menghidangkannya. Dikenal juga dengan istilah simbirapian yang berarti memasak secara bersama-sama.
2. Selain itu, ketika menyantap bubbor paddas juga dianjurkan untuk mengajak sanak keluarga sebanyak mungkin sebagai ungkapan syukur dan berbagi kelezatan bubbor paddas.
3. Semangat kebersamaan juga terlihat dari penggunaan berbagai jenis bumbu yang digunakan, yang menimbulkan selera serta rasa kebersamaan yang dikenal dengan sebutan same-same biak sambasyang berarti sama-sama orang atau perantau Sambas.
4. Selain itu, bubbor paddas juga menjadi simbol dari karakter suku Melayu Sambas yang fleksibel di tanah rantau. Hal ini dikarenakan dalam pembuatan bubbor paddas yang juga fleksibel. Misalnya saja, daun pakis bisa diganti dengan sayuran dan ubi rambat bisa diganti dengan kentang. Untuk mereka yang alergi dengan udang, juga bisa diganti dengan daging sapi.

Tidak seperti bubur-bubur di kota lain yang dimasak hingga lembut, bubbor paddas dibuat dengan cara menumbuk beras hingga halus, lalu dioseng dan dicampur berbagai sayur-sayuran seperti kangkung, daun kesum, dan daun pakis, yang dimasukkan secara bersamaan saat bubur dimasak. Bubbor paddas ini biasa disajikan dengan ikan teri goreng lengkap dengan kacang tanah sebagai topping yang sering dihidangkan sebagai menu berbuka di bulan Ramadan. Hal ini dikarenakan bubbor paddas yang dibuat dari beras tumbuk, kelapa parut, berbagai sayuran, serta ubi merah, diyakini dapat mengembalikan stamina setelah berpuasa selama 14 jam dengan cepat.

Bubbor paddas juga memiliki rasa yang unik dengan aroma khas dari daun kesum yang memiliki nama ilmiah *Polygonum Odoratum* dan biasa disebut sebagai mint vietnam, praew leaf, laksa leaf atau hot mint. Aromanya sedikit menyengat dengan rasa agak sedikit asam, dan bisa digunakan dalam kondisi segar atau kering. Tak hanya dapat digunakan sebagai bahan masakan, daun yang satu ini juga sering digunakan dalam pengobatan tradisional Melayu untuk penyakit perut dan pencernaan. Caranya, yaitu dengan meminum air rebusan daunnya. Bubbor paddas juga memiliki rasa yang unik dengan aroma khas dari daun kesum yang memiliki nama ilmiah *Polygonum Odoratum*.

Ingin menikmati bubbor paddas namun belum berkesempatan untuk berkunjung ke kota Sambas dalam waktu dekat? Resep autentik bubbor paddas berikut bisa dibuat sendiri di rumah.

## Resep Bubbor Paddas

Bahan:

- 200 gr beras, cuci bersih
- 100 gr kelapa parut
- ½ sdt merica hitam bubuk
- 1 sdm ketumbar bubuk

- 1 sdt jintan bubuk
- 1 sdt adas manis bubuk
- 1.5 lt kaldu daging sapi
- 3 sdm minyak goreng
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 5 buah cabai merah, iris-iris
- 200 gr daging sapi rebus, potong dadu 1 cm
- 150 gr ubi merah, potong dadu 1 cm
- 1 lembar daun kunyit, iris tipis
- 1 ikat daun kesum, petik daunnya
- 100 gr pucuk pakis, potong-potong
- 100 gr kacang panjang, iris 1 cm
- 50 gr kangkung, siap pakai
- 50 gr taoge, buang akarnya

Bumbu, haluskan:

- 8 buah bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 sdt garam

Taburan:

- 3 sdm ikan teri goreng
- 2 sdm kacang tanah goreng
- 2 sdm bawang goreng

Pelengkap:

- Sambal cabai rawit
- Kecap manis
- Lemon cui/jeruk limau, belah 2

Cara membuat:

1. Sangrai beras dan kelapa parut secara terpisah hingga warnanya kecokelatan, angkat. Tumbuk beras asal pecah dan gerus halus kelapa sangrai. Tambahkan merica, ketumbar, jintan, dan adas, lalu masukkan ke dalam campuran beras, aduk.
2. Masukkan campuran beras-kelapa ke dalam panci berisi kaldu. Masak sambil sesekali diaduk hingga menjadi bubur.
3. Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu halus bersama daun salam, serai, dan lengkuas hingga harum. Masukkan cabai iris, aduk, tambahkan potongan daging. Setelah tercampur, masukkan ke dalam panci bubur, tambahkan ubi, aduk hingga ubi setengah matang.
4. Tambahkan daun kunyit, daun kesum, pakis, kacang panjang, kangkung, dan taoge. Masak sambil sesekali diaduk hingga seluruh bahan matang, angkat.
5. Pindahkan bubur ke dalam wadah saji, taburi dengan ikan teri goreng, kacang tanah, dan bawang goreng.
6. Hidangkan selagi panas dengan pelengkap sambal cabai rawit, kecap manis, dan jeruk limau.

7. Jangan lupa, ajak sebanyak mungkin sanak keluarga untuk menikmati bubbor paddas ini bersama-sama.

## Klappertaart

Harmonisasi rasa antara Belanda dan Manado yang tersaji pada kelezatan tar kelapa. Siapa yang mampu menolaknya?

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Sulawesi Utara](#), [Resep](#), [Jajanan](#), [Manado](#), [Klappertaart](#)

Selain etnis Tionghoa dari daratan Cina, harus diakui bahwa pengaruh daratan Eropa juga punya kontribusi besar dalam membentuk wajah kuliner Indonesia. Hal tersebut memang tak bisa lepas dari jejak kolonialisme bangsa Eropa di Indonesia sejak abad ke-16 hingga paruh pertama abad ke-20.

Meski telah meninggalkan jejak penindasan dan sejarah kelam kemanusiaan di Nusantara, tak bisa dipungkiri, penjajahan juga menyisakan memori lain yang bisa dikenang dan dampak yang bisa dirasakan hingga kini.

Jejak itu juga tersirat pada klappertaart khas Manado. Kue dengan cita rasa manis dan gurih serta bertekstur lembut ini sangat cocok dinikmati dalam keadaan dingin. Ditemani kopi hitam, niscaya klappertaart bisa membuat hari semakin bermakna.

Kue dengan cita rasa manis dan gurih serta bertekstur lembut ini sangat cocok dinikmati dalam keadaan dingin.

Dari Wenang ke Manado

Tak banyak orang tahu bahwa sebelum maju dan berkembang besar seperti sekarang, wilayah Manado merupakan bagian dari Minahasa. Hingga 1947, wilayah tersebut masih menyatu dengan Minahasa. Melansir laman resmi Pemkot Manado, sebelum berubah menjadi Manado, daerah pesisir Sulawesi Utara ini bernama Wenang.

Menurut Prof. Geraldine Manoppo-Watupongoh, pergantian nama Wenang menjadi Manado terjadi pada 1682 oleh Spanyol. Nama “manado” diambil dari Pulau Manado (kini Manado Tua) yang terletak di sebelah Bunaken.

Namun, ada sumber lain yang menyebutkan bahwa pergantian nama Wenang menjadi Manado bukan dilakukan oleh Spanyol, tetapi oleh Belanda. Ketika pergantian nama terjadi pada 1682, wilayah Sulawesi Utara sudah dikuasai oleh VOC Belanda, dan bukan lagi oleh Spanyol.

Gubernur Jenderal Hindia Belanda di Ternate, Dr. Robertus Padtbrugge, mencatat keberadaan sisa-sisa penduduk Kerajaan Bowontehu (kini Manado Tua) termasuk yang ada di Sindulang pada 1677 hingga 31 Agustus 1682.

Nama “manado” mulai dikenal dan digunakan di dalam surat-surat resmi sejak 1623, sehingga Wenang kemudian diganti menjadi Manado untuk mencerminkan nama yang lebih dikenal.

Kemudian, untuk mempertahankan nilai sejarah, kata “tua” ditambahkan di belakang kata “manado,” sehingga menjadi “Manado Tua” hingga saat ini.

Hasil Akulturasi dengan Budaya Belanda

Masyarakat Manado telah lama menjadi warga yang inklusif dan terbuka dengan budaya baru dari pendatang. Berdasarkan Laporan Indeks Kota Toleran (IKT) 2020, Manado bahkan berada

di peringkat ketiga sebagai kota dengan indeks toleransi antar umat beragama terbaik di Indonesia.

Akulturas [budaya Manado](#) juga terpampang pada salah satu cita rasa kuliner ciri khasnya, yakni klappertaart. Di balik cita rasa lezat klappertaart, tersimpan sejarah menarik. Namanya pun tak lepas dari perpaduan Bahasa Belanda, klapper, yang merujuk kepada kelapa dan taart yang berarti kue. Jadi, klappertaart adalah kue kelapa yang menggugah selera dengan aroma dan kenikmatan yang tiada duanya.

Akulturas budaya Manado juga terpampang pada salah satu cita rasa kuliner ciri khasnya, yakni klappertaart.

Menurut Journal of Ethnic Foods Universitas Surya yang berjudul Klappertaart: An Indonesian-Dutch Influenced Traditional Food (2018), terkuak cerita menarik bagaimana kelapa yang melimpah di tanah Manado bisa menginspirasi wanita Belanda pada masa lalu. Dengan penuh kreativitas, mereka menciptakan kuliner istimewa berbahan dasar kelapa muda yang dimodifikasi dengan resep ala mereka.

Awalnya, klappertaart adalah hidangan eksklusif kalangan menengah atas Belanda yang hanya disajikan pada acara-acara istimewa. Eksklusivitas itu terbentuk lantaran bahan-bahan pembuat klappertaart yang mahal dan sulit didapat pada waktu itu, seperti susu, tepung terigu, raisin (anggur kering), rum, kacang kenari, kuning telur, dan tentu saja, daging kelapa muda yang lembut.

Namun, mencari bahan-bahan tersebut di Manado menjadi tantangan tersendiri pada masa pendudukan Belanda. Beberapa komponen seperti susu dan produk turunannya, harus diimpor dari daerah-daerah seperti Bandung, Malang, Boyolali, Pasuruan, dan Semarang, karena tidak tersedia di wilayah Manado.

Meski begitu, tekad untuk menghadirkan klappertaart tak terbendung, sehingga para wanita Belanda berjuang melampaui batas demi menghadirkan nikmatnya cita rasa klappertaart di tanah Manado yang kaya kelapa.

Dari mulut ke mulut, kelezatan klappertaart menyebar melalui penduduk asli Manado yang bekerja di keluarga-keluarga Belanda kelas menengah atas atau kaum aristokrat yang memiliki hubungan dekat dengan orang-orang Belanda, serta melalui buku-buku resep yang ditulis oleh wanita-wanita Belanda di Manado.

Menyajikan Klapertaart di Rumah

Kudapan mewah ini dapat dimasak dengan dua cara, yaitu dipanggang atau dikukus. Jika menginginkan klappertaart dengan tekstur padat, metode dipanggang bisa menjadi pilihan. Agar mudah dipotong dan dinikmati bersama-sama, klappertaart jenis ini biasa disajikan dalam loyang aluminium foil berukuran besar.

Namun, bagi yang menyukai klappertaart yang lembut, maka metode kukus dapat menjadi opsi yang tepat. Biasanya, klappertaart jenis ini disajikan dalam wadah aluminium foil berukuran kecil, sehingga dapat langsung dinikmati menggunakan sendok.

Tertarik menyajikan kue kelapa yang satu ini di rumah? Cek resep klappertaart yang bisa dibuat di rumah melalui [pranala](#) berikut. Selamat mencoba!

## Gohu Ikan

Cita rasa manis, asam, segar, dan gurihnya gohu ikan, si sashimi ala Ternate.



## Kuliner

Tagar:

[Kuliner](#), [Maluku](#), [Ternate](#), [Ikan](#), [Resep](#)

Ternate adalah sebuah kota di provinsi Maluku Utara yang terletak di bawah kaki Gunung Api Gamalama di Pulau Ternate. Terkenal sebagai pulau penghasil cengkih, Kesultanan Ternate sendiri diperkirakan berdiri sekitar abad ke-13. Kota Ternate pernah menjadi pusat pemerintahan Kesultanan Ternate. Bahkan, Cornelis Matelief de Jonge, seorang Laksamana VOC membangun benteng yang disebut Fort Oranje di lokasi bekas Benteng Melayu pada 1607 di kawasan kota tersebut, atas jasanya membantu Sultan Ternate mengusir bangsa Spanyol. Melansir dari laman resmi Provinsi Maluku Utara, Ternate juga sempat menjadi ibu kota Provinsi Maluku Utara selama 11 tahun sebelum akhirnya dipindahkan ke Kota Sofifi yang berlokasi di Pulau Halmahera, pulau terbesar di Maluku Utara. Kota Ternate yang berlokasi di pesisir timur Pulau Ternate menghadap Pulau Halmahera ini juga terkenal dengan kuliner khasnya, antara lain ketam kenari, ikan garu rica, babega, [papeda](#), gohu ikan, dan lain-lain. Di antara berbagai kuliner khas tersebut, gohu ikan sering disebut-sebut sebagai sashimi Ternate seperti sashimi Jepang. Gohu ikan berasal dari kata kohu yang berarti “mengunyah sesuatu yang mentah,” karena hidangan ini memang dibuat dari ikan segar mentah.

Gohu ikan berasal dari kata kohu yang berarti “mengunyah sesuatu yang mentah,” karena hidangan ini memang dibuat dari ikan segar mentah.

Melansir dari laman resmi Jalur Rempah Kemendikbud, kebiasaan pergi melaut berhari-hari mengitari Laut Sulawesi di utara dan Laut Banda di selatan, membuat nelayan harus pandai menyiasati kebutuhan makan. Diperkirakan pada abad ke-14, nelayan Ternate mulai mengolah hasil tangkapan ikan dengan bumbu dan rempah sederhana. Gohu ikan Ternate dibuat dari ikan segar, itulah sebabnya mengapa orang-orang menyamakannya dengan sashimi Jepang. Dalam pembuatannya, gohu ikan menggunakan daging ikan segar yang kenyal, biasanya ikan tuna atau cakalang yang dipotong kecil-kecil. Setelah dilumuri garam dan perasan lemon cui (semacam jeruk nipis dengan aroma harum dan bagian dalamnya berwarna kuning jingga), ikan dicampur dengan daun kemangi (balakama) yang sudah dirajang kasar.

Setelah itu, didiamkan selama beberapa menit agar bumbu meresap, lalu tumisan bawang merah dan cabai rawit (rica gufu) akan dituangkan di atas ikan tuna mentah. Kenari atau kacang tanah goreng yang ditumbuk kasar bisa ditaburkan sebagai topping. Gohu ikan yang lezat ini memiliki cita rasa sedikit manis, asam segar, dan gurih. Masyarakat setempat biasa menyebutnya “gohu ikang” dan bukan “gohu ikan.” Untuk penyebutannya sendiri haruslah lengkap, karena bila kita hanya menyebut “gohu,” maka memiliki arti berbeda yaitu rujak segar dan pedas dari Manado.

Gohu ikan yang lezat ini memiliki cita rasa sedikit manis, asam segar, dan gurih.

Selain cara pembuatannya yang cukup mudah, karena menggunakan bumbu dasar sederhana, gohu ikan juga menjadi semakin nikmat bila disantap bersama hidangan khas Maluku lainnya seperti singkong rebus, sagu, pisang rebus, serta keladi rebus. Kadang kala, gohu ikan juga disantap bersama kasbi, yaitu sejenis roti yang dibuat dari parutan singkong yang dipanggang di dalam gerabah lalu dipanaskan di atas kayu bakar. Kuliner ini juga menyehatkan karena terbuat dari 100% bahan-bahan alami.

Lebih jauh lagi, ikan yang digunakan pada gohu ikan juga kaya akan kandungan asam lemak Omega-3 yang bermanfaat mencegah kolesterol, menjaga kesehatan jantung, mencegah

gangguan penglihatan, serta berbagai manfaat lainnya untuk kesehatan. Ingin menikmati kelezatan gohu ikan si sashimi ala Ternate ini juga di rumah? Ini dia resepnya.

## Resep Gohu Ikan

Bahan:

- 300 gr fillet ikan tuna segar
- 3 sdm air jeruk lemon cui/jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 50 gr daun kemangi
- 10 buah cabai rawit, iris kasar
- 10 butir bawang merah, iris-iris
- 2 sdm kenari sangrai, tumbuk kasar
- 5 sdm minyak goreng, panaskan

Cara membuat:

1. Cuci ikan, lalu potong bentuk dadu 1 cm. Lumuri dengan air jeruk dan garam, sisihkan sebentar.
2. Iris daun kemangi kasar-kasar, aduk bersama cabai rawit, bawang merah, dan kenari.
3. Campurkan potongan ikan bersama campuran bumbu, aduk hingga rata, lalu masukkan minyak panas ke dalamnya, aduk rata.
4. Pindahkan gohu ikan ke dalam wadah saji, hidangkan dan nikmati segera.

Setelah mencoba kelezatannya, Anda pasti akan sepakat bahwa gohu ikan dari Ternate ini memang layak menyandang sebutan sebagai sashimi ala Ternate, karena kesegaran serta kelezatan cita rasanya yang khas. Selamat menikmati!

## Rawon

Siapa berani menolak kelezatan semangkuk sup hitam dengan potongan daging sapi, taoge, kerupuk udang, dan telur asin?

[Kuliner](#)

Tagar:

[Jawa Timur](#), [Kuliner](#), [Resep](#), [Rawon](#), [Sup](#)

Lezatnya sup berwarna hitam berisi potongan daging sapi, biasanya bagian sandung lamur, taoge kecil, kerupuk udang, telur asin, lengkap dengan nasi hangat dan sambal, siapa saja pasti memilih menunda dietnya. Diracik dari bumbu-bumbu khas Indonesia, antara lain campuran bawang putih dan bawang merah, ketumbar, serai, lombok lengkuas, garam, serta keluak, membuat sup hitam ini memiliki rasa yang khas. Keluak atau kepayang atau pucung, memiliki nama Latin *Pangium edule* merupakan bumbu dapur masakan Indonesia yang menghasilkan warna kehitaman pada masakan. Biasa dipakai untuk sup konro, brongkos, serta rawon. Tidak hanya disukai oleh masyarakat Indonesia, kelezatan sajian rawon ternyata juga disukai masyarakat mancanegara dan dikenal dengan sebutan black soup.

Melansir [Seasia.co](#) pada laman National Geographic, 2020, [rawon](#) terpilih menjadi sup paling enak se-Asia dari 12 besar sup terenak di Asia versi TasteAtlas dalam TasteAtlas Award 2020, situs kuliner dari Kroasia yang berfokus membuat ulasan tentang berbagai makanan dari

seluruh dunia, meliputi makanan lokal, makanan tradisional, serta resep autentik dan ulasan dari para ahli. Rawon sendiri terpilih sebagai sup paling enak berdasarkan penilaian 63.402 peserta voting serta penilaian dari para kritikus restoran profesional.

Tahun 2020, rawon terpilih menjadi sup paling enak se-Asia dari 12 besar sup terenak di Asia versi TasteAtlas dalam TasteAtlas Award 2020.

Lezatnya sajian sup terenak se-Asia ini jika ditarik asal-usulnya ternyata sudah ada sejak kurang lebih 1000 tahun yang lalu. Informasi mengenai sejarah rawon memang sangat terbatas, dikarenakan minimnya data serta penelitian ilmiah yang berkaitan dengan sup hitam ini.

Namun, ada sedikit informasi mengenai rawon dan keluak (bumbu penting dalam pembuatan rawon) yang dapat kita temukan pada beberapa kitab sastra Jawa Baru yang dituliskan pada abad ke-18. Misalkan saja pada Serat Centhini, salah satu naskah sastra Jawa yang ditulis pada 1735 Jawa atau tahun 1811 oleh Pakubuwono V beserta pujangga keraton.

Dilansir dari BIJAK Volume 14, No.01, Maret 2017, Majalah Ilmiah Institut STIAM I ISSN 1411-0830 108 mengenai Pelestarian Rawon Nguling sebagai Nilai Tambah pada Pengembangan Wisata Kuliner Tradisional Indonesia yang ditulis oleh Sri Fajar Ayuningsih, di dalam kitab Kakawin Bhomakaya (81.37), terdapat pembahasan mengenai rawon, yaitu rarawwan (sayur rawon), enak ikan rarawwan amarëg-marëgi (rawon enak dan mengenyangkan), seperti yang dilaporkan oleh Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM (1997) dalam salah satu laporan penelitiannya.

Dwi Kristiastuti, pakar kuliner Nusantara dan Dosen Tata Boga Universitas Negeri Surabaya pada laman Jawapos juga menyebutkan bahwa rawon merupakan warisan dari zaman Kerajaan Majapahit. Hal ini berdasarkan isi Prasasti Taji yang dikeluarkan oleh Rakryan i Watu Tihang pu Sanggramadurandara pada 823 Saka atau 901 Masehi dan ditemukan di dekat Ponorogo, Jawa Timur, pada 1868. Pada prasasti tersebut disebutkan bahwa salah satu menu makanan rerawwan dideskripsikan sebagai makanan berkuah hitam dengan aneka rempah dan keluak. Disebutkan pula bahwa rerawwan di setiap daerah memiliki ciri khas masing-masing yang disesuaikan dengan karakteristik rasa di setiap daerah.

Rawon merupakan warisan dari zaman Kerajaan Majapahit.

Walau identik dengan masakan Jawa Timur, sup hitam ini juga banyak ditemui di sekitar kota wilayah Surakarta. Pembahasan mengenai rawon juga dapat kita temukan pada catatan koleksi Istana Mangkunegaran Surakarta yang disebut Serat Wulangan Olah-olah Warna Warni, dengan cetakan pertamanya yang dibuat pada 1926. Selain itu, pembahasan tentang rawon juga terdapat pada bab Olah-olahan Cara Jawi (olahan atau masakan cara Jawa).

Bahasan mengenai resep rawon pun muncul dalam Serat Wulangan Olah-olah Warna-warni, semacam catatan atau buku masak koleksi Istana Mangkunegaran Surakarta yang dicetak pada 1926 (Haryono dan Kayati, 1998). Buku masak ini terdiri dari beberapa bagian atau bab, yakni Olah-olahan Cara Walandi (olahan atau masakan cara Belanda), Olaholahan Cara Jawi (olahan atau masakan cara Jawa), Dedhaharan Cara Walandi (kue dan dessert cara Belanda), Asinan Sarta Acar Warna-Warni (Asinan dan Acar warna-warni).

Berminat membuat masakan warisan nenek moyang ini di rumah? Cek resepnya di bawah ini, ya!

# Resep Rawon

## Bahan:

- 750 gr daging rawon/sandung lamur
- 2,5 lt air
- 1 sdt garam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 4 batang serai, memarkan
- 15 lembar daun jeruk
- 4 lembar daun salam
- 4 sdm minyak goreng
- 4 batang daun bawang, iris 1 cm

## Bumbu, haluskan:

- 8 buah keluak, ambil isinya
- 12 butir bawang merah, iris
- 6 siung bawang putih, iris
- 12 buah cabai rawit merah
- 3 buah cabai merah besar
- 5 butir kemiri, sangrai
- 1 sdm ketumbar
- 3 cm jahe, bakar
- 2 cm kunyit, bakar

## Pelengkap:

- 50 gr taoge pendek
- 4 butir telur asin, rebus
- Sambal terasi
- Kerupuk udang

## Cara membuat:

1. Masak daging dan air di dalam panci hingga mendidih. Buang kotoran yang mengapung di permukaan air.
2. Masukkan garam, lengkuas, serai, daun jeruk, dan daun salam. Kecilkan apinya, masak hingga daging setengah empuk.
3. Keluarkan daging dari panci, tiriskan. Ukur kaldunya sebanyak 1,75 lt. Potong daging ke dalam ukuran dadu 1,5 cm, lalu masukkan kembali ke dalam panci kaldu. Masak kembali di atas api sedang. Sisihkan.
4. Panaskan minyak goreng dalam wajan baru, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan daun bawang. Tumis hingga bumbu matang, angkat.
5. Masukkan tumisan bumbu ke dalam panci kaldu, aduk rata. Masak hingga mendidih. Kecilkan apinya, masak terus hingga bumbu meresap. Angkat.
6. Penyajian: Tuangkan rawon ke dalam mangkuk saji. Hidangkan selagi hangat dengan taoge pendek, telur asin, sambal terasi, dan kerupuk udang.

Sejarah dan kelezatannya pasti membuat tidak sabar untuk menikmati resep warisan nenek moyang ini, bukan? Selamat mencoba.

# Ayam Taliwang

Menelusuri jejak perdamaian antara Lombok dan Bali dalam kenikmatan sebuah hidangan legendaris.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Resep](#), [Ayam](#), [Ayam Taliwang](#), [NTB](#)

Lebih dari sekadar santapan pelepas dahaga, makanan merupakan simbol budaya dan juga alat diplomasi. Di tengah perebutan wilayah dan tahta yang pernah terjadi di Nusantara, rupanya kuliner telah lama digunakan sebagai salah satu strategi untuk menempuh jalan damai. Begitulah kelezatan ayam taliwang hadir, melegenda, dan menjadi favorit warga lokal maupun wisatawan di Pulau Lombok.

Bermula dari Konflik Kerajaan

Sejatinya, penduduk Lombok dan Bali memiliki kesamaan dalam hal bahasa dan logat. Mungkin hanya beberapa kata yang memiliki sedikit perbedaan, dan hal ini disebabkan oleh penyebaran etnis Bali di Pulau Lombok yang terjadi sejak abad ke-17.

Sejatinya, penduduk Lombok dan Bali memiliki kesamaan dalam hal bahasa dan logat.

Waktu itu, etnis Bali mulai datang ke wilayah Lombok dengan bantuan Kerajaan Karangasem, Bali. Mereka mengirim pasukan pendahulu yang beragama Islam—yang dipimpin oleh Patih Arya Sudarsana—ke Kerajaan Selaparang yang terletak di bagian timur Lombok.

Tak disangka, kedatangan mereka tak disambut ramah oleh mayoritas Suku Sasak, warga asli Lombok, yang pada waktu itu juga sudah memeluk Islam.

Tanwir, dalam penelitian yang berjudul Pemberontakan Rakyat Sasak Terhadap Kerajaan Bali di Lombok (1891-1894), memaparkan bahwa konflik yang muncul antara Patih Arya Sudarsana dan Kerajaan Selaparang bahkan mengakibatkan perang. Pasukan Patih Arya Sudarsana akhirnya dipaksa keluar dari Kerajaan Selaparang dan mendapat bantuan dari pasukan Sumbawa yang dipimpin oleh Amasa Samawa pada 1723-1725 M.

Patih Arya Sudarsana dan pasukannya kemudian bergabung dengan Kerajaan Pejanggik.

Sehingga, putuslah hubungan antara Kerajaan Pejanggik dan Kerajaan Selaparang sebagai kerajaan induk. Hal ini menguntungkan Kerajaan Karangasem, Bali.

Kerajaan Selaparang lantas membawa pasukan dari Kerajaan Taliwang untuk membantu mencapai perdamaian dengan Kerajaan Karangasem. Pasukan ini ditempatkan di Karang Taliwang, dengan tugas mendekati Raja Karangasem, untuk mengakhiri pertempuran secara damai, serta mencegah kerugian harta dan nyawa yang terus berlanjut.

Dalam misi perdamaian tersebut, para pemuka agama Islam, juru masak, dan juru kuda juga turut bergabung. Juru masak dari Kerajaan Taliwang bertanggung jawab untuk menyediakan logistik bagi pemimpin perang dan prajurit, termasuk mempersiapkan ayam pelalah manok yang dibakar dengan bumbu-bumbu alami seperti bawang putih, bawang merah, terasi, cabai, dan garam—sesuai selera etnis Sasak Lombok yang menyukai cita rasa pedas. Ayam pelalah manok ini sendiri sering disajikan di dalam upacara adat atau keagamaan Suku Sasak, dan menjadi cikal bakal ayam taliwang yang dikenal saat ini.

Ayam pelalah manok ini sendiri sering disajikan di dalam upacara adat atau keagamaan Suku Sasak, dan menjadi cikal bakal ayam taliwang yang dikenal saat ini.

Santapan Ritual yang Menjadi Komoditas

Melansir laman Kemendikbud, tradisi memasak ayam bakar taliwang sebagai komoditas lokal atau untuk dijual kepada penduduk sekitar dimulai oleh seorang wanita yang dikenal sebagai Nini Manawiyah atau Papin Manawiyah.

Tradisi memasak ayam bakar taliwang sebagai komoditas lokal atau untuk dijual kepada penduduk sekitar dimulai oleh seorang wanita yang dikenal sebagai Nini Manawiyah atau Papin Manawiyah.

Manawiyah menjual nasi ayam pelalah di rumahnya di Karang Taliwang dari pagi hingga siang hari. Kemudian, dari sore hingga malam menjelang subuh, ia berjualan di Pasar Cakranegara.

Menu yang ia sajikan meliputi nasi, ayam bakar pelalah, dan beberuk. Masakan ayam bakar buatan Manawiyah terkenal lezat dan sangat diminati oleh para pelanggan.

Karena Manawiyah berasal dari Karang Taliwang, sajian ayam bakar andalannya pun diberi nama ayam taliwang. Konon katanya, salah satu Pahlawan Revolusi Indonesia, Jenderal Ahmad Yani, pernah singgah makan di warung nasi ayam Nini Manawiyah di Karang Taliwang. Sepeninggalan Manawiyah, muncullah warung-warung ayam taliwang di berbagai sudut daerah di Pulau Lombok. Sajian berbahan dasar ayam kampung muda ini kental dengan cita rasa gurih pedas. Tak heran bila para penggemar masakan pedas mudah jatuh cinta dengan ayam taliwang.

Menyajikan Ayam Taliwang di Rumah

Berkat ayam taliwang, terjadi pembauran antara Suku Sasak, masyarakat Karang Taliwang, dan penduduk Kerajaan Karangasem. Menyajikan ayam taliwang di rumah, tentu dapat dilakukan sebagai salah satu cara untuk menambah makna dari momen kebersamaan dengan keluarga atau orang-orang terdekat.

Berkat ayam taliwang, terjadi pembauran antara Suku Sasak, masyarakat Karang Taliwang, dan penduduk Kerajaan Karangasem.

Jangan lupa, kesempurnaan dalam menikmati ayam taliwang juga akan terasa tidak lengkap bila tidak disertai plecing kangkung. Rebusan sayur taoge dan kangkung yang dilumuri bumbu sambal ini, kerap disajikan bersama taburan kelapa cokelat yang dicampur dengan gula Jawa, serta kacang tanah goreng. Bisa dibilang, kacang tanah goreng yang membuat plecing kangkung terasa semakin nikmat ini adalah ciri khas dari plecing khas Lombok.

Tak perlu ragu menyajikan ayam taliwang dan menu plecing kangkung di rumah. Caranya mudah, cukup dengan melihat dan menerapkan resep [ayam taliwang](#) dan [plecing kangkung](#) melalui pranala berikut. Cek menu ayam bakar khas Nusantara dan lalapan yang menggugah selera lainnya di [situs](#) resep terkait. Selamat mencoba!

## Soto Banjar

Kuliner berkuah kaldu ayam kampung dengan sohon dan bumbu dari rempah cengkih, adas, kayu manis, bunga lawang, serta lada.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Kalimantan Selatan](#), [Soto](#), [Resep](#), [Soto Banjar](#)

Selain kaya budaya, Indonesia juga kaya akan kuliner khas berbagai daerahnya. Sebut saja menu soto. Di pulau Jawa saja terdapat beberapa macam soto, antara lain soto betawi, soto madura, [soto kudus](#), [soto matang](#), soto lamongan, dan lain-lain. Sedangkan di Pulau Kalimantan, juga terdapat soto yang dikenal dengan sebutan soto banjar, kuliner khas suku Banjar di Kalimantan Selatan.

Mengutip Mencicipi Soto Banjar, Membayangkan Sejarah yang ditulis oleh Mursalin pada Kandil: Majalah Kebudayaan | Empat Bulanan, Edisi Juli 2021, soto berasal dari kata *cao do* atau *jao to* atau *chau tu* dalam bahasa Tiongkok, seperti yang dituliskan oleh Dennys Lombard dalam Nusa Jawa: Silang Budaya. Sehingga dapat dipastikan bahwa kuliner yang satu ini erat kaitannya dengan budaya negeri tirai bambu. *Cao do* atau *jao to* atau *chau tu* dalam dialek Hokkian itu juga bermakna jeroan sapi atau babi yang dimasak dengan rempah-rempah. Soto berasal dari kata *cao do* atau *jao to* atau *chau tu* dalam bahasa Tiongkok (dialek Hokkian), yang bermakna jeroan sapi atau babi yang dimasak dengan rempah-rempah.

Selain itu, ada juga pendapat yang menyatakan bahwa kata soto berasal dari kata *shao du* atau *sao tu* yang berarti memasak jeroan. Pendapat lain mengatakan bahwa *zhu du* (memasak jeroan babi) adalah akar kata soto. Pengaruh budaya Tionghoa yang menggunakan jeroan, seperti hati, paru, usus ataupun ampela sebagai bahan baku utama, sedikit banyak mempengaruhi resep soto banjar.

*Jao to* sendiri adalah makanan berkuah kaldu dari jeroan yang dicampur dengan berbagai rempah. Dalam penyajiannya, *jao to* biasa dihidangkan dengan *sohun*, mi ataupun bihun, serta bawang goreng. Mirip dengan masakan Kanton yang kerap menggunakan jahe, bawang putih, gula, kecap, daun bawang, cuka, serta jeroan babi ataupun sapi. Hal ini dimungkinkan karena adanya para pedagang dari Tiongkok yang berniaga ke berbagai belahan dunia, termasuk berniaga secara masif ke wilayah Nusantara pada abad XV-XVIII, walaupun kedatangan pedagang-pedagang tersebut sudah dimulai sejak abad IV. Tak hanya untuk berdagang, para pendatang juga membawa masuk kebudayaannya pada sektor kuliner. Besar kemungkinannya, para pedagang itulah yang memperkenalkan *jao to* ke penduduk lokal di tempat mereka singgah saat tengah menempuh perjalanan perniagaan komoditas rempah-rempah.

Akulturasinya dengan penduduk setempat dimungkinkan terjadi, salah satunya, melalui pembauran dan pernikahan dengan penduduk lokal dan Tionghoa yang kemudian menghadirkan kaum Tionghoa peranakan. Kaum peranakan inilah yang kemudian mewarisi cara masak dan resep kuliner Tionghoa, salah satunya *jao to*.

Dalam perkembangannya, resep *jao to* ini disesuaikan dengan selera lokal serta bumbu-bumbu lainnya yang juga dibawa oleh pedagang-pedagang dari Arab dan India. Tidak hanya dalam hal cita rasa, penyebutan kata *jao to* juga mengalami penyesuaian menjadi soto. Sehingga kita kini mengenal berbagai jenis soto yang biasanya dinamakan sesuai nama daerahnya, soto banjar misalnya.

Soto banjar sendiri diperkirakan ada sejak setelah tahun 1563, yaitu ketika para pedagang-pedagang Tiongkok banyak berdatangan ke Banjarmasin, yang pada akhir abad XVI itu dikenal sebagai daerah kerajaan penghasil lada. Sehingga menjadi indikasi bahwa kuliner *jao to* masuk ke Banjarmasin pada masa tersebut. Akan tetapi, *jao to* di Banjarmasin lambat laun juga mengalami penyesuaian. Misalkan saja pada penggunaan susu di dalam kuahnya yang merupakan pengaruh Belanda. Karena di Banjarmasin juga terdapat pedagang-pedagang Belanda yang menyajikan sup dan frikadeller atau yang lebih dikenal dengan sebutan perkedel,

yang awalnya diperkenalkan oleh pedagang-pedagang Belanda dan menggunakan susu dalam pengolahannya.

Soto banjar sendiri diperkirakan ada sejak setelah tahun 1563.

Soto banjar adalah kuliner berkuah kaldu ayam kampung dengan sohon dan bumbu yang terdiri dari rempah cengkih, adas, kayu manis, bunga lawang, dan lada. Untuk asupan karbohidrat, soto banjar biasa disajikan dengan lontong atau ketupat isian telur rebus. Lebih nikmat jika dimakan bersama perkedel serta sate ayam atau telur asin. Penasaran dengan kelezatan soto dari Kota Seribu Sungai ini? Ini dia resepnya!

## Resep Soto Banjar

Bahan:

- 1 ekor ( $\pm$  800 gr) ayam kampung, potong 4 bagian
- 2 lt air
- 4 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 4 cm kayu manis
- 1 butir biji pala
- 6 butir cengkih
- 3 butir kapulaga
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu, haluskan:

- 12 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 10 butir merica
- 1 cm jahe
- 2 cm kunyit
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$  sdt gula pasir

Perkedel Talas:

- 300 gr talas pontianak, kupas
- 2 siung bawang putih, haluskan, tumis
- Minyak goreng
- 2 sdm bawang goreng
- $\frac{1}{2}$  sdt garam
- $\frac{1}{4}$  sdt merica bubuk
- 1 butir telur, kocok

Pelengkap:

- 30 gr sohon, rendam air panas, tiriskan
- 2 butir telur rebus, kupas, belah 2
- Bawang goreng
- 2 batang seledri, cincang
- Sambal cabai



- Jeruk nipis

Cara membuat:

1. Rebus ayam di dalam air bersama daun jeruk, serai, dan lengkuas. Tambahkan kayu manis, pala, cengkih, dan kapulaga.
2. Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu halus hingga harum, angkat. Masukkan bumbu tumis ke dalam panci kaldu, masak hingga mendidih. Kecilkan apinya, masak terus hingga ayam empuk dan bumbu harum, angkat.
3. Keluarkan ayam dari panci, ukur kaldu sebanyak  $\pm 1.5$  lt, saring kaldu. Suwir-suwir daging ayam, masukkan kembali ke dalam panci kaldu.
4. Perkedel talas: Kukus talas hingga matang, angkat. Lumatkan hingga halus. Masukkan bawang putih ke dalam talas halus, aduk, tambahkan bawang goreng, garam, merica, dan telur kocok, aduk rata. Bentuk bulat pipih diameter  $\pm 4$  cm. Goreng hingga kecokelatan, angkat, tiriskan.
5. Penyajian: Taruh sohon ke dalam mangkuk, tuangi kaldu panas beserta ayam suwir. Tambahkan telur rebus, bawang goreng, dan seledri cincang. Hidangkan bersama perkedel talas, sambal cabai, dan jeruk nipis.

Sajikan selagi hangat dan manjakan lidah dengan sensasi kuliner hasil akulturasi lima budaya ini bersama keluarga. Selamat mencoba resepnya.

## Coto Makassar

Kuliner lezat yang terbuat dari daging serta jeroan sapi, yang dinikmati bersama buras dan sambal taoco.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Sulawesi Selatan](#), [Resep](#), [Coto Makassar](#), [Jeroan](#)

Seperti kota-kota lain di Indonesia, Kota Makassar sebagai ibukota provinsi Sulawesi Selatan juga memiliki berbagai [kuliner](#) khas. Sebut saja ulu juku, apang, jompo-jompo, barongko, pallumara, pallubasa, pisang epe, [es pisang ijo](#), dan masih banyak lagi. Selain itu, jika banyak daerah di Nusantara yang memiliki berbagai jenis soto yang dinamai sesuai nama daerah, seperti soto betawi, [soto kudus](#), dan soto banyumas, maka orang Makassar, Sulawesi Selatan, punya yang namanya coto makassar.

Kuliner coto Makassar telah mengantarkan Indonesia sebagai Juara Pertama Festival Kuliner “Pesta Juadah 2011” yang diselenggarakan oleh Universitas Kebangsaan Malaysia (UKM) Malaysia. Kuliner lezat yang terbuat dari daging serta jeroan, seperti jantung, hati, limpa, dan babat ini, mampu menyisihkan 34 peserta kuliner lainnya dari berbagai negara di dunia seperti dilansir dari laman Fajar Online.

Dikenal sebagai daerah dengan pelabuhan tersibuk di Nusantara sejak abad ke-14, Makassar menjadi pintu gerbang bangsa Spanyol dan Portugis untuk menyimpan rempah-rempah sebelum didistribusikan ke Eropa. Tak hanya pedagang-pedagang Spanyol dan Portugis, pedagang-pedagang dari India, Cina, dan Kamboja, juga menjadikan Makassar sebagai titik tolak perdagangan mereka. Sehingga tidak mengherankan jika kemudian masakan Makassar banyak dipengaruhi oleh budaya Cina, Arab, India, serta Timur Tengah.

Dikenal sebagai daerah dengan pelabuhan tersibuk di Nusantara sejak abad ke-14, Makassar menjadi pintu gerbang bangsa Spanyol dan Portugis untuk menyimpan rempah-rempah sebelum didistribusikan ke Eropa.

Pengaruh budaya Arab serta India bisa kita temukan pada masakan Makassar yang berkuah gurih hasil perpaduan santan dan susu. Sedangkan akulturasi dengan budaya Cina bisa kita nikmati pada berbagai sajian kue dan es. Penggunaan berbagai macam rempah seperti pala, merica, kayu manis, jintan, dan lain-lain, banyak dipengaruhi oleh budaya Timur Tengah.

Dilansir dari laman resmi pemerintah daerah Sulawesi Selatan, coto Makassar diperkirakan telah ada sejak zaman Kerajaan Gowa-Tallo yang berpusat di Somba Opu wilayah selatan Makassar pada 1538 Masehi. Kerajaan ini terdiri dari empat etnis di Sulawesi Selatan, yaitu Makassar, Toraja, Bugis, dan Mandar (sekarang menjadi provinsi Sulawesi Barat). Pada waktu itu, coto Makassar telah menjadi hidangan di kalangan istana dan favorit keluarga Kerajaan Gowa. Diperkirakan, coto Makassar ini juga mendapat pengaruh dari kuliner Cina, yang jejaknya masih dapat ditemukan lewat penggunaan tauco dalam sambalnya.

Selain menggunakan rempah patang pulo (40 macam rempah) dari bumbu-bumbu Nusantara seperti kemiri, cengkeh, kacang, lengkuas, merica, ketumbar merah, jahe, dan lain-lain, keunikan coto Makassar juga terletak pada proses peramuannya. Secara tradisi, coto Makassar diramu dan diolah khusus di dalam kuah dari tanah liat yang disebut korong butta atau uring butta.

Keunikan coto Makassar terletak pada proses pembuatannya yang menggunakan rempah patang pulo (40 macam rempah) dari bumbu-bumbu Nusantara.

Kuliner yang dibuat dari daging sapi serta jeroan ini memiliki kandungan zat gizi makro yang dapat memenuhi 60%-70% AKG (Angka Kecukupan Gizi) dalam satu porsi saat dikonsumsi sebagai makanan selingan, seperti dilansir dari Kandungan Zat Gizi Makro dan Pengaruh Bumbu terhadap Angka Peroksida per Porsi Coto Makassar yang ditulis oleh Puji Utami, Nurul Dwi, dkk. Walau menggunakan daging dan jeroan seperti limpa, jantung, hati, dan babat, tapi kita tidak perlu khawatir dengan kandungan kolesterolnya, karena rasa dan aroma dari bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan coto Makassar dapat berfungsi sebagai penawar zat-zat yang ada pada jeroan. Kemudian, untuk membuat tekstur daging menjadi lebih lembut dan nikmat, biasanya menggunakan pepaya muda.

Dalam mengonsumsi coto Makassar ini, masyarakat memiliki aturan khusus. Coto Makassar tidak dikonsumsi untuk sarapan, makan siang atau makan malam, tapi dikonsumsi sebagai makanan perantara, sekitar pukul 09.00 pagi hingga pukul 11.00 siang. Coto Makassar juga disajikan dalam mangkuk kecil dan sendok bebek. Lezatnya coto Makassar semakin lengkap jika dinikmati bersama dengan ketupat, buras atau burasa (sejenis ketupat namun dibungkus dengan daun pisang), serta sambal tauco.

Coto Makassar tidak dikonsumsi untuk sarapan, makan siang atau makan malam, tapi dikonsumsi sebagai makanan perantara, sekitar pukul 09.00 pagi hingga pukul 11.00 siang. Penasaran dengan kelezatannya? Ini dia resepnya!

## Resep Coto Makassar

Bahan:

- 400 gr daging sapi

- 400 gr jeroan sapi
- Air untuk merebus
- 1 sdt garam
- 6 sdm minyak goreng
- 4 batang serai bagian putih, memarkan
- 4 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 4 lembar daun salam

Bumbu, haluskan:

- 12 siung bawang putih
- 8 butir kemiri sangrai
- 2 sdm ketumbar sangrai
- $\frac{3}{4}$  sdt jintan sangrai
- $1\frac{1}{2}$  sdt merica
- 50 gr kacang tanah sangrai

Sambal Taoco:

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah keriting
- 5 sdm taoco
- 4 sdm minyak goreng
- 1 sdm gula pasir

Pelengkap:

- 2 sdm bawang goreng
- 2 sdm daun bawang iris
- 1 sdm seledri iris
- Jeruk nipis
- Buras, potong-potong

Cara membuat:

1. Rebus daging dan jeroan secara terpisah dalam air secukupnya, bubuhkan garam. Setelah matang, ukur kaldu daging sebanyak 2 lt. Buang kaldu jeroan.
2. Potong-potong daging dan jeroan bentuk dadu 1,5 cm, lalu masukkan ke dalam panci kaldu. Masak di atas api sedang.
3. Panaskan minyak dalam wajan, tumis bumbu halus, masukkan serai, lengkuas, jahe, dan daun salam, aduk hingga berbau harum, angkat.
4. Masukkan bumbu tumis ke dalam panci kaldu, didihkan, lalu kecilkan apinya. Teruskan memasak hingga bau langunya hilang dan cairannya tinggal  $\pm 1.5$  lt.
5. Sambal taoco: Gerus bawang merah, bawang putih, dan cabai merah hingga halus, masukkan taoco, aduk. Panaskan minyak dalam wajan, tumis sambal hingga harum, tambahkan gula, aduk hingga matang, angkat.
6. Penyajian: Taruh coto dalam mangkuk saji, tambahkan bahan pelengkap sesuai selera. Sajikan selagi panas bersama sambal taoco.

# Bubur Manado

Kuliner istimewa khas Manado yang berawal dari santapan rakyat jelata.

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Sulawesi Utara](#), [Bubur](#), [Manado](#), [Tinutuan](#)

Sebagai negara dengan rekam jejak penjajahan, Nusantara terkenal akan kreativitas kulinernya yang luar biasa. Teristimewa pada santapan tinutuan. Makanan yang juga sering disebut sebagai bubur Manado ini erat kaitannya dengan simbol perjuangan dan semangat berbagi.

Kini, tinutuan kerap dijadikan santapan istimewa dan dianggap sebagai warisan budaya masyarakat Manado, Sulawesi Utara.

Lahir dari Kesulitan Pangan

Sajian bubur merujuk pada campuran bahan padat dan cair dengan proporsi cairan yang lebih banyak. Dalam bidang kuliner, bubur adalah makanan yang dimasak dengan merebus bahan-bahannya hingga menjadi lunak dan berbentuk cair.

Konon, bubur telah ada di Tiongkok sejak zaman Kaisar Xuanyuan Huangdi. Pada 238 SM, dikisahkan bahwa sempat terjadi musim paceklik atau kelangkaan bahan makanan akibat kemarau berkepanjangan. Dalam situasi tersebut, kaisar mencari cara untuk mengolah makanan agar dapat memenuhi kebutuhan banyak orang.

Konon, bubur telah ada di Tiongkok sejak zaman Kaisar Xuanyuan Huangdi.

Kaisar mencoba menuangkan sup panas ke atas nasi hingga mengembang seperti bubur.

Setelah itu, kaisar memerintahkan juru masaknya untuk merebus beras hingga menjadi bubur, sehingga rakyatnya mendapatkan makanan yang cukup.

Hal yang dulu dilakukan oleh leluhur, tetap dipertahankan sebagai strategi ketika banyak orang Tionghoa merantau ke berbagai daerah di Nusantara. Secara perlahan, masyarakat di kepulauan Nusantara mengolah bubur sesuai kondisi alam, tradisi, dan kepercayaan lokal.

Karena itulah, bubur di setiap daerah di Nusantara memiliki perbedaan.

Hampir seluruh wilayah di Indonesia memiliki kuliner bubur khasnya tersendiri. Jakarta memiliki bubur ase, Cirebon memiliki bubur ayam, Aceh mempunyai bubur kanji rumbi, Maluku memiliki bubur sagu ubi, sementara Kalimantan memiliki bubur pedas. Tentu saja, tak ketinggalan Sulawesi Utara yang mempunyai bubur Manado.

Santapan Rakyat Jelata

Seperti kebanyakan santapan Nusantara yang berasal dari kreativitas masyarakat dengan strata ekonomi terbelakang, tinutuan juga mempunyai sejarah serupa. Tinutuan lahir dari kreativitas masyarakat Minahasa yang hidup berdampingan dengan alam.

Pada waktu itu, beras adalah sumber karbohidrat yang mewah, karena harus dibeli untuk memilikinya. Beras lantas dicampur dengan bahan-bahan lain seperti ubi, jagung, dan sayur-sayuran yang berasal dari halaman sekitar rumah untuk dijadikan olahan bubur.

Pada waktu itu, beras adalah sumber karbohidrat yang mewah, karena harus dibeli untuk memilikinya.

Menurut Gabriele Weichart, seorang antropolog Jerman, pemilihan sayuran sebagai lauk untuk bubur di wilayah Minahasa merupakan hasil dari pandangan orang-orang di wilayah tersebut terhadap diri dan lingkungannya.

Orang-orang Minahasa menganggap dirinya sebagai bagian yang dekat dan terikat dengan alam, seperti halnya nenek moyang mereka. Mereka terbiasa menggunakan bahan makanan yang diperoleh secara langsung dari alam, seperti sayur-sayuran, jagung, beras, dan umbi-umbian.

Gabriele Weichart mencatat bahwa orang Minahasa meneruskan tradisi kuliner nenek moyangnya sebagai pemburu, pengumpul makanan, dan petani. Mereka juga tinggal di daerah pegunungan, sebagaimana tertulis di dalam jurnal Antropologi Indonesia No. 74 tahun 2004 yang berjudul Identitas Minahasa: Sebuah Praktik Kuliner.

Tinutuan Masuk ke Manado

Seiring pertambahan penduduk di Sulawesi Utara, kota Manado menjadi kian ramai.

Orang-orang dari berbagai daerah di Sulawesi Utara datang ke kota ini dengan membawa kebiasaannya masing-masing dari pedalaman. Salah satunya adalah kebiasaan membuat tinutuan, dan inilah asal mula munculnya nama bubur Manado.

Dalam Minahasa di awal Perang Kemerdekaan, sejarawan R.Z. Leirissa menyoroti peran zending atau penyebar agama Kristen yang datang pada awal abad ke-19. Menurutnya, bubur Manado merupakan kreasi dari para [zending](#).

Konon, karena makanan adalah salah satu cara untuk mempererat hubungan, maka para zending berusaha mencari resep makanan yang sesuai untuk disajikan kepada masyarakat setempat. Makanan tersebut tidak boleh melanggar kebiasaan lokal atau bertentangan dengan selera penduduk yang terbiasa dengan rasa pedas dari cabai. Oleh karena itu, para zending menciptakan bubur dengan rebusan sayuran dan cita rasa pedas.

Konon, karena makanan adalah salah satu cara untuk mempererat hubungan, maka para zending berusaha mencari resep makanan yang sesuai untuk disajikan kepada masyarakat setempat.

Tinutuan dibuat dengan cara mencampur beras dengan berbagai bumbu dan sayuran seperti kangkung, bayam, kacang panjang, daun kemangi, ubi merah, jagung pipil, dan daun gedi (berbentuk mirip daun pepaya tapi tidak memiliki rasa pahit) yang hanya dapat ditemukan di Manado.

Tinutuan umum dinikmati dengan hidangan pendamping seperti ikan tongkol atau ikan asin, yang disajikan dengan sambal bakasang atau dabu-dabu. Selain memiliki rasa yang lezat, bubur ini juga mengandung banyak nutrisi dan vitamin lantaran berbagai macam sayuran yang ada di dalamnya. Biasanya, orang Manado menikmati bubur ini selagi masih hangat dengan daun pisang sebagai alas.

Sekarang, bubur Manado dijual di berbagai sudut kota Manado. Jika sempat melancong ke Manado, jangan lupa untuk mencicipi kudapan asli Sulawesi Utara ini, ya. Namun kabar baiknya, membuat bubur Manado ternyata tak sesulit yang dibayangkan. Cek lebih lanjut langkah-langkah dan bahan yang diperlukan untuk menyajikan tinutuan lewat [pranala berikut](#) ini. Selamat mencoba!

## Papeda dan Ikan Kuah Kuning

Cita rasa papeda yang tawar dipadu dengan ikan kuah kuning yang segar, sungguh lezat!

[Kuliner](#)

Tagar:

[Kuliner](#), [Papua](#), [Papeda](#), [Ikan](#), [Resep](#)

Menjadi salah satu [kuliner](#) kaki lima favorit, siapa sangka papeda yang berbahan dasar sagu ini ternyata merupakan warisan kuliner tanah Papua? Melansir dari laman [Indonesia.go.id](#), papeda (dalam Bahasa Inanwatan atau Bahasa Papua yang disebut dengan dao) memiliki sejarah panjang, karena telah dikenal secara luas dalam tradisi masyarakat adat Sentani dan Arab di Danau Sentani dan Arso, serta Manokwari.

[Papeda](#) adalah makanan khas masyarakat Papua, Maluku, dan beberapa daerah di Sulawesi. Berbentuk pasta atau gel dan berbahan dasar sagu yang rendah gula dan kolesterol, papeda juga kaya akan serat dan bernutrisi tinggi.

Berbentuk pasta atau gel dan berbahan dasar sagu yang rendah gula dan kolesterol, papeda juga kaya akan serat dan bernutrisi tinggi.

Mengutip Sagu Sebagai Makanan Rakyat dan Sumber Informasi Budaya Masyarakat Inanwatan: Kajian Folklor Non-Lisan yang ditulis oleh Quin D. Tulalessy, papeda dibuat dengan cara memanaskan aci sagu hingga terbentuk menjadi olahan sagu bening. Lalu, aci sagu diaduk dengan menambahkan sedikit air dingin hingga kental tapi masih tetap dapat diaduk dengan mudah. Kemudian, hasil adukan tersebut disiram dengan air mendidih sambil terus diaduk hingga warnanya yang semula putih menjadi bening. Pergerakan saat mengaduk aci sagu ini juga harus searah hingga warna olahan sagu merata.

Ciri-ciri papeda yang siap untuk disantap adalah jika tampilannya terlihat transparan serta berbentuk batuli (seperti tali dan tidak mudah putus). Jika papeda diangkat dengan cara khusus, maka bagian dari olahan sagunya juga tidak mudah putus. Bentuk olahan sagu papeda yang mudah putus biasanya disebabkan karena pengolahan sagu yang terlalu bersih, yang menyebabkan bagian-bagian sagu yang halus juga ikut terbawa air.

Membuat papeda terdengar tak sulit, namun dalam membuat papeda, dibutuhkan takaran dan suhu air yang tepat. Penggunaan air yang berlebihan dapat memicu tekstur papeda menjadi cair. Sebaliknya, jika air terlalu sedikit, maka papeda yang dihasilkan juga akan menjadi lebih keras. Suhu air yang digunakan juga tidak boleh terlalu panas atau terlalu dingin, sehingga takaran dan suhu air harus benar-benar pas untuk mendapatkan papeda yang sempurna. Hal ini juga yang menjadi alasan mengapa tidak semua orang Papua bisa membuat papeda.

Kuliner khas Papua ini biasa disajikan dengan daging, sayur ganemo (sayur dari daun melinjo muda yang ditumis dengan cabai merah dan bunga pepaya muda), kelapa, ikan, dan yang lainnya. Papeda dengan ikan kuah kuning biasa disajikan saat perayaan penting. Seperti pada saat Upacara Watani Kame di Raja Ampat, yakni upacara untuk menandai berakhirnya siklus kematian seseorang. Sedangkan di Inanwatan, Papua, papeda disajikan pada upacara kelahiran anak pertama.

Papeda dengan ikan kuah kuning biasa disajikan saat perayaan penting.

Dalam penyajiannya, papeda dituangkan ke dalam piring saji menggunakan sejenis sumpit yang disebut gata-gata dengan cara memutar adonan secara cepat supaya adonan papeda tidak terputus saat digulung-gulung. Setelah ditambahkan kuah kuning, hirup papeda di bagian pinggir piring sambil menghirup kuah kuning yang segar. Sudah tidak sabar ingin mencoba membuat papeda di rumah? Ini dia resepnya.

## Resep Papeda & Ikan Kuah Kuning

Bahan:

- 300 gr fillet ikan kakap, iris dadu 3 cm
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam, untuk olesan
- 4 sdm minyak goreng
- 2 batang serai bagian putih, memarkan
- 6 lembar daun jeruk
- 500 ml air
- ½ sdt gula pasir
- 2 batang daun bawang, potong-potong
- 2 buah tomat merah, belah-belah
- 1 sdm air jeruk nipis

Bumbu, haluskan:

- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 butir kemiri sangrai
- 2 cm kunyit bakar
- 2 cm jahe
- 1¼ sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Papeda:

- 100 gr tepung sagu
- 1.200 ml air
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam hingga rata. Sisihkan.
2. Panaskan minyak dalam wajan, tumis bumbu halus, masukkan serai dan daun jeruk, aduk hingga harum, masukkan air. Tambahkan gula, aduk, dan masak hingga mendidih.
3. Masukkan potongan ikan, daun bawang, dan tomat, aduk dan masak hingga ikan matang.
4. Tambahkan air jeruk nipis, aduk, angkat.
5. Papeda: Cairkan tepung sagu dengan 300 ml air, bubuhkan garam dan gula, aduk hingga licin.
6. Didihkan sisa air (900 ml) di dalam panci, lalu tuang adonan tepung ke dalam air panas sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga mengental, matang, dan berwarna putih bening, angkat.
7. Pindahkan papeda dan kuah ikan kuning ke dalam wadah saji, hidangkan selagi hangat.

Cita rasa bubur sagu atau papeda yang tawar, dipadu dengan ikan kuah kuning segar, tentu membuat kudapan yang satu ini begitu lezat. Sehingga tidak mengherankan, papeda menjadi kuliner kaki lima yang viral di kota-kota besar. Saat menyantapnya, pastikan papeda dan ikan kuah kuning masih hangat, karena tekstur papeda akan menjadi lebih keras saat sudah dingin. Selamat mencoba!

# Cerita Rakyat Bali: Legenda Kebo Iwa dan Asal-Usul Gunung Batur

Legenda tentang seorang anak yang tumbuh besar dan perkasa, tapi menjadi beban bagi masyarakat.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Bali](#), [Cerita Rakyat](#), [Kebo Iwa](#), [Gunung Batur](#)

Kebo Iwa adalah legenda dari Provinsi Bali yang terkenal akan kekayaan [seni](#) dan [budayanya](#). Salah satu [cerita rakyat](#) yang berasal dari Pulau Dewata ini adalah Kebo Iwa, yang bercerita tentang terbentuknya [Danau](#) dan [Gunung Batur](#). Bertempat di wilayah Kintamani, gunung berketinggi 1717 mdpl ini dikenal sebagai gunung api yang masih aktif. Tak hanya menjadi objek wisata favorit untuk melihat terbitnya matahari, Gunung Batur pun memiliki makna penting bagi kepercayaan yang dianut masyarakat Bali. Dalam ajaran Hindu, gunung tersebut dianggap sebagai sumber kesejahteraan yang wajib dilestarikan.

Lantas, bagaimana asal mula terbentuknya kedua situs alam ini menurut cerita rakyat Bali? Dahulu, dikisahkan, seorang anak tumbuh sebesar raksasa di suatu desa. Lama-kelamaan, kelakuan dan nafsu makannya yang begitu besar menimbulkan keresahan, sehingga seluruh warga desa harus menanggung kebutuhannya. Alhasil, warga bersiasat untuk menyingkirkan anak yang diberi panggilan Kebo Iwa itu dari desa.

Kisah ini diceritakan secara turun-temurun di kalangan masyarakat Bali dan akhirnya menjadi salah satu cerita rakyat populer di Indonesia. Selain itu, legenda Kebo Iwa pun turut menjadi inspirasi Bali TV dalam memproduksi cerita bersambung yang berjudul [Legenda Bali Kebo Iwa "Mahaputra Nusantara."](#)

Kebo Iwa dikenal sebagai sosok yang serakah, emosional, dan pemalas.

Kebo Iwa merupakan peran utama dari cerita ini. Karakter pendukung lainnya digabung menjadi satu kesatuan dan bukan tokoh terpisah, melainkan sebagai warga dan kepala desa.

Sebagaimana diketahui, Kebo Iwa memiliki sifat kurang terpuji. Ia terkenal sebagai sosok yang serakah, emosional, dan pemalas. Di sisi lain, warga desa digambarkan sebagai kelompok masyarakat yang hidup dalam ketakutan, cerdik, tapi kurang berhati-hati.

Mari kita simak kisah selengkapnya.

Kebo Iwa Lahir dan Tumbuh Sangat Besar

Dikisahkan di suatu desa di Pulau Bali. Pada suatu waktu, hiduplah sepasang suami istri yang rukun dan berkecukupan. Namun, kebahagiaan kurang lengkap mereka rasakan.

Bertahun-tahun menikah, mereka belum juga dikaruniai keturunan. Setiap hari, mereka tak henti berdoa kepada Sang Hyang Widhi Wasa (sebutan untuk Tuhan dalam agama Hindu) agar diberi seorang anak. Hingga suatu hari, doa mereka didengar. Sang istri mengandung dan melahirkan seorang bayi laki-laki.

Bayi itu ternyata istimewa, karena pertumbuhannya yang sangat cepat. Meski masih bayi, porsi makannya menyerupai orang dewasa. Semakin hari, ia tumbuh semakin besar, sehingga bertambah pula nafsu makannya. Lama-kelamaan, besar tubuhnya melebihi ukuran orang



dewasa. Lantas, orang-orang memanggilnya dengan sebutan Kebo Iwa yang berarti “paman kerbau.”

Orang-orang memanggilnya dengan sebutan Kebo Iwa yang berarti “paman kerbau.”

Kebo Iwa yang tumbuh semakin besar membuat kedua orang tuanya kewalahan. Kedua orang tuanya tak sanggup lagi memenuhi nafsu makan Kebo Iwa, sehingga harus meminta bantuan dari warga desa. Sejak saat itu, kebutuhan pangan Kebo Iwa turut ditanggung seluruh penduduk desa.

Kebo Iwa yang Rakus

Selain nafsu makannya, Kebo Iwa juga terkenal akan sifatnya yang pemarah. Jika keinginannya tidak terpenuhi, Kebo Iwa akan merusak lingkungan sekitarnya. Kebo Iwa bisa menghancurkan rumah warga, bahkan tak segan merusak pura ketika merasa makanannya kurang. Tentu saja hal ini semakin meresahkan warga desa.

Kebo Iwa sebetulnya dapat diandalkan.

Meski begitu, Kebo Iwa sebetulnya dapat diandalkan. Karena tubuh dan tenaganya yang besar, Kebo Iwa kerap dimintai pertolongan untuk mengangkut batu, meratakan tanah, memindahkan bangunan, membendung sungai, hingga menggali sumur. Semua itu Kebo Iwa kerjakan karena imbalan yang disiapkan warga desa baginya, yaitu makanan yang berlimpah.

Di sisi lain, warga desa juga cemas ketika penghujung musim hujan tiba. Sebagian besar penduduk yang hidup dari pertanian mengkhawatirkan persediaan bahan pangan ketika musim kering datang. Bagaimana bisa memenuhi kebutuhan Kebo Iwa yang luar biasa besar, sementara kebutuhan pangan mereka sehari-hari saja terbatas? Mereka dilanda ketakutan membayangkan amarah Kebo Iwa yang kelaparan dan dapat mengamuk menjadi-jadinya.

Gagal Panen di Desa

Hal meresahkan ini membuat warga berpikir agar ketakutan itu tidak menjadi kenyataan.

Akhirnya, warga berhasil menemukan siasat untuk menyingkirkan Kebo Iwa.

Suatu hari, warga menemui Kebo Iwa yang sedang asyik menyantap makanan yang disiapkan untuknya. Para warga menyampaikan keluhan mereka, bahwa banyak rumah warga yang rusak akibat ulah Kebo Iwa ketika mengamuk. Kebo Iwa bersikeras bahwa itu terjadi karena kesalahan penduduk desa yang tidak memberi makanan yang cukup untuknya.

Warga desa berkata bahwa kekurangan makanan itu terjadi karena gagal panen akibat air yang tidak lagi tersedia di musim kemarau yang berkepanjangan. Tetapi, jika Kebo Iwa bisa membuatkan sumur yang besar, pertanian akan kembali subur. Air dari sumur itu akan digunakan warga untuk mengairi sawah-sawah dan lahan pertanian, sehingga tak ada lagi gagal panen dan bahan pangan berkecukupan. Jika sanggup membuatkan sumur besar tersebut, warga meyakinkan Kebo Iwa bahwa mereka akan memberinya makanan seberapa pun banyaknya.

Kebo Iwa Menggali Sumur Besar

Membuat sumur adalah hal kecil bagi Kebo Iwa. Ia pun menyetujuinya, bahkan semakin semangat mendengar permintaan tolong penduduk desa. Ia tidak sabar membayangkan betapa puas dirinya dengan makanan yang berlimpah.

Membuat sumur adalah hal kecil bagi Kebo Iwa.

Kebo Iwa membangun kembali rumah-rumah penduduk yang rusak dan menggali tanah di tempat yang sudah ditentukan. Pada saat yang bersamaan, warga mengumpulkan batu-batu kapur di sekitar tempat galian Kebo Iwa.

Kebo Iwa kemudian bertanya, “Untuk apa batu-batu kapur besar itu dikumpulkan?” Kata warga desa, batu-batu itu disiapkan untuk rumah Kebo Iwa. Ia pun semakin semangat menggali tanah sumur hingga air mulai terpancar keluar dari tanah. Kebo Iwa pikir pekerjaannya sudah selesai, namun ternyata belum. Kepala desa mengatakan bahwa sumur yang digali masih kurang besar untuk menjadi sumber air satu desa. Menurut dan percaya, Kebo Iwa pun terus menggali lubang tanah hingga semakin besar dan dalam.

#### Kebo Iwa Kelelahan

Setelah bekerja, Kebo Iwa akhirnya kelelahan dan beristirahat untuk makan. Warga rupanya sudah menyiapkan makanan yang banyak bagi Kebo Iwa, dan hal itu membuatnya sangat senang. Tidak menunggu lama, Kebo Iwa langsung menyantap seluruh makanan di depannya. Kekenyangannya, Kebo Iwa mengantuk luar biasa dan tertidur pulas hingga mendengkur di dalam sumur hasil galiannya.

Tidurnya Kebo Iwa adalah waktu yang ditunggu-tunggu warga desa untuk menjalankan siasat yang telah disiapkan. Kepala desa memerintahkan warga untuk melempar batu-batu kapur besar yang sudah disiapkan ke dalam galian sumur Kebo Iwa. Ketika warga beramai-ramai melemparkan batu ke lubang tersebut, Kebo Iwa tetap tertidur nyenyak dan tidak menyadari hal yang dilakukan warga.

Tidurnya Kebo Iwa adalah waktu yang ditunggu-tunggu warga desa untuk menjalankan siasat yang telah disiapkan.

#### Kebo Iwa Terkubur di Sumur Galiannya

Air dari dalam tanah terus keluar mengisi galian sumur. Batu-batu kapur pun semakin memenuhi galian tersebut. Kebo Iwa yang tertidur di dalamnya sontak tersedak dan terkejut menyadari hal yang terjadi. Malang, ketika Kebo Iwa bangun semuanya sudah terlambat. Rasa kenyang ditambah air dan bebatuan yang memenuhi galian sumur membuatnya tidak sanggup keluar dari sumur dan menyelamatkan diri. Kebo Iwa menjadi tidak berdaya dan akhirnya mati terkubur di dalam galiannya sendiri.

Celakanya, air dari dalam galian terus-menerus keluar sampai meluap dan membanjiri desa dan area sekitar. Akibat banjir, warga akhirnya kehilangan harta benda, sawah, ladang, hewan ternak, dan rumah. Semua terburu-buru mengungsi ke tempat yang lebih tinggi tanpa dapat menyelamatkan banyak barang.

Timbunan tanah hasil galian Kebo Iwa yang menumpuk kemudian membentuk sebuah gunung yang sekarang dikenal dengan nama Gunung Batur.

Beberapa desa yang tenggelam itu kemudian membentuk sebuah danau besar. Danau itu kini dikenal dengan nama Danau Batur. Timbunan tanah hasil galian Kebo Iwa yang menumpuk kemudian membentuk sebuah gunung yang sekarang dikenal dengan nama Gunung Batur.

#### Moral Cerita

Legenda Kebo Iwa dan Asal-Usul Gunung Batur memberi pesan moral bahwa sifat serakah, egois, tamak, serta melakukan segala sesuatu demi kepentingan pribadi dapat berujung merugikan diri sendiri dan sekitar. Meski kita hebat dan kuat sebagai individu, jika tidak memiliki rasa kasih, lingkungan dan sesama pun tidak akan menerima kita. Sebaliknya, jika memiliki kelebihan maupun kekurangan, kita harus tetap rendah hati dalam membantu maupun menerima bantuan sesama.

# Cerita Rakyat Sumatra Barat: Legenda Malin Kundang

Cerita rakyat populer asal Sumatra Barat tentang anak durhaka yang dikutuk menjadi batu.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Sumatra Barat](#), [Cerita Rakyat](#), [Malin Kundang](#), [Pantai Air Manis](#)

[Cerita rakyat](#) Malin Kundang berasal dari provinsi Sumatra Barat, tepatnya di desa Air Manis.

Diapit Pulau Pisang Besar dan Pisang Kecil, kini [Pantai Air Manis](#) yang terletak di desa tersebut menjadi salah satu destinasi wisata populer di Padang.

Kisah Malin Kundang sangat populer, sehingga banyak diadaptasi ke dalam bentuk seni lainnya.

Cerita ini berkisah tentang seorang anak yang durhaka kepada ibunya, sehingga dikutuk menjadi batu. Kisah Malin Kundang sangat populer, sehingga banyak diadaptasi ke dalam bentuk seni lainnya. Mulai dari drama berjudul Malin Kundang oleh [Wisran Hadi](#) pada 1978, sinetron dengan judul yang sama pada 2005-2006, [online game](#) rancangan IAIN Surakarta yang rilis pada 2016, sampai menjadi tema [Musikal di Rumah Aja](#) yang digarap oleh Indonesia Kaya pada 2020. Selain itu, kisah legendaris ini turut menginspirasi seniman Dasril Bayras dan Ibenzani Usman untuk membuat [relief batu](#) berbentuk pecahan kapal dan sosok manusia yang menggambarkan Malin Kundang. Karya ini terletak di Pantai Air Manis dan telah menjadi salah satu daya tarik turis sejak 1980-an.

Sebagai tokoh utama, Malin memiliki perkembangan karakter yang berhasil membuat penikmat takjub.

Cerita ini terpusat pada dua karakter utama, Malin Kundang dan Ibu Mande. Sebagai tokoh utama, Malin memiliki perkembangan karakter yang berhasil membuat penikmat takjub.

Bermula dari seorang anak yang patuh kepada orang tua, Malin berubah secara drastis menjadi sosok yang sombong dan durhaka. Ibu Mande digambarkan sebagai seorang ibu yang penyabar dan giat bekerja. Peran pendukung lainnya seperti istri Malin dan orang-orang dari kehidupan barunya, digambarkan sebagai karakter yang netral kendati tidak mengetahui kebenaran kisah Malin.

Simak cerita lengkap hidup Malin Kundang berikut.

Ibu Mande Rubayah dan Malin Kundang

Pada zaman dahulu, di sebuah desa nelayan di Air Manis, Sumatra Barat, hiduplah satu keluarga nelayan. Karena kebutuhan keuangan keluarga, sang ayah akhirnya memutuskan untuk pergi merantau menyebrangi lautan.

Namun, sang ayah tidak pernah kembali ke kampung dan meninggalkan istrinya, Mande Rubayah. Sang istri kemudian membesarkan anak mereka, Malin, seorang diri. Oleh sang ibu, Malin sering dikundang-kundang (dibawa ke mana saja). Oleh karena itu, sang anak mendapat panggilan baru, Malin Kundang.

Malin tumbuh sebagai anak yang pintar, tapi sedikit nakal. Malin sering mengejar ayam dan memukul mereka dengan sapu. Suatu hari, ketika Malin sedang mengejar ayam, Malin terjatuh dan tangannya terbentur sebuah batu. Luka itu meninggalkan bekas di lengannya.

Suatu hari, ketika Malin sedang mengejar ayam, Malin terjatuh dan tangannya terbentur sebuah batu. Luka itu meninggalkan bekas di lengannya.

Beranjak dewasa, Malin merasa iba pada ibunya yang harus bersusah payah menafkahi mereka, sehingga berniat untuk merantau bersama sebuah kapal dagang. Ketika menceritakan tentang niatnya, sang ibu tidak mengizinkan Malin untuk pergi.

Ibu Mande tidak rela ditinggal anak semata wayangnya. Ibu Mande juga takut Malin akan menjadi seperti ayahnya yang pergi dan tidak pernah kembali ke kampung.

**Malin Kundang Merantau dan Menjadi Sukses**

Meski ditolak sang ibu, Malin tidak berhenti membujuknya. Melihat kegigihan Malin, Ibu Mande pun mengizinkannya pergi, meski dengan berat hati. Setelah meyakinkan ibunya bahwa dirinya akan baik-baik saja, Malin pun pamit dan meninggalkan Ibu Mande seorang diri di desa.

Ketika sedang berlayar dalam perantauannya, sebuah kejadian buruk menimpa kapal yang ditumpangi Malin sehingga ia terdampar di sebuah pantai. Warga desa di pantai tersebut menyambut dan membantu Malin untuk tinggal dan bekerja di sana.

Malin bekerja dengan sangat rajin mengolah tanah desa yang subur dan menjadi semakin sukses. Malin memiliki 100 orang pekerja dan sejumlah kapal dagang sendiri. Setelah berhasil menjadi orang kaya, Malin pun mempersunting anak seorang saudagar kaya.

Sementara itu, Ibu Mande tidak pernah mendapatkan kabar apapun dari Malin selepas kepergiannya. Selama bertahun-tahun, Ibu Mande hanya bisa memandangi laut sambil berdoa agar anaknya selamat dan mengirimkan kabar, atau bahkan kembali ke desa.

Setiap kali ada kapal besar yang bersandar di desa, Ibu Mande selalu bertanya kepada nakhoda dan awak kapal tentang anaknya. Namun, tidak pernah ada yang membawa kabar atau titipan dari Malin.

**Malin Kundang Pulang ke Kampung Halaman**

Suatu ketika, Malin bersama istri dan beberapa anak buah kapal pergi berlayar menggunakan kapal yang besar. Setelah berlayar beberapa saat, kapalnya berlabuh di suatu [pulau](#). Tanpa disadari, ternyata itu adalah kampung halaman Malin.

Melihat kapal besar yang berlabuh, warga desa, termasuk Ibu Mande beramai-ramai berkumpul di tepi pantai. Mereka ingin menyambut kapal yang dikira milik seorang sultan atau pangeran itu.

Dari kejauhan, terlihat sepasang pemuda dan pemudi berdiri di anjungan, mengenakan pakaian yang mewah. Ibu Mande melihat dan menyadari bahwa sang pemuda adalah Malin. Segera setelah kapal berlabuh dan kedua pemuda itu turun dari kapal, Ibu Mande berlari mendekati anaknya.

Dari dekat, Ibu Mande melihat bekas luka di lengan sang pemuda dan menjadi semakin yakin bahwa pemuda itu adalah Malin. Ia kemudian memeluk Malin, sambil memanggil namanya dan bertanya tentang kabarnya.

Dari dekat, Ibu Mande melihat bekas luka di lengan sang pemuda dan menjadi semakin yakin bahwa pemuda itu adalah Malin.

**Malin Kundang Durhaka**

Istri Malin yang berdiri di dekat Malin, terkejut melihat seorang wanita tua berpakaian compang-camping memeluk suaminya sambil mengaku sebagai ibunya. Maklum, selama ini Malin mengaku bahwa kedua orang tuanya adalah bangsawan dan sudah meninggal.

Istri Malin pun bertanya kepada Malin tentang siapa wanita itu sebenarnya. Karena malu kepada istrinya, Malin kemudian mendorong ibunya dan berkata kasar kepada Ibu Mande. Malin tidak mengakuinya sebagai ibu dan mengatakan bahwa ibunya tidak seperti Ibu Mande yang kotor dan miskin. Setelah itu, Malin memerintahkan istri dan anak buahnya untuk bergegas kembali ke kapal untuk berlayar.

#### Malin Kundang Dikutuk Menjadi Batu

Ibu Mande yang sudah tua renta terkapar di pasir, menangis, dan sakit hati sampai pingsan. Setelah akhirnya tersadar, Ibu Mande tinggal sendiri di pantai dan warga desa yang tadinya ramai sudah meninggalkannya. Ibu Mande juga melihat bahwa kapal Malin dan istrinya sudah berlayar jauh dari pantai. Sambil menangis, Ibu Mande berlutut sambil mengangkat tangan untuk berdoa kepada Tuhan.

Ibu Mande berdoa jika pemuda tadi bukan Malin Kundang, Ibu Mande memaafkan perbuatannya. Tapi, jika pemuda itu adalah benar Malin Kundang, maka Ibu Mande mengutuknya untuk menjadi sebuah batu.

Ibu Mande berdoa jika pemuda itu adalah benar Malin Kundang, maka Ibu Mande mengutuknya untuk menjadi sebuah batu.

Setelah Ibu Mande berdoa, langit yang tadinya cerah tiba-tiba berubah menjadi gelap. Hujan deras dan badai pun muncul. Kapal Malin yang sedang berlayar pun hancur berkeping-keping disambar petir.

Keesokan harinya ketika badai sudah reda, puing-puing kapal yang sudah berubah menjadi batu tersapu ombak ke suatu pulau. Di antara puing-puing yang terdampar di pantai, ada satu bongkahan batu yang berbentuk seperti tubuh manusia yang menunduk, beserta ikan teri, ikan belanak, dan ikan tenggiri yang berenang di sela-sela batu itu.

baca : [gunung padang sumbar](#)

Masyarakat setempat mempercayai batu itu adalah tubuh Malin yang dikutuk berubah menjadi batu karena durhaka kepada ibunya, dan ikan-ikan di sekitarnya adalah serpihan tubuh istri Malin yang sedang mencari suaminya.

#### Pesan Moral Cerita Malin Kundang

Pelajaran utama yang terkandung di dalam cerita Malin Kundang adalah seorang anak harus selalu menghormati orang tua yang telah membesarkannya. Selain itu, pelajaran lain yang dapat dipetik adalah kita harus selalu rendah hati dan tidak sombong dengan segala kesuksesan yang sudah diraih.

Seorang anak harus selalu menghormati orang tua yang telah membesarkannya.

Terakhir, kita juga harus selalu jujur dalam bertindak. Karena, kebohongan atau kecurangan yang dilakukan pasti akan terungkap di kemudian hari. Sama seperti Malin yang berbohong akan latar belakang orang tuanya, dan akhirnya menjadi durhaka karena malu terhadap kebohongannya sendiri.

# Badai Pasti Berlalu, Buku karya Marga T.

Apa alasan kisah roman klasik bisa begitu populer hingga judulnya menjadi ekspresi sehari-hari?

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Novel Indonesia](#), [Buku](#), [Marga T.](#), [Wajib Baca](#)

Dalam ranah pepatah Nusantara rasanya ekspresi “badai pasti berlalu” jadi salah satu yang terpopuler. Meski tak pernah membaca buku ataupun filmnya, pasti kita merasa familier saat mendengar pepatah tersebut. Mungkin sewaktu kecil kita pernah melihat sampul salah satu novel Indonesia klasik di rak buku orangtua, atau karena soundtrackgarapan [Chrisye](#) yang tetap tenar mengema hingga saat ini.

Novel Badai Pasti Berlalu merupakan cerita roman karya [Marga Tjoa](#) dengan nama pena Marga T. Ia adalah penulis Indonesia yang tergolong sangat produktif dengan 38 novel (serta 80 cerpen dan 50 cerita anak) sepanjang kariernya sebagai penulis, bahkan tetap berkarya di usia 60-an. Novel terbitan tahun 1974 itu merupakan karya keduanya setelah [Karmila](#). Seperti Karmila, Badai Pasti Berlalu awalnya diterbitkan sebagai serial bersambung di harian Kompas dua tahun sebelumnya. Berkat tingginya minat pembaca, akhirnya rangkaian cerita tersebut dipadu menjadi sebuah novel dan salah satu karya literasi klasik Indonesia yang Anda kenal kini.

Kenapa Badai Pasti Berlalu begitu diminati? Mungkin karena lika-liku romansa serta unsur escapism yang ditawarkan oleh sang penulis. Tak dimungkiri, demografi novel Indonesia ini kebanyakan adalah perempuan —target pembaca utama novel-novel Marga. Penulis yang juga berprofesi sebagai dokter ini gemar menulis tokoh perempuan yang kompleks; tak selalu tangguh tapi lembut, pintar, serta peka secara emosional. Karakter Siska dalam Badai Pasti Berlalu sendiri memenuhi segala persyaratan heroine kisah Marga.

Pilihan Siska

Badai Pasti Berlalu berkisah tentang Siska, seorang guru SD yang patah hati karena sang tunangan membatalkan perkawinan mereka lantaran terpincut wanita lain yang tak lain adalah sahabatnya. Siska pun mengasingkan diri di vila orang tuanya di Puncak, dimana ia didekati oleh kawan kakaknya yang bernama Leo, seorang playboy yang memiliki agenda tersembunyi untuk memenangkan taruhan jika dapat memacari Siska.

Badai Pasti Berlalu berkisah tentang Siska, seorang guru SD yang patah hati karena sang tunangan membatalkan perkawinan mereka lantaran terpincut wanita lain yang tak lain adalah sahabatnya.

Leo pun berhasil menerobos benteng hati Siska. Namun, yang tak Leo sangka adalah ia jadi sungguh-sungguh jatuh cinta kepada Siska. Siska pada akhirnya mengetahui soal taruhan Leo, —ditambah kecurigaan terhadap riwayat penyakit Leo—dan memutuskan hubungan mereka. Masuklah Helmi, seorang pianis di sebuah klub malam, yang memaksa Siska untuk menikahinya. Helmi mengancam untuk membocorkan fakta bahwa ayah Siska berselingkuh dengan adik Helmi kepada ibu Siska yang mengidap penyakit jantung.

Siska pun dihadapkan pada dilema: haruskah ia menolak pinangan Helmi dan menghadapi risiko sang ibu sakit-sakitan, atau menerimanya?

#### Roman Anak Kota

Bila cerita *Badai Pasti Berlalu* terkesan seperti opera sabun, ya memang ada benarnya. Namun Marga T. memaparkan cerita dalam lanskap kehidupan sehari-hari yang begitu nyata. Mungkin ini menjadi alasan mengapa novel Indonesia ini begitu populer di kalangan pembaca hingga kini. Masih panjang lapisan cerita roman Marga T. ini, tapi sebaiknya kita mengalaminya langsung agar mendapat unsur kejutan saat membacanya.

Entah disadari atau tidak oleh sang penulis, terdapat elemen kisah [The Taming of the Shrew](#) dalam cerita *Badai Pasti Berlalu*. Sama halnya seperti plot cerita [Shakespeare](#) tersebut, karakter utamanya merupakan seorang wanita bersifat dingin, dan Leo menjadi pria yang mencoba meluluhkan hatinya. Plot tersebut memang telah menjadi standar dalam berbagai cerita cinta, dimana seorang pria mencoba meluluhkan hati dingin wanita impiannya. Namun, setidaknya Marga T. cukup sukses menyajikan angle cerita yang segar. Dapat diakui, bagian unggul dari *Badai Pasti Berlalu* adalah interaksi antara Siska dan Leo. Siska lah yang pada akhirnya menumbuhkan rasa cinta dan komitmen pada Leo. Semuanya mengalir secara realistis sehingga pembaca pun terseret alur cerita saat hubungan mereka kandas di tengah jalan.

Bagian unggul dari *Badai Pasti Berlalu* adalah interaksi antara Siska dan Leo.

Novel *Badai Pasti Berlalu* juga menjadi jendela terhadap kehidupan anak-anak muda ibu kota pada saat itu—yang manis maupun yang pahit—dengan segala obrolan soal cinta, karier persahabatan, bahkan seks. Semuanya disuguhkan dalam narasi dan dialog nan natural, tak terasa ada “orang” yang berbicara di balik rangkaian kata.

Secara keseluruhan, Marga T. menuturkan kisah *Badai Pasti Berlalu* dengan gaya yang renyah, ringan, dan mengalir; karya pop literature romantis sekaligus tragis, apalagi dengan tokoh utama yang tampaknya senantiasa tercengkrum dalam sekuens situasi buruk seperti tokoh wanita dalam novel klasik Indonesia lainnya, [Azab dan Sengsara](#).

Di balik segala jalinan dan intrik cinta, keunikan dari *Badai Pasti Berlalu* adalah isu penyakit diabetes yang menjadi pertimbangan utama dalam mencari jodoh. Dalam novel diceritakan kalau Siska dan ayahnya mengidap penyakit diabetes sehingga ia memutuskan hubungan dengan Leo yang mengidap penyakit serupa. Simak saja kutipan dari dr. Hazniel Zainal (dosen Marga T. di Universitas Trisakti) di bagian awal bukunya, “Bila Anda seorang diabetik yang jatuh cinta, tanyalah pertama-tama: apakah engkau juga diabetik? Bila kekasih Anda menjawab: ya, larilah dan tinggalkan dia.”

#### Bacaan Liburan

Saking populernya, *Badai Pasti Berlalu* sudah diadaptasi ke bentuk film sebanyak dua kali dan sinetron. Yang pertama—dan paling prestisius—adalah film dengan judul serupa garapan [Teguh Karya](#) di tahun 1977 yang dibintangi oleh Christine Hakim, Roy Marten, Slamet Rahardjo, dan Mieke Widjaja; film ini meraup rekor terlaris di tahun perilisannya dan memborong berbagai nominasi dalam Festival Film Indonesia pada 1978, meskipun hanya menang dalam kategori teknis seperti editing, sinematografi, editing suara, dan musik. 30 tahun, kemudian film tersebut di-remake oleh Teddy Soeriaatmadja dengan pemeran Vino Bastian dan Raihaanun. Terakhir, pada 2021, dibuat versi sinetron oleh SinemArt yang dibintangi Stefan William dan Michelle Ziidith dalam setting cerita Labuan Bajo.



Saking populernya, Badai Pasti Berlalu sudah diadaptasi ke bentuk film sebanyak dua kali dan sinetron.

Dan seperti pernah disebutkan sebelumnya, kelanggengan [Badai Pasti Berlalu](#) juga dibantu oleh album lagu tema yang diaransemen oleh Eros Djarot dan dinyanyikan Chrisye. Pada 2007, album soundtrack Badai Pasti Berlalu menempati peringkat teratas dalam 150 Album Indonesia Terbaik versi majalah [Rolling Stone Indonesia](#). Lagu ini juga didaur ulang oleh Ariel dan band-nya Noah pada 2021 agar kembali relevan di kalangan anak muda masa kini.

Novel Badai Pasti Berlalu bisa diibaratkan sebagai summer reading: bacaan ringan yang kita bawa di kala liburan entah ke pantai atau ke pegunungan dan novel tersebut akan menyerap perhatian kita dari awal hingga akhir karena lika-liku cerita yang senantiasa membuat penasaran. Entah itu karena hubungan antara Siska dan Leo yang diawali dengan intensi buruk tetapi diakhiri dengan ekspresi cinta yang tulus, atau karena keinginan untuk melihat orang jahat menerima balasan yang setimpal, atau karena pergulatan batin Siska yang terkadang dituntut untuk memilih antara kebahagiaan dirinya atau kebahagiaan orang lain.

Dan seperti yang dijanjikan dari awal, badai pasti berlalu.

## Sitti Nurbaya, Buku Karya Marah Roesli

Kisah cinta versus adat memang selalu menarik untuk disimak.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Sitti Nurbaya](#), [Novel Indonesia](#), [Buku](#), [Marah Rusli](#), [Wajib Baca](#)

Jika terbit di era sekarang, mungkin novel Sitti Nurbaya: Kasih Tak Sampai akan masuk dalam daftar novel Indonesia romantis populer yang dibahas banyak kalangan anak muda di media sosial. Karena novel yang terbit pada tahun 1922 ini, tampaknya memiliki paket komplit. Mulai dari percintaan pria dan wanita, sosok lelaki tua yang jahat merusak kebahagiaan, orang tua yang penuh kasih sayang, serta isu kolonialisme.

Sitti Nurbaya adalah novel Indonesia karangan [Marah Roesli](#), yang berasal Minangkabau. Ia adalah sastrawan yang juga menekuni karier sebagai dokter hewan. Ia merupakan alumni dari Sekolah Dokter Hewan di Bogor pada tahun 1915. Meski menjadi seorang dokter hewan, Marah tak pernah menghentikan minatnya pada dunia sastra. Novel Sitti Nurbaya meroketkan nama Marah Rusli hingga menjadikan dirinya sebagai salah satu pelopor sastra Indonesia modern, bahkan ia sering disebut sebagai bapak roman Indonesia. Saking populernya, novel ini telah dicetak berulang kali. Hingga tahun 2008, novel Indonesia ini sudah dicetak sebanyak 44 kali. Kepopulerannya tidak hanya di Indonesia tapi juga di negara tetangga, Malaysia.

Meski menjadi seorang dokter hewan, Marah tak pernah menghentikan minatnya pada dunia sastra.

Sesuai dengan judulnya, novel ini mengangkat kisah Sitti Nurbaya yang merupakan seorang remaja perempuan yang tinggal di Padang. Ia adalah anak pedagang kaya bernama Bagindo Sulaiman. Sejak masih duduk di Sekolah Rakyat (SR), Sitti bersahabat dengan Samsul Bahri yang merupakan anak dari penghulu di Padang yang juga terpandang. Samsul yang memiliki keinginan menjadi seorang dokter, akhirnya meninggalkan Padang untuk bersekolah di Stovia Jakarta dan meninggalkan Siti.



Sepeninggal Samsul, hidup Bagindo Sulaiman dan Sitti berubah. Harta Bagindo Sulaiman perlahan habis akibat tipu daya seorang tua jahat bernama Datuk Maringgih. Jatuh miskin, Sulaiman tak lagi mampu membayar hutang pada Datuk Maringgih yang mengancam memenjarakan Sulaiman. Jika Sulaiman tak mau dipenjara, ia harus menyerahkan anaknya untuk dikawinkan dengan Maringgih. Sitti tentunya merasa kecewa dan ketakutan karena permintaan Datuk Maringgih. Ia juga teringat pada kekasihnya, Samsul Bahri. Namun karena rasa cintanya pada sang ayah, Sitti rela menikahi Datuk Maringgih.

Samsul yang mendengar kekasihnya menikah dengan pria lain merasa kecewa dan patah hati. Ia kemudian mengunjungi Padang setelah perkawinan Sitti dan Datuk Maringgih. Samsul pun bertemu dengan Sitti, tetapi pertemuan ini diketahui oleh Datuk Maringgih. Karena pertemuan ini jelas bertentangan dengan aturan adat, ayah Samsul merasa malu dan memarahi anaknya serta melarangnya pulang kembali ke Padang. Nasib Sitti sendiri juga sama malangnya. Datuk Maringgih mengusirnya dan kemudian meracuninya hingga meninggal.

Nasib Sitti sendiri juga sama malangnya. Datuk Maringgih mengusirnya dan kemudian meracuninya hingga meninggal.

Meskipun dikenal sebagai novel percintaan, tetapi kisah Sitti Nurbaya mengandung banyak nilai yang masih relevan hingga sekarang. Lewat kisah Sitti dan Samsul kita bisa melihat permasalahan budaya yang kerap membelenggu sekaligus dijadikan panduan agar manusia hidup beradab. Sitti dan Samsul telah berusaha melepaskan diri dari aturan adat yang menentang cinta mereka berdua, tapi akhirnya keduanya harus kalah karena kuatnya adat yang telah mengakar jauh dalam kehidupan kita. Selain itu, dalam novel ini juga bisa dilihat masuknya pandangan atau budaya modern, dengan kehadiran penjajah kolonial yang membawa pengaruh modern terhadap kehidupan masyarakat, khususnya di Tanah Minang. Namun mungkin nilai yang sangat kentara dalam novel Indonesia ini adalah pertarungan antara kejahatan dan kebaikan, antara Datuk Maringgih dan Samsul Bahri yang memang menjadi puncak konflik dalam Sitti Nurbaya. Bagaimana kepicikan dan kecurangan Datuk Maringgih pada akhirnya harus berhadapan dengan kebaikan dan kekuatan cinta dari Samsul untuk Sitti. Pada akhirnya korban tak dapat dihindarkan. Namun, akhir yang tak selalu bahagia ini sepertinya justru mendongkrak popularitas novel Sitti Nurbaya hingga disamakan layaknya Romeo and Juliet dari Eropa sana.

#### Adaptasi Modern

Kisah Sitti Nurbaya telah banyak diadaptasi dalam medium seni yang berbeda. Adaptasi pertama yang tercatat adalah sebuah film yang rilis pada masa Hindia Belanda di tahun 1941 berjudul Siti Noerbaja. Disutradarai oleh Lie Tek Swie, film ini dibintangi oleh Asmanah, Momo, dan Soerjono. Film ini masih berformat hitam putih dan kaya dengan budaya asli Minang sesuai dengan kisah aslinya. Sayangnya film asli Siti Noerbaja saat ini tak jelas ada di mana. Meskipun beberapa pihak menyebutkan bahwa ada beberapa rekaman yang masih disimpan dalam arsip Sinematek Indonesia, tapi sampai saat ini film Siti Noerbaja versi Lie Tek Swie ini masih belum ditemukan rekaman aslinya.

Adaptasi lain juga dibuat pada tahun 1991 dalam bentuk sinetron di TVRI yang dibintangi oleh aktor dan aktris terkenal periode '90-an yakni Novia Kolopaking sebagai Siti Nurbaya, HIM Damsyik sebagai Datuk Maringgih, dan Gusti Randa sebagai Samsul Bahri. Adaptasi dalam bentuk sinetron lain kemudian dirilis juga pada 2004 dengan sosok Nia Ramadhani sebagai Siti

Nurbaya. Uniknya dalam adaptasi versi 2004 ini, diperkenalkan karakter tambahan yang menjadi saingan dari Samsul Bahri.

Selain dalam bentuk film, Sitti Nurbaya juga diadaptasi dalam bentuk teater oleh Indonesia Kaya bertajuk [NURBAYA](#) dan dirilis pada Juli 2021 lalu. Sebelum memulai proses produksi, Indonesia Kaya berkolaborasi dengan sutradara Garin Nugroho dan Teater Musikal Nusantara (TEMAN) menyelenggarakan audisi Perjalanan Mencari Siti. Audisi ini sempat ramai di media sosial, terutama karena saat itu masih dalam kondisi pandemi, maka para calon peserta audisi mengunggah klip di akun media sosialnya masing-masing.

Selain dalam bentuk film, Sitti Nurbaya juga diadaptasi dalam bentuk teater oleh Indonesia Kaya bertajuk NURBAYA dan dirilis pada Juli 2021 lalu.

Akhirnya terpilihlah sosok aktris muda Arawinda Kirana sebagai Siti Nurbaya, Bukie Mansyur sebagai Samsul Bahri, dan Bima Zeno Pooroe yang menjadi Tuan Meringgih. Para aktor dan aktris baru ini kemudian didukung oleh para seniman berbakat seperti Nola B3, Jessica Januar, Galabby, dan penyanyi Minang legendaris, Elly Kasim.

Dalam format teater musikal modern, NURBAYA memberikan udara segar bagi kisah yang nyaris berusia 1 abad ini. Selingan tarian dan lagu-lagu meremajakan narasi Sitti Nurbaya, tanpa kehilangan jati dirinya yang kaya dengan budaya Minang. Pertunjukan teater ini masih bisa disaksikan di akun [Youtube](#) resmi Indonesia Kaya sepanjang enam episode.

Bukan hanya itu, adaptasi dari kisah ini bahkan juga menginspirasi sebuah lokasi wisata di Kota Padang yakni Taman Sitti Nurbaya yang terletak di puncak bukit Batang Arau yang dikenal sebagai [Gunung Padang](#) atau Bukit Sitti Nurbaya. Pada area ini terdapat lima buah makam yang berjejer, dan dipercaya sebagai kuburan dari Bagindo Sulaiman, Sitti Nurbaya, Samsul Bahri, Sitti Maryam (ibunda Samsul Bahri), dan kuburan Sultan Mahmud (ayah Samsul Bahri).

Meskipun tidak jelas kebenarannya, situs ini juga memiliki pesona lain, yakni pemandangan Kota Padang dari ketinggian yang indah.

## Aku Ini Binatang Jalang, Buku Karya Chairil Anwar

Puisi bersemangat kemerdekaan yang memperkenalkan sosok legendaris sastra, sang binatang jalang.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Novel Indonesia](#), [Aku Ini Binatang Jalang](#), [Chairil Anwar](#), [Wajib Baca](#)

Tanpa disadari, romansa dan mortalitas kerap memoles tema literatur dunia. Meski cinta tetap membara dari tiap goresan—atau ketikan—tangan para penulis hingga kini, tetapi penggalian mortalitas manusia tetap jadi topik awet. Seperti [Wuthering Heights](#) karya Emily Brontë, dan rangkaian puisi sastrawan [Chairil Anwar](#) yang tertampung dalam Aku Ini Binatang Jalang. Penggemar puisi pasti sudah tak asing lagi dengan kalimat “aku ini binatang jalang” yang menyeruak dari benak indah sang penyair besar angkatan ‘45 itu. Salah satu bait dari puisi berjudul Aku tersebut akhirnya dijadikan judul buku yang berisi kumpulan puisi dan surat Chairil Anwar yang ia tulis dalam rentang tahun produktifnya, 1942 – 1949. Merangkum karya-karya

Chairil yang sebelumnya tersebar dalam beberapa buku lainnya seperti [Deru Campur Debu \(1949\)](#), [Kerikil Tajam yang Terampas dan yang Putus \(1949\)](#), serta [Tiga Menguak Takdir \(1950\)](#).

Pengaruhnya dalam Kemerdekaan

Dari permukaan mungkin mudah menafsir karya puisi Chairil Anwar (1922-1949) berkisah tentang romansa dan kematian. Soal roman, tak dimungkiri, kerap tertuang dalam sajaknya seperti Sajak Putih dan Senja di Pelabuhan Kecil, dan nuansa mortalitas menghantui sajaknya yang paling dikenal, Aku, tetapi sebetulnya tema perjuangan dan pemberontakan banyak jadi pemicu kreativitasnya.

Hal itu juga dikarenakan hubungan keluarganya dengan [Sutan Sjahrir](#). Chairil Anwar adalah keponakan dari Sutan Sjahrir, pejuang kemerdekaan dan perdana menteri Indonesia yang pertama. Lantas setelah ia merantau dari Medan ke Jakarta pada 1941 ia tinggal di rumah pamannya. Rumah ini juga yang pertama mempertemukannya dengan koleksi buku sastra Belanda dan penyair Eropa lainnya. Selain menjadi teman Chairil berada pendapat mengenai sastra, Sutan Sjahrir juga yang mengajari Chairil untuk mempelajari kehidupan rakyat lebih dekat jika ingin menjadi sastrawan.

Selain menjadi teman Chairil berada pendapat mengenai sastra, Sutan Sjahrir juga yang mengajari Chairil untuk mempelajari kehidupan rakyat lebih dekat jika ingin menjadi sastrawan. Menurut buku karangan [Soebadio Sastrosatomo](#) (1995), Chairil Anwar merupakan salah satu sosok penting dalam pencapaian kemerdekaan Indonesia. Di era singkat penjajahan Jepang, yang memutus semua siaran radio dari luar negeri, Sutan Sjahrir mendengar kabar melalui radio yang diberikan secara diam-diam oleh Chairil tentang bom Nagasaki yang melemahkan posisi Jepang dalam perang. Lantas Sutan pun menyuruh Chairil untuk menyampaikan informasi tersebut kepada Soebadio di Komite Bahasa Indonesia yang pada akhirnya berujung pada peristiwa Rengasdengklok serta Proklamasi Kemerdekaan Indonesia. Bisa dibilang Chairil Anwar adalah unsung hero dalam perjuangan kemerdekaan.

Oleh karena itulah banyak puisi Chairil mengangkat tema perjuangan yang dikemas napas eksistensial, seperti dalam sajak Krawang-Bekasi. Dari sisi penulisan Chairil juga mendobrak gaya penulis pada masa itu yang terasa kaku, elitis, dan tak jarang jadi corong para penjajah (propaganda). Chairil Anwar, merangkai prosa puitis yang juga terasa realis karena ia memakai bahasa sehari-hari. Lantas tersematlah julukan sang pelopor puisi modern.

Sang Binatang Jalang

Buku Aku Ini Binatang Jalang memuat 82 puisi dan sajak Chairil Anwar serta korespondensi surat-menyurat dengan penulis dan kritikus sastra—yang juga salah satu sahabatnya—[H.B. Jassin](#) (surat aslinya tak pernah ditemukan, sebagai gantinya adalah kutipan korespondensi dari buku H.B. Jassin bertajuk [Kesusastraan Indonesia Modern dalam Kritik dan Esei II](#)).

Beberapa puisi dalam Aku Ini Binatang Jalang telah dimuat dalam buku-buku kumpulan puisi sebelumnya (seperti Aku telah diterbitkan dalam Deru Campur Debu). Lantas buku klasik ini diterbitkan secara posthumous, atau setelah kematian sang penulis, pada 1986 dan hingga kini telah dicetak ulang sebanyak dua puluh delapan kali hingga tahun 2022.

Aku Ini Binatang Jalang, yang bab penutupnya ditulis oleh penyair Indonesia tersohor lainnya, [Sapardi Djoko Damono](#), memang telah jadi buku puisi Chairil Anwar paling dikenal oleh penggemar literatur Indonesia. Seperti telah dibahas sebelumnya, dalam sajak-sajaknya Chairil menulis dengan gaya yang puitis sekaligus realis.

Dalam sajak-sajaknya Chairil menulis dengan gaya yang puitis sekaligus realis.

Tengok saja sajak berjudul Derai-Derai Cemara di mana ia menggambarkan bunyi cemara menderai yang “dipukul angin yang terpendam”, tetapi pada bait terakhir pemilihan kata terasa lebih nyata, seperti berasal dari pengalaman pribadi yang mendalam.

Derai-Derai Cemara, 1949

Cemara menderai sampai jauh  
terasa hari akan jadi malam  
ada beberapa dahan di tingkap merapuh  
dipukul angin yang terpendam  
Aku sekarang orangnya bisa tahan  
sudah berapa waktu bukan kanak lagi  
tapi dulu memang ada suatu bahan  
yang bukan dasar perhitungan kini  
Hidup hanya menunda kekalahan  
tambah terasing dari cinta sekolah rendah  
dan tahu, ada yang tetap tidak terucapkan  
sebelum pada akhirnya kita menyerah

Lantas ada juga Tuti Artic—konon nama salah satu wanita idamannya—yang selintas menggambarkan cinta tengah berkembang di suatu hari yang cerah.

Tuti Artic, 1947

Antara bahagia sekarang dan nanti jurang ternganga,  
Adikku yang lagi keenakan menjilat es artic;  
Sore ini kau cintaku, kuhiasi dengan susu + coca cola  
Isteriku dalam latihan: kita hentikan jam berdetik.  
Kau pintar benar ciuman, ada goresan tinggal terasa  
—ketika kita bersepeda kuantar kau pulang—  
Panas darahmu, sungguh lekas kau jadi dara,  
Mimpi tua bangka ke langit lagi menjulang.  
Pilihanmu saban hari menjemput, saban kali bertukar;  
Besok kita berselisih jalan, tidak kenal tahu:  
Sorga hanya permainan sebentar.  
Aku juga seperti kau, semua lekas berlalu  
Aku dan Tuti + Greet + Amoi..hati terlantar,  
Cinta adalah bahaya yang lekas jadi pudar.

Walau terkesan ringan, tetapi puisi tersebut berakhir dengan nada waspada, “cinta adalah bahaya yang lekas jadi pudar”. Saat jatuh cinta, Chairil Anwar dapat menjadi penyair yang romantis, seperti yang bisa dirasakan juga dalam Sajak Putih yang ia persembahkan kepada tunangannya, Mirat.

Sajak Putih, 1944

Bersandar pada tari warna pelangi  
Kau depanku bertudung sutra senja  
Di hitam matamu kembang mawar dan melati  
Harum rambutmu mengalun bergelut senda  
Sepi menyanyi, malam dalam mendoa tiba  
Meriak muka air kolam jiwa

Dan dalam dadaku memerdu lagu  
Menarik menari seluruh aku  
Hidup dari hidupku, pintu terbuka  
Selama matamu bagiku menengadah  
Selama kau darah mengalir dari luka  
Antara kita Mati datang tidak membelah ..

Seperti itulah Chairil Anwar, bahkan dalam puisi cintanya, tetap ada kalimat “Selama kau darah mengalir dari luka, Antara kita Mati datang tidak membelah” yang lagi-lagi menyangkut pada tema kematian yang ia gemari.

Seperti itulah Chairil Anwar, bahkan dalam puisi cintanya, tetap ada kalimat “Selama kau darah mengalir dari luka, Antara kita Mati datang tidak membelah”

Tentu saja, karya Chairil Anwar yang dianggap paling monumental adalah Aku di mana julukan binatang jalang berasal, yang mengabadikan citra sosok Chairil dalam panteon sastrawan Indonesia.

Aku, 1943

Kalau sampai waktuku  
'Ku mau tak seorang kan merayu  
Tidak juga kau  
Tak perlu sedu sedan itu  
Aku ini binatang jalang  
Dari kumpulannya terbuang  
Biar peluru menembus kulitku  
Aku tetap meradang menerjang  
Luka dan bisa kubawa berlari  
Berlari  
Hingga hilang pedih peri  
Dan aku akan lebih tidak perduli  
Aku mau hidup seribu tahun lagi

Memang mudah untuk menginterpretasikan pemakaian kata “binatang jalang” sebagai penggambaran karakter sang penulis yang liar, selengaan, berjiwa bebas (dan memang ada beberapa testimoni dari orang-orang yang mengitari orbit Chairil yang merincikan hal tersebut), tetapi sebetulnya julukan tersebut bermakna lebih luas.

Sajak Aku yang ditulis Chairil Anwar pada 1943 bisa diinterpretasikan sebagai love letter atas keberanian dan kegigihan para pejuang kemerdekaan Indonesia, yang “biar peluru menembus kulitku, aku tetap meradang menerjang”. Chairil adalah avatar atas kisah para binatang jalang—liar, berjiwa bebas, pemberontak—yang mengorbankan nyawa demi hidup terlepas dari penjajah asing.

Chairil adalah avatar atas kisah para binatang jalang—liar, berjiwa bebas, pemberontak—yang mengorbankan nyawa demi hidup terlepas dari penjajah asing.

Sajak Aku sempat ditolak dipublikasikan karena dianggap terlalu individualistis dan, dalam zaman pendudukan Jepang, terlalu riskan karena mengandung unsur agitatif. Pada akhirnya Aku diterbitkan juga di majalah Timur pada 1945 tapi dengan kompromi perubahan judul menjadi Semangat.

Mungkin karena itulah buku *Aku Ini Binatang Jalang* tetap memiliki relevansi hingga sekarang. Meski kelam tapi juga tersirat vitalitas, keberanian, serta harapan dalam tiap puisi dan sajak Chairil Anwar, dalam gaya penulisan yang lugas dan mengalir, puitis tapi realis.

#### Hidup Seribu Tahun

Dalam karya-karya Chairil Anwar tertoreh damba kelanggengan hidup sang penulis, yang membuat kematiannya di usia sangat muda—27 tahun—sangat disayangkan, tragis bahkan. Walaupun pada masanya Chairil dianggap sebagai agent provocateur, terutama karena ia mendukung kebebasan individual yang mengancam semangat komunisme yang tengah tumbuh-kembang pada saat itu, tetapi pengaruh penulis yang sempat jadi redaktur majalah *Gelombang* ini tetap kental terasa hingga sekarang, apalagi tanggal kematiannya—28 April—ditetapkan sebagai Hari Puisi Nasional.

Tanggal kematiannya—28 April—ditetapkan sebagai Hari Puisi Nasional.

Pada 2022, Gramedia Pustaka Utama merayakan 100 tahun usia Chairil Anwar dengan menerbitkan *Aku Ini Binatang Jalang* dengan sampul baru edisi khusus. Seperti yang dikutip dari [Media Indonesia](#), “Hari ini kita dapat menemukan potongan puisi Chairil di buku, mural, lagu, kaos, hingga bak truk, yang terus menggugah semangat siapapun yang membacanya,” ujar Mirna Yulistianti, Editor Bidang Sastra [Gramedia Pustaka Utama](#). “Karyanya yang membuat Chairil tetap hidup seribu tahun lagi.”

Ya, dan sang binatang jalang pun terus hidup.

## Azab dan Sengsara, Buku Karya Merari Siregar

Kritik akan tradisi kelahiran yang dikemas dalam cerita roman nan tragis.

#### [Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Novel Indonesia](#), [Buku](#), [Merari Siregar](#), [Wajib Baca](#)

Konon, misery loves a company. Pepatah yang mengatakan penderitaan suka ditemani itu tampaknya tepat disematkan pada novel Indonesia klasik karangan [Merari Siregar](#) yang berjudul [Azab dan Sengsara](#). Secara superfisial novel yang terbit pada 1921 ini mungkin sarat suka duka tragis dengan penderitaan beruntun yang menimpa tokoh utamanya, tetapi jika ditelisik lebih dalam justru menyeruak tema kompleks yang melampaui kesengsaraan semata. *Azab dan Sengsara*—yang dalam terbitan pertama memiliki embel-embel “... Seorang Anak Gadis”—dipandang sebagai salah satu novel Indonesia modern pertama, tak hanya karena penggunaan bahasa Melayu yang mulai mendekati bahasa Indonesia, tetapi juga karena pemikiran sang pengarang yang berhaluan emansipatif dan kritis terhadap tradisi tanah kelahirannya, Tanah Batak, terutama soal kawin paksa yang kerap terjadi pada masa itu. Novel roman pertama yang diterbitkan oleh [Balai Pustaka](#) ini telah dicetak 29 kali hingga tahun 2009. Novel ini menyodorkan kisah tentang pasangan bernama Mariamin dan Aminuddin yang telah menjalin cinta sejak mereka kecil. Jalinan romansa ini disebut “pariban”, yang berarti mereka sebetulnya adalah sepupu tapi tidak berbagi marga (dalam tradisi Batak tidak boleh menikah jika memiliki nama marga sama). Keluarga Mariamin dulunya kaya dan terpandang,

tetapi gara-gara ulah sang ayah, keluarganya pun jatuh miskin. Sementara Aminuddin adalah keturunan keluarga bangsawan dan sang ayah menjabat sebagai kepala kampung di Sipirok. Novel ini menyodorkan kisah tentang pasangan bernama Mariamin dan Aminuddin yang telah menjalin cinta sejak mereka kecil.

Aminuddin hendak meminang Mariamin, tetapi sebelum menikah ia memutuskan untuk bekerja terlebih dahulu. Ia meninggalkan Mariamin untuk bekerja di kota besar tak jauh dari kampung mereka. Sayangnya, keluarga Aminuddin—terutama sang ayah—tak merestui hubungan mereka dan malah menjodohkan Aminuddin dengan wanita lain ketika mereka datang mengunjunginya di kota. Aminuddin, sebagai wujud baktinya terhadap orangtua, menerima calon istri yang dipilihkan.

Mendengar kabar pertunangan Aminuddin, Mariamin pun patah hati dan sempat depresi, dan pada akhirnya ia juga dipaksa kawin dengan pria lain bernama Kasibun. Bahtera rumah tangga mereka berjalan tak harmonis, yang diperparah dengan penolakan Mariamin untuk berhubungan suami istri dengan Kasibun lantaran dia memiliki penyakit kelamin yang menular. Kasibun pun tak segan melakukan kekerasan terhadap Mariamin, yang membuat kehidupan Mariamin kian sengsara.

#### Nyata & Terang

Ada tema menarik di balik segala kesengsaraan yang menimpa Mariamin. Seperti dilansir oleh situs Kemendikbud, intensi Merari Siregar (1896-1940) menulis novel Azab dan Sengsara adalah untuk mengangkat topik tradisi kawin paksa, dan betapa pemuda-pemudi yang belum menemukan calon pasangan hidup bakal dianggap sebagai aib tak hanya oleh orang tua mereka, tapi juga masyarakat. Oleh karena itulah mereka “terpaksa” menikah untuk menyenangkan hati orang tua, yang berujung pada ketidakbahagiaan dan, ya, kesengsaraan. Intensi Merari Siregar (1896-1940) menulis novel Azab dan Sengsara adalah untuk mengangkat topik tradisi kawin paksa, dan betapa pemuda-pemudi yang belum menemukan calon pasangan hidup bakal dianggap sebagai aib tak hanya oleh orang tua mereka, tapi juga masyarakat.

“Saya mengarang cerita ini, dengan maksud menunjukkan adat dan kebiasaan yang kurang baik dan sempurna di tengah-tengah bangsaku, lebih-lebih di antara orang yang berlaki-istri. Harap saya diperhatikan oleh pembaca. Hal-hal dan kejadian yang tersebut dalam buku ini, meskipun seakan-akan tiada mungkin dalam pikiran pembaca, adalah benar belaka, cuma waktunya terjadi kuatur—artinya dibuat berturut-turut—supaya cerita itu lebih nyata dan terang.” Entah cerita tersebut terasa nyata dan terang tergantung dari masing-masing pembaca, tapi pada dasarnya Azab dan Sengsara menyodorkan alur cerita sederhana dengan prosa yang tak terlalu puitis. Novel Indonesia klasik ini memang merupakan produk pada masanya, dengan gaya cerita yang cenderung berbunga-bunga dan kerap berkomentar atas situasi dan perilaku tokoh pada cerita; ibaratnya seperti konsep *breaking the fourth wall* di dunia teater di mana aktor yang melakoni karakter berbicara langsung ke penonton untuk bermonolog.

Seperti dijelaskan oleh [A. Teeuw](#) dalam buku [Sastra Baru Indonesia \(1978\)](#), novel ini melukiskan watak-watak dalam bentuk hitam dan putih dan gaya karangan yang merayu-rayu—pengarangnya menghadapi para pembaca secara langsung untuk memberikan komentarnya atas perilaku tokoh. Memang penggambaran karakter tokoh Azab dan Sengsara condong hitam-putih—seperti Mariamin yang naif dan ayah Aminuddin yang licik—dengan penguraian kondisi sosial-ekonomi yang terasa sangat ekstrem, seperti keluarga

Mariamin yang digambarkan sangat miskin dan, dalam spektrum berlawanan, keluarga Aminuddin yang kaya raya.

A. Teeuw dalam buku Sastra Baru Indonesia (1978), novel ini melukiskan watak-watak dalam bentuk hitam dan putih dan gaya karangan yang merayu-rayu

Kendati ekstrem, Merari menyodorkan peristiwa yang terasa nyata yang tentu ia angkat dari pengalaman dan apa yang ia saksikan sendiri. Asis Safioedin, dalam bukunya Himpunan Seni Sastra Indonesia (1962), mengungkap kalau novel Azab dan Sengsara menggambarkan kejadian nyata di masyarakat, seperti kawin paksa, dan melalui kemasan [karya sastra](#), Merari menyuarkan keberatannya.

Tak dipungkiri memang hebat pada era tersebut (1920-an) seorang pria muda asal Tapanuli berani menulis cerita yang kritis terhadap tradisi tanah kelahirannya dan terhadap “kaum”-nya sendiri. Walau begitu Merari sesekali tetap menunjukkan kenetralannya soal gender karena tradisi kawin paksa memengaruhi wanita dan pria, seperti diutarakan dalam kalimat berikut ini, “Mereka itu memandang perkawinan itu suatu kebiasaan, yakni kalau anaknya yang perempuan sudah genap umurnya harus dijodohkan. Demikian pula jadinya pada anak laki-laki. Haruslah ia lekas dikawinkan, karena merupakan sebuah aib di mata orang banyak jika orang tua terlambat memperistrikan anaknya.”

Seberapa Jauh Kita Berubah

Dalam novel ini, sang penulis secara konstan menceritakan kesedihan dan penderitaan di sepanjang cerita untuk mengurus simpati dan empati pembaca. Masyarakat modern, dengan kebebasan dan pilihan yang lebih tersedia untuk mereka, mungkin merasa asing dengan tindakan dan keputusan yang diambil karakter-karakter di dalam cerita ini. Terutama pada karakter Mariamin yang terlihat sebagai perempuan tidak tegas dan mandiri, dan bagaimana hal yang menyimpannya dapat dihindari jika dilihat dari persepsi masa kini.

Padahal, nasib perempuan zaman sekarang masih tak jauh berbeda, bahkan di benua Barat pun. Membaca Azab dan Sengsara berpotensi mengusik nurani dan mencuatkan pertanyaan, sudah seberapa jauh kita berevolusi dari masa ketika Merari Siregar menulis novel ini? Apakah kawin paksa masih dipraktekkan? Apakah secara merata perempuan masa kini sudah memiliki hak untuk memilih calon pasangan mereka sendiri?

Membaca Azab dan Sengsara berpotensi mengusik nurani dan mencuatkan pertanyaan, sudah seberapa jauh kita berevolusi dari masa ketika Merari Siregar menulis novel ini?

Azab dan Sengsara melempar pertanyaan tersebut dan mendorong kita agar lebih kritis atas tradisi yang berpotensi mengancam kebahagiaan orang. Merari Siregar merupakan salah satu di antara segelintir penulis yang berani mengangkat topik sensitif tersebut. Sebelum menjadi penulis, Merari bekerja sebagai guru, dan mungkin karena profesi tersebut, pemikirannya lebih terbuka dan kritis terhadap tradisi yang biasanya jadi topik tabu untuk dibahas dan dipertanyakan relevansinya. Merari memanfaatkan medium literatur untuk mengangkat isu yang dekat dalam kehidupannya di Sipirok, di mana ia merasa kawin paksa sudah tidak sejalan lagi dengan perkembangan zaman. Melalui Azab dan Sengsara, ia mencoba mengubah kebiasaan tersebut dan persepsi orang atas tradisi itu.

Apakah ia berhasil menghapus tradisi kawin paksa? Mungkin tidak. Namun, lewat karyanya, ia telah memulai sebuah dialog mengenai hal-hal tabu dibicarakan. Ia berani mendobrak batasan dengan memaparkan pemikirannya sehingga mampu memantik pembaca untuk berpikir.

Dengan penuturan yang begitu menyeluruh, buku ini pun berdampak besar pada lingkungan



sosial dan politik pada masanya hingga saat ini, terlebih di lingkungan patriarki seperti Indonesia. Pesan moralnya adalah agar kesengsaraan tak mesti terjadi lagi, karena tradisi yang sarat nilai patriarki tak hanya merugikan kaum perempuan, tetapi juga laki-laki. Ia memaparkan, mengusik, dan “memaksa” pembaca untuk berpikir.

# Pada Sebuah Kapal, Buku Karya N.H. Dini

Salah satu karya sastra feminis pertama Indonesia yang menjadi kontroversi pada masanya.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Novel Indonesia](#), [NH Dini](#)

Berbicara soal penulis wanita ternama dalam sejarah literatur Indonesia, nama N.H. Dini bakal mencuat di puncak. Terutama berkat [karya sastra](#) perdananya, Pada Sebuah Kapal, novel Indonesia pertama yang tanpa disadari menyajikan tema—dan sosok—feminis meski pada era tersebut istilah “feminis” masih dalam tahap tumbuh-kembang.

Novel Pada Sebuah Kapal diterbitkan di tahun 1972 oleh [Dunia Pustaka Jaya](#). Saat pertama terbit, novel Indonesia bergenre roman ini dicetak 5.000 eksemplar dan terbukti begitu sukses sampai Pustaka Jaya mencetak ulang sebanyak tiga kali di sepanjang tahun 70-an, tepatnya di tahun 1973, 1976, dan 1979. Setelahnya, [Gramedia](#) mengambil alih hak terbit Pada Sebuah Kapal, hingga tahun 1990 telah mencetaknya tiga kali. Kemudian kembali mencetak ulang dengan sampul terbaru di tahun 2018, empat bulan sebelum N.H. Dini meninggal.

Lantas, apa yang membuat novel pertama N.H. Dini ini begitu digandrungi oleh penggemar literatur hingga saat ini? Banyak pengamat sastra sepakat kalau alasan utamanya adalah karena tema realis tanpa unsur sensasi yang menjadi ciri gaya penulisan sang pengarang. Ia memaparkan alur cerita dengan gaya lembut yang mungkin terkesan seadanya—tapi di situlah kekuatan N.H. Dini sebagai penulis.

Tak jarang, novel ini juga menjadi inspirasi sastrawan lain. Salah satunya adalah [Sapardi Djoko Damono](#) yang berkomentar tentangnya dalam Indonesia Abad XXI di Tengah Kepungan Perubahan Global, “Dini telah menggoyang-goyang perahu yang berlayar tenang, yang selama ini kita naiki. Ia telah mengajak kita untuk memahami, bahkan menghayati, hakikat keperempuanan yang dalam novel-novel kita sebelumnya banyak ditampilkan sebagai konsep. Dalam Pada Sebuah Kapal dan beberapa cerita pendeknya, Dini telah menciptakan perempuan yang sama sekali tidak mau menoleh ke belakang, tidak hendak diikat oleh aturan yang mengekang kebebasan individu, yang menyadari kualitasnya sendiri dan dengan itu memandang ke depan.”

Dini telah menciptakan perempuan yang sama sekali tidak mau menoleh ke belakang, tidak hendak diikat oleh aturan yang mengekang kebebasan individu, yang menyadari kualitasnya sendiri dan dengan itu memandang ke depan.

Sebelum menulis Pada Sebuah Kapal, wanita bernama lengkap Nurhayati Sri Hardini Siti Nukatin ini terlebih dahulu menulis puisi. Puisi N.H. Dini acap kali dimuat dalam majalah-majalah sastra ternama pada saat itu, seperti majalah [Budaya Djaja](#) dan Gadjah Mada.

Dari puisi/sajak ia beralih ke cerita pendek. Beberapa karya cerpennya juga diterbitkan dalam majalah Kisah dan [Mimbar Indonesia](#). Sebelumnya, N.H. Dini telah menerbitkan buku pertamanya pada 1956, tetapi buku tersebut merupakan kumpulan cerpen yang ia beri judul [Dua Dunia](#).

Perempuan kelahiran 29 Februari 1986 ini kerap menyematkan penggalan kisah hidupnya sendiri ke dalam alur cerita novel yang ia tulis. Seperti pengalamannya saat menjadi penyiar radio, pramugari, dan penari yang kemudian menjadi profesi serta hobi yang digeluti oleh Sri, protagonis utama Pada Sebuah Kapal. Bisa dibilang, dalam novel ini Sri merupakan alter ego dari N.H. Dini.

Bisa dibilang, dalam novel ini Sri merupakan alter ego dari N.H. Dini.

Tak heran, kisah Sri dalam Pada Sebuah Kapal mengena di hati pembaca dan jadi salah satu novel Indonesia paling populer, bahkan dianggap sebuah adikarya dari penulis kelahiran Semarang yang sepanjang hidupnya—82 tahun—setidaknya melahirkan 19 novel tersebut. Berawal dari novel ini, N.H. Dini kemudian meraih pengakuan sebagai sastrawan yang lantang membicarakan nasib perempuan di Tanah Air. Sepanjang kariernya, N.H. Dini mendapat beberapa penghargaan di antaranya Hadiah Seni untuk Sastra dari Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1989), Bhakti Upapradana Bidang Sastra dari Pemerintah daerah Jawa Tengah (1991), [SEA Write Award](#) di bidang sastra dari Pemerintah Thailand (2003), [Hadiah Francophonie](#) (2008), Achmad Bakrie Award (2011), dan Lifetime Achievement Award dari [Ubud Writers and Readers Festival](#) 2017.

Mengarung Cinta di Atas Kapal

Novel Indonesia Pada Sebuah Kapal berkisah tentang lika-liku romansa Sri yang zaman sekarang mungkin bakal terkesan cukup pelik. Sri adalah seorang perempuan muda asal Semarang yang ramah dan supel. Ia merantau ke Ibu kota dengan harapan untuk menjadi pramugari, tetapi diagnosa penyakit paru-paru menggagalkan ambisinya.

Novel Indonesia Pada Sebuah Kapal berkisah tentang lika-liku romansa Sri yang zaman sekarang mungkin bakal terkesan cukup pelik.

Meski sempat mempertimbangkan tawaran menjadi wartawan majalah, akhirnya Sri memutuskan untuk menjadi penyiar Radio Republik Indonesia (RRI). Di sela-sela kesibukan karier, Sri tetap menggeluti hobi sebagai penari. Berkat kepiawaiannya, ia pun kerap menerima undangan untuk mengisi berbagai acara.

Dalam perjalanannya meniti karir, silih berganti Sri memadu cinta dengan beberapa pria. Kehadiran seorang pilot bernama Saputro menjadi sosok yang paling membekas dalam hati Sri. Mereka sempat bertunangan setelah menjalin hubungan cukup lama. Malangnya, perjalanan menuju pelaminan kandas setelah Saputro berada dalam kecelakaan pesawat yang merenggut nyawanya.

Tak lama, Sri jatuh cinta dengan Charles Vincent, seorang diplomat asal Prancis. Watak lembut dan perhatian Charles meyakinkan Sri untuk menikahinya meski baru menjalin hubungan dalam waktu singkat dan ditentang oleh keluarga Sri. Tak disangka, setelah menikah Charles mulai menunjukkan perangai aslinya yang kasar dan egois. Karenanya, mereka pun jadi sering bertengkar. Walaupun kehidupan rumah tangganya tak bahagia, Sri tetap percaya bahwa kelak sifat Charles akan berubah, terutama setelah anak pertama mereka lahir.

Namun, keinginan itu tak kunjung terwujud.

Lantas, bertemulah Sri dengan Michel Dubanton pada sebuah kapal. Pertemuan ini terjadi ketika Sri dan Charles tengah melakukan perjalanan ke Prancis, hanya saja dengan jenis transportasi berbeda. Charles dan anak perempuan mereka berangkat dengan pesawat, sementara Sri pergi dengan kapal.

Lantas, bertemulah Sri dengan Michel Dubanton pada sebuah kapal.

Michel adalah seorang perwira kapal. Sama seperti Sri, ia pun berada dalam rumah tangga yang tengah terombang-ambing. Sri merasa akhirnya dipertemukan dengan pria dengan watak yang ia idamkan—baik, perhatian, romantis—dan memahami dirinya. Begitu juga Michel, yang telah lama terkekang dalam jeratan cemburu sang istri.

Lalu Sri dan Michel, sang Penari dan Pelaut, terlibat dalam hubungan perselingkuhan di atas kapal. Hubungan yang di satu sisi membuat mereka bersalah, tapi di sisi lain terasa membebaskan.

Pesan Feminis Terselubung

Saat ini sudah banyak karya penulis perempuan Indonesia yang terang-terangan membahas seksualitas perempuan. Meski belum terlalu terbuka soal penggambaran seksualitas perempuan di luar penguraian sudut pandang pria, tapi setidaknya topik tersebut dibiarkan subur dan merekah dalam ranah literatur.

Yang mengesankan juga dari Pada Sebuah Kapal adalah format cerita yang terbagi menjadi dua sudut pandang. Bisa dikatakan, kisah roman N.H. Dini ini merupakan salah satu novel Indonesia pertama yang menerapkan metode pemisahan sudut pandang dari dua tokoh utama menggunakan sudut pandang orang pertama.

Bagian pertama dari Pada Sebuah Kapal yang bertajuk Penari mengikuti kehidupan Sri mulai dari masa kecil hingga perselingkuhannya di atas kapal dengan Michel. Sementara bagian kedua, Pelaut, menyajikan penggalan hidup Michel. Meskipun terkesan ada ketimpangan perspektif,—penggambaran Sri cenderung lebih konservatif dibandingkan Michel yang sebelum bertemu Sri secara stereotipikal menganut gaya hidup “Barat” yang bebas—tapi gaya penulisan dua perspektif ini efektif menjadi paparan pergulatan batin kedua tokoh utama hingga akhirnya memilih jalur perselingkuhan.

Sri adalah karakter wanita yang kompleks dengan motivasi yang tanpa disadari bertumpu pada dinamika gender. Ia kerap mempertanyakan—dan menyuarakan—ketimpangan perannya sebagai perempuan. Satu kutipan pada cerita menjelaskan ketidakpuasan Sri akan perannya sebagai istri: “Selama 24 tahun aku dijejali pemikiran bahwa seorang istri adalah bayangan suaminya. Bahwa suami adalah ratu dan wakil Tuhan yang harus dianut dan diikuti segala perintahnya. Aku telah mengharapkan menjadi seorang istri yang seperti itu.”

Ideologi feminis yang terangkat dalam karya ini adalah dalam hal cinta dan komitmen di sebuah pernikahan. Terjerumusnya Sri dalam perselingkuhan mungkin bukanlah solusi atau justifikasi yang ideal. Namun di era di mana seorang wanita dituntut untuk hanya berdiri menjadi bayangan sang suami, Sri jadi suara ketidakpuasan wanita yang terjebak dalam pernikahan yang menyakitkan. Sri, yang dari luar terkesan memiliki kehidupan bahagia, mengetahui bahtera rumah tangganya lambat laun akan karam, dan ia tidak ingin ikut tenggelam.

Sri jadi suara ketidakpuasan wanita yang terjebak dalam pernikahan yang menyakitkan.

Pada Sebuah Kapal karya N.H. Dini adalah novel Indonesia dengan semangat feminis yang dibalut dalam cerita roman yang kompleks dan, selaras dengan gaya sang penulis, sewajarnya. Menjadikan karya ini terkesan berani dan relevan pada masanya.

# Hujan Bulan Juni, Buku Karya Sapardi Djoko Damono

Kutipan romansa karangan sang profesor sastra dalam bait-bait puisi.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Novel Indonesia](#), [Buku](#), [Hujan Bulan Juni](#), [Sapardi Djoko Damono](#), [Wajib Baca](#)

“Genuine poetry can communicate before it is understood,” sebuah kutipan dari [T.S. Eliot](#) yang terasa hakiki soal [karya sastra](#) puisi. Maksudnya, penghayatan suatu puisi yang baik bisa hadir lebih dulu sebelum dipahami artinya. Begitu juga rasanya saat membaca karya pujangga [Sapardi Djoko Damono](#) lewat setiap kata yang disusunnya menjadi bait puisi dalam Hujan Bulan Juni.

Sapardi Djoko Damono adalah salah satu “warisan” sastra Tanah Air. Tulisannya abadi, terekam dalam memori pembacanya, bahkan mereka yang tak memiliki minat akan puisi sebelumnya. Namun disitulah kekuatan Sapardi, rangkaian puisinya tenar berkat gaya penulisan sederhana tapi bermakna kompleks dan sarat ambiguitas. Membuat karyanya menarik untuk dibedah. Penulis kelahiran Surakarta ini telah giat menulis sejak tahun 60-an, membukukan sejumlah karya puisinya dalam setidaknya 18 buku termasuk di antaranya [Duka-Mu Abadi \(1969\)](#), [Mata Pisau \(1974\)](#), [Akuarium \(1974\)](#), [Perahu Kertas \(1984\)](#), dan Hujan Bulan Juni (1994). Tak sampai di situ, profesor di Fakultas Ilmu Budaya Universitas Indonesia ini juga menulis beberapa judul buku fiksi dan non-fiksi, serta mengartikan beberapa judul karya sastra terkenal dunia ke dalam Bahasa Indonesia.

Hujan Bulan Juni sendiri mewadahi 102 karya tulis Sapardi—puisi, sajak, cerpen—yang ia tulis dari tahun 1964 hingga 1994 dan bisa dikatakan sebagai kompilasi syairnya yang paling populer. Judulnya sendiri diambil dari puisi yang ia tulis tahun 1989 dengan titel sama.

Hujan Bulan Juni pertama kali diterbitkan [Grasindo](#) tahun 1994 berupa buku kumpulan puisi, kemudian diterbitkan lagi tahun 2015 oleh [Gramedia Pustaka Utama](#) sebagai bagian pertama dari novel trilogi yang menafsirkan puisi-puisinya. Kedua lanjutan trilogi ini berjudul Pingkan Melipat Jarak (2017) dan Yang Fana Adalah Waktu (2018).

Berawal dari Memperhatikan Cuaca

Seperti diutarakan dalam berbagai wawancara, Sapardi mengungkapkan alasan di balik judul Hujan Bulan Juni. Cerita ini dilatari oleh keheranannya menyaksikan guyuran hujan saat mengunjungi kota Jakarta. Pasalnya, di Yogyakarta dan Solo—dua kota di mana ia bermukim dan bekerja saat itu—bulan Juni identik dengan musim kemarau dengan hawa panas yang menderas. Anomali cuaca tersebut yang menjadi inspirasi sang puisi tenar. Meskipun penggalan makna tiap larik dapat menyingkap sesuatu yang lebih dalam dari sekadar perubahan iklim yang tak bisa ditebak.

Cerita ini dilatari oleh keheranannya menyaksikan guyuran hujan saat mengunjungi kota Jakarta.

Hujan Bulan Juni, 1989

Tak ada yang lebih tabah  
dari hujan bulan Juni

dirahasiakannya rintik rindunya  
kepada pohon berbunga itu  
Tak ada yang lebih bijak  
dari hujan bulan Juni  
dihapusnya jejak-jejak kakinya  
yang ragu-ragu di jalan itu  
Tak ada yang lebih arif  
dari hujan bulan Juni  
dibiarkannya yang tak terucapkan  
diserap akar pohon bunga itu

Menginterpretasikan tiap bait puisi Hujan Bulan Juni tentu akan berbeda-beda bagi tiap pembaca, terkadang bergantung pada kedewasaan emosi serta bentang pengalaman. Namun secara garis besar dapat dipahami kalau puisi itu bercerita tentang cinta yang tak terungkap. Tentang rintik rindu yang dirahasiakan kepada pohon dan bunga, tentang terhapusnya jejak-jejak cinta yang ragu-ragu, dan tentang yang tak terucapkan tapi bisa dirasakan. Tak dimungkiri ada yang menyejukkan saat membaca puisi Hujan Bulan Juni. Perpaduan elemen alam dengan rangkaian kata puitis nan romantis yang sederhana dan tak terasa gombal sama sekali. Dan di situlah memang kekuatan Sapardi Djoko Damono, ia menyampaikan sesuatu yang bermakna intens melalui kata-kata ringan bak kapas. Kekhasan yang telah membuat kata-katanya kerap terkutip dalam janji pernikahan, seperti rangkaian kata dalam puisi Aku Ingin.

Di situlah memang kekuatan Sapardi Djoko Damono, ia menyampaikan sesuatu yang bermakna intens melalui kata-kata ringan bak kapas.

Aku ingin, 1989

Aku ingin mencintaimu dengan sederhana  
dengan kata yang tak sempat diucapkan kayu  
kepada api yang menjadikannya abu  
Aku ingin mencintaimu dengan sederhana  
dengan isyarat yang tak sempat disampaikan awan  
kepada hujan yang menjadikannya tiada

Aku Ingin merupakan salah satu puisi paling dikenal dari buku Hujan Bulan Juni berkat keringkasan dalam menyampaikan, lagi-lagi, cinta yang tak terucap yang tampaknya kerap jadi leitmotif (motif utama)—puisi Sapardi. Namun Aku Ingin sedikit berbeda dari puisi Hujan Bulan Juni lantaran jadi pengakuan cinta yang tak kuasa dibendung lagi.

Aku Ingin merupakan salah satu puisi paling dikenal dari buku Hujan Bulan Juni berkat keringkasan dalam menyampaikan, lagi-lagi, cinta yang tak terucap yang tampaknya kerap jadi leitmotif (motif utama)—puisi Sapardi.

Satu lagi karya yang mencuat dari buku Hujan Bulan Juni adalah puisi Pada Suatu Hari Nanti.

Pada Suatu Hari Nanti, 1991

Pada Suatu Hari Nanti  
jasadku tak akan ada lagi  
tapi dalam bait-bait sajak ini  
kau tak akan kurelakan sendiri  
Pada suatu hari nanti

suaraku tak terdengar lagi  
tapi di antara larik-larik sajak ini  
kau akan tetap kusiasati  
Pada suatu hari nanti  
impianku pun tak dikenal lagi  
namun di sela-sela huruf sajak ini  
kau tak akan letih-letihnya mencari

Kali ini ada kegelapan yang tersirat dari karya Sapardi. Sajak Pada Suatu Hari Nanti lebih eksistensial, sadar akan keterbatasan hidup, tapi optimistis akan kelanggengan kenangan melalui karya, apapun itu bentuknya. Tema tersebut Sapardi juga pernah eksplor sebelumnya dalam puisi pendek Yang Fana Adalah Waktu (1978) yang juga jadi bagian dalam buku Hujan Bulan Juni.

Yang Fana Adalah Waktu, 1978

Yang fana adalah waktu. Kita abadi:  
memungut detik demi detik, merangkainya seperti bunga  
sampai pada suatu hari  
kita lupa untuk apa  
“Tapi, yang fana adalah waktu, bukan?” tanyamu.  
Kita abadi.

Dari Puisi ke Film dan Musik

Kumpulan puisi dan sajak yang terangkum dalam buku Hujan Bulan Juni memang bisa dibilang masterpiece Sapardi Djoko Damono, dan hebatnya kumpulan puisi tersebut telah diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris, Jepang, Arab, Rusia, dan Mandarin.

Kumpulan puisi dan sajak yang terangkum dalam buku Hujan Bulan Juni memang bisa dibilang masterpiece Sapardi Djoko Damono.

Melalui perjalanannya, Hujan Bulan Juni—dan pengarangnya—telah mengoleksi banyak pengikut dan apresiasi. Penghargaan terakhir yang diperoleh Sapardi adalah Anugerah Buku Asean 2018 kategori Anugerah Kompilasi Buku Terbaik untuk Hujan Bulan Juni yang diselenggarakan Kuala Lumpur International Book Fair.

Walau begitu tentu tak hanya Hujan Bulan Juni yang jadi testimoni akan keunggulan Sapardi sebagai penulis puisi karena masih banyak buku-buku kumpulan puisinya yang wajib baca seperti Perahu Kertas dan Akuarium. Bagi pembaca yang ingin lebih memahami soal karya seni puisi, Sapardi juga pernah mengarang buku mengenai topik tersebut, yaitu Bilang Begini, Maksudnya Begitu dan Alih Wahana, yang bisa jadi companion piece sempurna seiring pembaca meresapi karya-karya puisi dan sajak Sapardi.

Di tahun 2017, sutradara Reni Nurcahyo Hestu Saputra dan penulis naskah Titien Wattimena mengambil kisah Sarwono dan Pingkan dari novel Hujan Bulan Juni untuk digarap menjadi film. Kemudian film dengan judul sama rilis pada 2017 dengan merangkul Adipati Dolken sebagai Sarwono dan Velove Vexia sebagai Pingkan. Pada beberapa adegan film itu seluruh bait puisi bahkan diintegrasikan ke dalam dialog word-for-word. Dan untuk menjadikannya semakin autentik, Sapardi ikut digandeng sebagai pemeran ayah Sarwono.

Namun tak hanya film, Hujan Bulan Juni sebetulnya sudah sering diadaptasi jadi bentuk karya seni lainnya. Yang paling dikenal adalah versi rekam-nyanyi Ari Malibu dan Reda Gaudiamo alias Ari Reda. Pada 1987, duo folk singer itu diajak oleh Menteri Pendidikan dan Kebudayaan

untuk terlibat dalam proyek ambisius yang memiliki misi mengapresiasi puisi lewat wujud lagu sehingga bisa lebih dimengerti khalayak luas. Maka lahirlah album musikalisasi puisi Hujan Bulan Juni (1990). Dan dalam film Indonesia klasik, Cinta Dalam Sepotong Roti (1991), musikalisasi Aku Ingin jadi soundtrack yang dibawakan oleh Ratna Octaviani.

Sapardi Djoko Damono berpulang di usia 80 tahun, tepatnya di tanggal 19 Juli 2020. Namun berkat kesederhanaan yang memicu penghayatan dalam setiap bait karyanya, seorang Sapardi Djoko Damono pun menjadi abadi.

# Layar Berkembang, Buku Karya Sutan Takdir Alisjahbana

Menyingkap pemikiran liberal bernuansa feminis dalam kisah roman klasik.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Buku](#), [Layar Berkembang](#), [Sutan Takdir Alisjahbana](#), [Wajib Baca](#)

Novel Indonesia Layar Berkembang merupakan salah satu karya sastra fenomenal di awal abad ke-20. Terbit pada 1937, novel roman karangan [Sutan Takdir Alisjahbana](#) ini jadi jembatan ke era pujangga baru yang mengusung semangat idealis dan kebebasan berpendapat. Uniknya, meskipun ditulis oleh seorang pria, narasi Sutan mengedepankan karakter wanita kuat berjiwa feminis.

Meskipun ditulis oleh seorang pria, narasi Sutan mengedepankan karakter wanita kuat berjiwa feminis.

Ada dua tokoh wanita dalam novel [Layar Berkembang](#). Mereka adalah kakak-beradik Tuti dan Maria yang memiliki karakter bagai siang dan malam: Tuti lebih serius, tegas, mandiri, feminis; sementara sang adik adalah orang yang senantiasa ceria, luwes, keibuan, feminin. Dua oposisi kutub yang sebetulnya mengotakkan wanita dalam dua watak bertolak belakang yang stereotipikal—tanpa area abu-abu—mencerminkan persepsi perempuan di era saat [novel Indonesia](#) yang diterbitkan oleh [Balai Pustaka](#) ini ditulis.

Cinta & Emansipasi

Narasi Novel Layar Berkembang karya Sutan Takdir Alisjahbana sepenuhnya fokus pada pergolakan kehidupan Tuti dan Maria. Tuti bekerja sebagai guru sekolah, dan di luar profesinya ia sangat aktif menyuarakan isu kesetaraan wanita di masa peran wanita hanya dituntut berada di sekitar dapur, sumur, dan kasur. Ia bergabung dalam organisasi wanita, Putri Sendra, dan kerap berorasi berapi-api dalam berbagai konferensi nasional. Meski banyak pria yang hendak menyuntingnya tapi Tuti menolak lantaran ia tak ingin nanti kebebasan dirinya dikekang dalam perannya sebagai istri.

Sementara Maria lebih menyibukkan dirinya dalam hal-hal yang lebih membumi. Ia suka menikmati alam, tanaman berbunga, membaca cerita roman, dan memilin benang cinta yang ia harap kelak akan mengantarnya ke pelaminan. Ia menemukan pria idaman di sosok Yusuf, seorang mahasiswa kedokteran, dan mereka pun memadu kasih. Tak lama, Maria dan Yusuf bertunangan. Sayangnya, jalan menuju pernikahan tersendat karena Maria sakit parah—situasi yang pada akhirnya mendorong Maria untuk mengajukan permintaan kepada sang kakak. Tuti

pun harus mengambil keputusan sulit: apakah ia menuruti kemauan adiknya atau tetap berada di haluannya.

Bagian akhir dari novel Indonesia Layar Terkembang memang memiliki pelintiran alur yang mungkin tak terduga untuk sebagian pembaca. Bagi beberapa pembaca, mungkin progres narasi tersebut cenderung mundur ke belakang, terutama setelah mengikuti penokohan Tuti yang progresif dan idealis. Simak salah satu perkataan Tuti yang membekas dalam novel, “hitam, hitam sekali penghidupan perempuan bangsa kita di masa yang silam, lebih hitam, lebih kelam dari malam yang gelap. Perempuan bukan manusia seperti laki-laki yang mempunyai pikiran dan pandangan sendiri, yang mempunyai hidup sendiri, perempuan hanya hamba sahaya, perempuan hanya budak yang harus bekerja dan melahirkan anak bagi laki-laki, dengan tiada mempunyai hak. Setinggi-tingginya ia menjadi perhiasan, menjadi permainan yang dimulia-muliakan selagi disukai, tetapi dibuang dan ditukar apabila telah kabur cahayanya.”

Perempuan bukan manusia seperti laki-laki yang mempunyai pikiran dan pandangan sendiri, yang mempunyai hidup sendiri, perempuan hanya hamba sahaya, perempuan hanya budak yang harus bekerja dan melahirkan anak bagi laki-laki, dengan tiada mempunyai hak.

Mesti diakui bahwa sangat mengesankan mengetahui dialog bernuansa feminis tersebut merupakan perpanjangan pikiran Sutan Takdir Alisjahbana. Namun, itulah ideologi dari penulis aliran Pujangga Baru (yang juga termasuk [Armijn Pane](#) dan [Amir Hamzah](#)) yang tak sungkan mengadopsi nilai Barat yang modern dan liberal. Hingga saat ini belum diketahui inspirasi yang mendorong pria kelahiran kota Natal, Sumatra Utara, ini untuk menyisipkan tema feminisme pada cerita. Apalagi mengingat di tahun 1930-an pun peran perempuan di benua Barat masih reduktif.

Narasi Layar Terkembang bergulir secara horizontal, perpindahan plot terjadi secara organik dan linear, dijabarkan dalam tatanan bahasa modern (pada saat itu) dengan kecenderungan penggunaan rangkaian kata berbunga-bunga. Mayoritas kritisi novel Indonesia ketiga karangan Sutan Takdir Alisjahbana ini ditujukan pada penggambaran dan ideologi karakter yang dianggap sebagai inti kisah dari sang penulis.

[H.B. Jassin](#) dalam bukunya Kesusastraan Indonesia Modern dalam Kritik dan Esai I (1985) memberikan deskripsi pada Layar Terkembang sebagai “roman bertendensi”, karya sastra yang menyuarakan cita-cita, pemikiran, dan ideologi pribadi pengarang dengan memanfaatkan karakter-karakternya. Contoh kental ada dalam alokasi cerita Tuti yang bisa memuat satu halaman untuk konten orasi atau pemikiran sang pengarang, baik tentang isu gender atau nilai budaya Barat dan Timur.

Dalam ulasan yang berbeda dengan H.B. Jassin, pakar sastra Indonesia, [A. Teeuw](#), dalam buku Sastra Baru Indonesia I (1980), menyatakan bahwa keunggulan Layar Terkembang terletak pada “dialog-dialognya yang hidup, serta watak tokoh Tuti yang merupakan watak yang amat penting dalam [karya sastra](#) Indonesia sebelum perang. Ia merupakan penjelmaan cita-cita Takdir yang sempurna: seorang gadis yang bebas, merdeka, dan yang dengan rela mengikat dirinya kembali kepada masyarakat dengan tujuan untuk mencapai kehidupan yang benar-benar harmonis dan memuaskan.”

Tokoh Tuti merupakan penjelmaan cita-cita Takdir yang sempurna: seorang gadis yang bebas, merdeka, dan yang dengan rela mengikat dirinya kembali kepada masyarakat dengan tujuan untuk mencapai kehidupan yang benar-benar harmonis dan memuaskan.



Tak dimungkiri Sutan Takdir Alisjahbana juga terkesan mengemas suatu esai dalam wujud novel roman. Suatu esai yang mengumbar semangat kemerdekaan, kebebasan, liberalisme, dan modernisasi; tak hanya melalui karakter Tuti tapi juga Maria dan Yusuf.

Pencinta Bahasa Indonesia

Sutan Takdir Alisjahbana, selain dikenal sebagai penulis dan perintis Pujangga Baru, juga tenar sebagai akademisi, politisi, dan pencinta bahasa Indonesia. Ia sempat menjabat sebagai dosen bahasa Indonesia di [Universitas Indonesia](#) (1946-1948), guru besar Bahasa Indonesia di [Universitas Nasional](#) (1950-1958), dan guru besar Tata Bahasa Indonesia di [Universitas Andalas](#), Padang (1956-1958). Bersama Amir Hamzah dan Armijn Pane, ia mendirikan majalah Poedjangga Baroe dan pada 1945-1950 menjabat sebagai Ketua Komisi Bahasa Indonesia, di mana hasrat terpendamnya adalah mengangkat bahasa Melayu sebagai bahasa persatuan di Asia Tenggara, yang sayangnya tak pernah tercapai.

Kecintaan Sutan Takdir Alisjahbana pada bahasa Indonesia terpampang jelas pada tiap halaman Layar Terkembang. Bahkan bisa dibilang gaya bahasanya adaptif yang mengacu pada karakter: mendayu-dayu dan romantis kala bercerita tentang Maria, dan lugas dan membara dengan Tuti. Tak hanya narasi linear, tapi dalam novel ini Sutan juga menyajikan bentuk syair dan korespondensi surat-menyurat dalam menyampaikan cerita.

Layar Terkembang merupakan novel ketiga Sutan Takdir Alisjahbana setelah [Tak Putus Dirundung Malam](#) (1929) dan [Dian yang Tak Kunjung Padam](#) (1932), satu lagi novel karya Sutan yang menampilkan tokoh perempuan kompleks. Di sela-sela penulisan novel, ia juga pernah menerbitkan buku kumpulan puisi berjudul [Tebaran Mega](#). Novel Layar Terkembang sendiri belum pernah diadaptasi menjadi film, yang mungkin dikarenakan kesulitan dalam mengadaptasi cerita yang cenderung pro-Barat.

Mungkin ada juga yang penasaran apa alasan di balik pemilihan judul Layar Terkembang. Peribahasa tersebut berasal dari kehidupan nelayan: “Lebih memilih tenggelam di lautan daripada harus kembali lagi ke pantai tanpa hasil.” Yang, dalam konteks novel Layar Terkembang, bisa ditafsirkan sebagai kegigihan seorang untuk meraih cita-cita. Karena sekali layar terkembang, jalan satu-satunya adalah untuk maju ke depan.

Karena sekali layar terkembang, jalan satu-satunya adalah untuk maju ke depan.

## Tetralogi Bumi Manusia, Empat Seri Buku Karya Pramoedya Ananta Toer

Sebuah sastra penutup abad.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Pramoedya Ananta Toer](#), [Novel Indonesia](#), [Buku](#), [Tetralogi Bumi Manusia](#), [Wajib Baca](#)

Tetralogi Bumi Manusia atau yang dikenal juga sebagai Tetralogi Pulau Buru merupakan empat seri novel Indonesia karya penulis [Pramoedya Ananta Toer](#). Keempat judul tersebut adalah Bumi Manusia (1980), Anak Semua Bangsa (1981), Jejak Langkah (1985), dan Rumah Kaca (1988). Tiga bulan sejak diterbitkan, Bumi Manusia seketika menjadi novel Indonesia terlaris

dengan penjualan yang mencapai 60.000 eksemplar, dan dicetak ulang sebanyak 10 kali pada periode 1980-1981.

Novel kedua, Anak Semua Bangsa terbit setahun kemudian. Namun bersamaan dengan itu, Kejaksaan Agung secara resmi mengumumkan pelarangan kedua novel tersebut. Hal ini didasari anggapan bahwa kedua buku mengandung propaganda ajaran [marxisme](#) dan [komunisme](#). Belum lagi, label 'Tetralogi Buru' yang identik dengan eks-tapol (tahanan politik) membuat buku ini masuk dalam catatan hitam pemerintah ketika itu. Beruntungnya, larangan ini berakhir bersamaan dengan turunnya rezim [Orde Baru](#) pada tahun 1998.

Kepopuleran Tetralogi Bumi Manusia tak luput dari nama sang penulis, Pramoedya Ananta Toer. Bahkan sebelum serial ini terbit, ia sudah termasuk sebagai sastrawan Indonesia yang berpengaruh. Ia telah menerbitkan lebih dari 50 karya, lebih dari 42 di antaranya diterjemahkan dalam bahasa asing. Pramoedya juga dikenal sebagai anggota Lembaga Kebudayaan Rakyat atau Lekra yang memiliki afiliasi dengan [Partai Komunis Indonesia](#). Keterlibatannya dengan Lekra inilah yang membuatnya kemudian ditangkap pada masa Orde Baru dan ditahan selama 14 tahun di Nusakambangan dan Pulau Buru. Pada masa tahanannya di Pulau Buru inilah ia kemudian menyusun Tetralogi Bumi Manusia. Karena dilarang menulis pada masa itu, ia kerap menyelundupkan naskahnya lewat tamu-tamu yang berkunjung ke Pulau Buru.

#### Mengenal Tetralogi Bumi Manusia

Keempat seri novel Indonesia ini menceritakan kehidupan masyarakat di era kolonial hingga periode kelahiran gerakan nasional melalui kisah seorang pemuda Jawa berdarah ningrat bernama Minke. Ia adalah seorang keturunan priyayi yang memiliki hak istimewa untuk bersekolah di Hoogere Burgerschool (HBS) Surabaya. Dalam buku pertama, Bumi Manusia, Minke dikenalkan sebagai pemuda yang mencintai ilmu pengetahuan dan terobsesi dengan kemajuan zaman. Meskipun terlahir di keluarga Jawa yang terikat oleh tradisi, Minke justru tak ingin terlibat dalam pakem tradisi. Ia percaya dengan konsep egalitarianisme dan ingin menganggap semua orang sebagai pihak yang sederajat. Minke juga tidak pernah ingin meneruskan jabatan sang ayah sebagai bupati, karenanya ia selalu menolak dan mengungkapkan keinginannya untuk menjadi orang yang bebas.

Keempat seri novel Indonesia ini menceritakan kehidupan masyarakat di era kolonial hingga periode kelahiran gerakan nasional melalui kisah seorang pemuda Jawa berdarah ningrat bernama Minke.

Bumi Manusia juga memperkenalkan kita pada karakter-karakter yang akan membentuk kisah hidup Minke. Seperti Annelies Mellema, gadis keturunan Belanda – pribumi yang dicintainya dan Nyai Ontosoroh, ibu dari Annelies yang kerap mendapat perlakuan tidak adil dari pemerintah kolonial, tetapi berupaya melawan semuanya dengan berani. Pembaca juga akan mendapatkan gambaran Hindia pada masa kolonialisme, di mana masyarakat masih terjebak dalam pandangan rasis dan sikap feodalisme, bahkan oleh sesama pribumi.

Pada Anak Semua Bangsa, pembaca diajak menyelami 'masa kebangkitan' Minke, yang dipaksa untuk 'mengenal' bangsanya sendiri. Selama ini, Minke cenderung lebih dekat dengan kaum Belanda, bahkan ia menolak belajar Bahasa Jawa. Kini, Minke mulai mencoba untuk mengenal kaum pribumi lebih dekat. Ia juga mulai menulis di surat kabar tentang kritik terhadap pemerintah kolonial dan kondisi masyarakat ketika itu. Bahkan, Minke kemudian mendirikan surat kabar sendiri agar ia dapat memiliki kebebasan lebih untuk menulis tentang masyarakatnya dalam bahasanya sendiri dan dibaca oleh kaumnya sendiri. Tulisan Pramoedya

dalam Anak Semua Bangsa, menurut para kritikus, menggambarkan tragedi dan nasib kaum terjajah yang menunjukkan kecenderungan mental inferior, rasa curiga, dan ketakutan terhadap penjajah. Selain itu diskriminasi secara hukum yang dialami oleh kaum pribumi juga semakin diperjelas. Minke yang mengalami kepahitan karena Annelies meninggal dunia pun akhirnya menyadari bahwa kesedihannya tidak seberapa jika dibandingkan kesengsaraan kaum pribumi di bawah penjajahan kolonial.

Buku ketiga yang bertajuk Jejak Langkah menceritakan kemunculan pergerakan nasional, lewat kelahiran berbagai organisasi pribumi di tanah air. Minke kemudian mulai belajar di STOVIA yang mendekatkannya dengan sosok-sosok yang memprakarsai organisasi pribumi di Hindia, hingga kemudian mendirikan Syarikat Dagang Islam sebagai upaya penyebaran ide mengenai kemerdekaan dan persatuan.

Novel keempat agak berbeda dengan tiga buku sebelumnya, karena tidak lagi menjadikan Minke sebagai sosok utama. Dalam Rumah Kaca, sosok Jacques Pangemanan menjadi karakter utama. Ia adalah keturunan Eropa asal Makassar yang bekerja di pemerintah kolonial. Asal usulnya sebagai yatim piatu yang diadopsi oleh seorang apoteker berkebangsaan Prancis membuatnya bisa mengecap pendidikan di Eropa, sebelum kemudian kembali ke Hindia dan bekerja sebagai polisi negeri. Tugasnya sebagai polisi membuatnya terlibat dalam kehidupan Minke yang sangat kritis menyuarakan ketidakpuasan terhadap pemerintah kolonial. Jacques ikut bertanggung jawab dalam mengasingkan Minke ke Maluku, lalu menempati kediaman Minke.

#### Bumi Manusia dan Masa Kini

Kepiawaian Pram – sapaan akrab penulis kelahiran tahun 1925 ini— dalam meramu karakter dan kisah-kisah berlatarkan era kolonial memang tak perlu lagi diragukan. Meskipun bertuliskan kata ‘roman’ dalam sampul buku, keempat novel ini lebih dari sekadar kisah percintaan antara Minke dan Annelies. Sudah begitu banyak studi kontemporer yang mengkaji keempat buku Pram, bahkan dalam salah satu teori kajian budaya, buku ini memaparkan pemikiran tentang identitas bangsa. Tak sedikit yang menyandingkan buku-buku ini dengan tulisan karya filsuf [Jacques Derrida](#) yang terkenal dengan teori dekonstruksi dalam paham postmodernism.

Setelah menelaah keempat buku Tetralogi Bumi Manusia, tak dapat dipungkiri bahwa buku pertama, Bumi Manusia adalah bagian penting dalam sejarah kesusastraan Indonesia, bahkan dunia. Buku ini menjadi satu-satunya novel Indonesia yang pernah menjadi kandidat peraih Nobel dalam bidang sastra. Hingga tahun 2005, Bumi Manusia juga telah diterbitkan ke dalam 33 bahasa dan diperbincangkan dalam berbagai media internasional, seperti Volkskrant di Belanda, The Third World Magazine di Inggris, serta media seperti Time, New York Times, USA Today, The Los Angeles Times, dan The San Francisco Chronicles.

Hingga tahun 2005, Bumi Manusia juga telah diterbitkan ke dalam 33 bahasa.

Menurut Hilmar Farid, Direktur Jenderal Kebudayaan Kemdikbudristek yang pernah meneliti tentang dekolonisasi dalam karya Pram pada 2006, banyak hal yang kerap terlewatkan dalam Tetralogi Bumi Manusia. Seperti konflik lahan di era kolonial yang ternyata masih banyak dialami oleh masyarakat Indonesia saat ini. Kepemilikan lahan oleh para penguasa besar kerap kali membuat masyarakat asli kerap terasing di lahannya sendiri.

Pembaca juga bisa melihat tafsir feminisme dalam sosok Nyai Ontosoroh yang merupakan perwakilan dari eksistensi perjuangan perempuan dalam keterpurukan dan ketertindasan dalam dunia laki-laki. Keberanian dan perlawanan Nyai Ontosoroh terlihat dari perubahan status dari

perempuan desa biasa menjadi seorang Nyai yang mandiri dan sukses mengelola usaha milik suaminya. Meskipun kalah dalam perlawanannya untuk mempertahankan Annelies, ia membuktikan bahwa telah melawan dengan sebaik-baiknya dan se hormat-hormatnya.

Adaptasi dalam Bentuk Lain

Hampir empat dekade sejak edisi pertamanya terbit, novel Bumi Manusia kemudian diadaptasi dalam berbagai bentuk seni yang lain. Pada 2016-2017, Titimangsa Foundation menggelar pentas teater bertajuk [Bunga Penutup Abad](#) yang merupakan adaptasi dari novel Bumi Manusia. Terlibat dalam pementasan ini adalah nama-nama besar seperti Reza Rahadian sebagai Minke, Chelsea Islan sebagai Annelies, Happy Salma sebagai Nyai Ontosoroh, dan Lukman Sardi sebagai Jean Marais. Pentas teater ini sukses menarik minat banyak orang. Pada tiga hari penayangan di Jakarta berhasil mencapai 1.500 penonton, hingga kemudian teater ini juga dipentaskan di Bandung untuk memenuhi animo masyarakat.

Kemudian pada 2019, Falcon Pictures merilis film [Bumi Manusia](#) yang disutradarai oleh Hanung Bramantyo. Film ini mendapatkan apresiasi yang sangat besar bahkan berhasil memboyong lima penghargaan dalam Festival Film Bandung 2020, termasuk untuk sang pemeran utama, yakni Iqbaal Ramadhan. Kedua adaptasi Bumi Manusia ini menunjukkan bahwa pesona Bumi Manusia tak terbatas hanya dalam sastra dan narasinya, tapi juga lintas medium.

## Salah Asuhan, Buku Karya Abdoel Moeis

Ketika keprihatinan pada kondisi sosial budaya disajikan lewat romansa bagi kaum muda.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Novel Indonesia](#), [Buku](#), [Abdoel Moeis](#), [Wajib Baca](#)

Pasca kemunculan novel Sitti Nurbaya pada tahun 1922, banyak novel Indonesia lain yang berupaya mengejar kesuksesan kisah romans tersebut dengan mengulang-ulang narasi seputar cinta terhalang takdir. Namun berbeda dengan novel Indonesia karya sastrawan asal Minang, [Abdul Muis](#). Dalam novelnya yang paling populer, Salah Asuhan, ia justru memberikan kritik pada mentalitas pemuda Minang yang menurutnya kerap silau terhadap budaya barat dan isu modernitas.

Salah Asuhan memberikan kritik pada mentalitas pemuda Minang yang menurutnya kerap silau terhadap budaya barat dan isu modernitas.

Diterbitkan oleh [Balai Pustaka](#) pada tahun 1928, [karya sastra](#) Salah Asuhan menghadirkan perbenturan antara budaya Indonesia khususnya Minang dan budaya barat yang dibawa oleh kaum kolonial. Adalah sosok Hanafi yang menjadi tokoh utama. Hanafi yang merupakan pemuda asal Solok, Sumatera Barat yang dianugerahi kepandaian, sehingga meskipun anak seorang pribumi, Hanafi bisa bersekolah di HBS. Padahal pada masa tersebut, [HBS](#) dikhususkan bagi anak-anak bangsa Eropa, Tionghoa, dan pribumi elit. Untuk membayar biaya sekolah saja Hanafi perlu dibantu sang paman, karena ibunya Hanafi harus menghidupi anak semata wayangnya sendirian.

Selain bersekolah di tengah kaum kolonial, Hanafi juga sengaja dititipkan ke sebuah keluarga Belanda. Di mana ia semakin terjerumus dalam pergaulan kaum Eropa. Hingga akhirnya Hanafi jatuh cinta pada seorang gadis Belanda bernama Corrie du Bursse. Meskipun berbeda budaya keduanya yang saling mencintai ingin menikah, tapi tentunya pada masa itu pernikahan campuran antara pribumi dan kolonial masih dianggap hal yang bertentangan dengan adat. Apalagi Hanafi adalah pemuda Minangkabau yang menurut aturan adat matrilineal haruslah menikah dengan perempuan Minang dengan suku dan keturunan yang baik. Pernikahan keduanya jelas hanya akan membawa keburukan bagi masing-masing pihak.

Ketika keinginan Corrie menikahi Hanafi ditolak oleh ayahnya, Corrie pun pergi ke Jakarta dan memutuskan hubungannya dengan Hanafi. Sepeninggal Corrie, Hanafi menyetujui untuk menikah dengan perempuan Minang pilihan ibunya. Namun hal tersebut rupanya tak merubah prinsip Hanafi yang memang sudah silau dengan budaya barat dan masih menyimpan rasa pada Corrie. Bahkan ketika ada kesempatan untuk pergi ke Jakarta, Hanafi pun berharap untuk bertemu dengan Corrie.

Ketika keduanya bertemu kembali, Hanafi mencoba memperjuangkan cintanya pada Corrie, hingga akhirnya mereka bisa menikah. Hanafi juga menceraikan istrinya di Minang, kemudian mengganti namanya menjadi Christiaan Han, dan sesuai dengan putusan pengadilan ia kini sederajat dengan Corrie yang merupakan orang Belanda.

#### Penyesuaian karakter

Ketika hendak diterbitkan pada masa kolonial, novel ini sempat ditolak oleh Balai Pustaka. Alasannya karena Abdul Muis memasukan penggambaran negatif pada karakter Belanda. Tentunya pada masa novel ini terbit, hal tersebut tidak bisa dibiarkan. Akhirnya Abdul Muis harus melakukan perubahan pada karakter Corrie. Hal ini dituliskan dalam buku *Di Balik Tirai Salah Asuhan* karya Syafi'i Radjo Batuah. Menurut isi buku tersebut, pada awalnya karakter Corrie digambarkan sebagai gadis pesolek yang bebas. Corrie bahkan menjual dirinya pada pria kaya, hingga kapten kapal. Dalam versi Balai Pustaka kemudian Corrie digambarkan sebagai perempuan baik dan tidak tergoda bujuk rayu pria. Corrie pun , dikisahkan meninggal karena sakit.

Ketika hendak diterbitkan pada masa kolonial, novel ini sempat ditolak karena Abdul Muis memasukan penggambaran negatif pada karakter Belanda.

#### Kritik Atas Budaya

Bab pertama buku ini dibuka dengan benturan budaya yang diperbincangkan oleh Hanafi dan Corrie. Bagi Hanafi sendiri tidaklah jelas batas sebuah budaya serta pemaknaan budaya sangatlah berbeda antar bangsa. Hal ini menunjukkan tujuan yang hendak dicapai oleh sang penulis. Bahwa buku ini mengusung kritik atas budaya dan konflik yang bisa terjadi jika dua budaya dibenturkan.

Hal ini juga didukung lewat pengakuan sang pengarang yang dikutip dari buku [Unsur Adat Minangkabau dalam Sastra Indonesia 1922 – 1966](#) karangan Drs. Lukman Ali, Salah Asuhan merupakan upaya sang pengarang untuk menyoroti mentalitas pemuda Minang yang kaget dengan budaya dan pendidikan Eropa. Menurut Abdul Muis, pemuda-pemuda masa depan Indonesia ini meskipun mengecap pendidikan barat, haruslah tetap dijaga agar bersifat timur (menjaga budaya dan tradisi lokal), karena tindakan kebarat-baratan inilah yang kerap menjadi sumber konflik di antara keluarga mereka yang seringkali masih sangat kolot.

Salah Asuhan merupakan upaya sang pengarang untuk menyoroti mentalitas pemuda Minang yang kaget dengan budaya dan pendidikan Eropa.

Tentunya kritik ini tak bermaksud memperluas perbedaan antara timur dan barat, atau merendahkan salah satunya. Justru Abdul Muis ingin menegaskan bahwa masing-masing budaya memiliki keagungannya sendiri, dan tidak berbeda derajatnya satu sama lain. Serta yang perlu selalu diingat adalah 'Di mana bumi dipijak, di situ langit dijunjung'. Bahwa seorang pendatang pun harus tetap menghormati budaya dan adat lokal demi hubungan yang harmonis antara kedua kelompok.

Kritik dan tema yang dibawa oleh Salah Asuhan masih sangat relevan hingga saat ini. Apalagi di zaman globalisasi yang memungkinkan budaya asing bisa dengan mudahnya masuk dan bercampur dengan budaya lokal. Berpikiran terbuka terhadap budaya baru perlu dilakukan tetapi jangan terlalu mudah tergiur tanpa selektif memilih. Jangan sampai budaya baru yang diadopsi justru memicu konflik atau menghilangkan identitas kita sebagai sebuah masyarakat. Maka dari itu sangat penting dilakukannya penguatan identitas diri dan budaya, agar dapat menjamin keberlangsungan adat dan budaya sebuah bangsa.

Lantas mengapa Abdul Muis tampaknya sangat peduli terhadap isu budaya? Mungkin karena selain sebagai sastrawan, ia juga aktif sebagai aktor dalam pergerakan nasional. Abdul Muis yang lahir di Bukittinggi, Sumatera Barat. Ayahnya bernama Sutan Sulaiman yang menjabat sebagai Demang Sungai Puar yang sangat vokal melawan kebijakan Belanda di tanah kelahirannya. Abdul Muis pindah ke Jakarta untuk melanjutkan sekolah ke STOVIA, tapi ia malah memulai kariernya di tengah pemerintahan bangsa kolonial. Kemudian ia menjadi wartawan di Bandung hingga akhirnya ia bergabung dengan [Sarekat Islam](#). Di sanalah ia mulai aktif dalam pergerakan nasional, termasuk mendirikan Komite Bumiputera bersama [Ki Hadjar Dewantara](#). Tahun 1917, Abdul dikirim ke Belanda sebagai utusan dari Sarekat Islam. Pada lawatan tersebut ia mendorong tokoh-tokoh di Belanda untuk mendirikan Technische Hooge School di Bandung yang kini dikenal sebagai [Institut Teknologi Bandung](#).

Setelah kembali ke Indonesia, Abdul Muis sempat kembali ke Padang. Di sana ia memimpin aksi untuk menentang aturan pajak dari kolonial yang dinilai memberatkan masyarakat Minangkabau. Akibat aksinya, ia dilarang berpolitik, diusir dari Sumatera Barat, dan diasingkan ke Garut. Di kota inilah ia menyelesaikan novel Salah Asuhan. Karena andilnya dalam pergerakan nasional dan perjuangan menyejahterakan masyarakat pribumi membuat Abdul Muis diganjar oleh predikat Pahlawan Nasional pada tahun 1959.

Novel Salah Asuhan sendiri dinilai sebagai novel yang berhasil membawa corak baru dalam sastra modern Indonesia. Karena itu novel ini telah banyak diulas, dan hingga tahun 2008 novel Indonesia ini sudah dicetak ulang sebanyak 36 kali. Salah Asuhan juga telah diterjemahkan dalam Bahasa Inggris dengan judul [Never the Twain](#) dan diterbitkan oleh Lontar Foundation. Novel ini juga diterjemahkan ke dalam bahasa Jepang dan Tiongkok, serta berhasil menjadi salah satu novel terjemahan laris di Cina.

Hingga tahun 2008 novel Indonesia ini sudah dicetak ulang sebanyak 36 kali.

#### Adaptasi Salah Asuhan

Salah Asuhan juga sempat diadaptasi dalam bentuk film oleh sutradara [Asrul Sani](#) di tahun 1972. Film ini dibintangi oleh aktor Dicky Zulkarnaen sebagai Hanafi, Rima Melati sebagai Rapih, dan Ruth Pelupessy sebagai Corrie du Busse. Pada film ini latar cerita diubah ke tahun '70-an. Adaptasi terbaru ada dalam format sinetron yang disutradarai oleh Azhar Kanoi Lubis di



tahun 2017. Dibintangi oleh Dimas Aditya, sinetron [Salah Asuhan](#) dibuat lebih modern menyesuaikan keadaan, waktu dan tempat, tapi tetap merujuk pada inti kisah mengenai budaya dan romansa.

# Dian yang Tak Kunjung Padam, Buku Karya Sutan Takdir Alisjahbana

Kelas sosial dan status sepertinya memang selalu jadi ‘musuh’ favorit dalam sastra karangan Sutan Takdir Alisjahbana.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Novel Indonesia](#), [Buku](#), [Sutan Takdir Alisjahbana](#), [Dian yang Tak Kunjung Padam](#), [Wajib Baca](#)

Terbit pertama kali di tahun 1932, Dian yang Tak Kunjung Padam adalah novel karangan [Sutan Takdir Alisjahbana](#). Novel keluaran [Balai Pustaka](#) ini mengangkat tema kisah cinta yang terhalang status sosial antara pemuda miskin dan perempuan keturunan bangsawan dengan latar [Kota Palembang](#) dan Sungai Musi. Setelah perilisannya, novel ini mendapat apresiasi besar dari masyarakat hingga beberapa kali melakukan cetak ulang. Hingga tahun 1993, Dian yang Tak Kunjung Padam telah dicetak ulang sebanyak 13 kali.

Novel ini mengangkat tema kisah cinta yang terhalang status sosial antara pemuda miskin dan perempuan keturunan bangsawan dengan latar Kota Palembang dan Sungai Musi.

Berkisah tentang Yasin, pemuda “uluan” yang miskin. “Uluan” merujuk pada masyarakat etnis yang berada di luar Palembang, biasanya berasal dari pegunungan di barat Sumatera Selatan. Yasin hanya tinggal bersama sang ibu karena ayahnya telah meninggal. Suatu hari Yasin pergi naik perahu ke Palembang dan tak sengaja bertemu Molek, gadis keturunan bangsawan. Pertemuan sekejap tersebut rupanya meninggalkan bekas mendalam di hati keduanya. Yasin jatuh cinta, kemudian memberanikan diri mengirimkan surat pada Molek yang ia selipkan di tembok tempat Molek biasa mandi.

Keduanya terus saling berbalas surat, hingga akhirnya Yasin melamar Molek pada orang tuanya. Akan tetapi Raden Makhmud, orang tua Molek, menolak lamaran Yasin. Alasannya karena ia merasa Yasin tak sepadan dengan Molek. Kedua orang tua Molek tak ingin kebangsawanan mereka tercemar oleh pria miskin dari pinggiran. Meskipun cintanya pada Yasin besar, Molek merasa harus menaati orang tuanya. Tapi setelah Molek menikahi pria pilihan orang tuanya, ia merasa tidak bahagia, sementara terus bersurat dengan Yasin untuk menumpahkan keluh kesahnya terhadap hidup yang ia rasa sepi.

Nasib memang tak berpihak pada Yasin. Molek akhirnya meninggal dunia. Tak lama ibunya pun sakit dan berpulang. Kehilangan bertubi-tubi ini membuat Yasin sangat terpukul. Ia memilih mengasingkan diri di [Gunung Seminung](#). Ia hidup sendirian, bekerja keras membanting tulang. Yasin merasa dunia tak lagi dapat memberikannya kebahagiaan, maka ia akan meraihnya dengan jiwanya, sekaligus Yasin ingin bersatu lagi dengan Molek meskipun tidak secara fisik. Menuju akhir kisah, diceritakan bagaimana Yasin di masa tuanya bertemu dengan sosok yang mirip dengan dirinya di masa muda dan masih dimabuk cinta. Adalah Rahman, seorang

pemuda yang tersesat dan tak sengaja bertemu Yasin. Pemuda ini membawa kabur perempuan yang dicintainya, karena tidak disetujui oleh orang tua si perempuan. Akhir dari novel ini memang sengaja dibuat open ending, sehingga pembaca bisa membayangkan sendiri bagaimana Molek dan Yasin akhirnya bersatu.

Sutan Takdir Alisjahbana menceritakan kisah Yasin dan Molek dalam alur maju dan mundur dengan gaya bahasa penuh dengan pengandaian dan hiperbola. Sehingga menjadikan alur cerita dalam novel ini indah sekaligus membutuhkan konsentrasi untuk dipahami. Seperti judulnya, mungkin kita akan berpikir makna kata 'dian' dalam judul. Rupanya 'dian' yang dimaksud adalah lampu teplok yang biasa digunakan sebelum listrik tersedia secara massal. Pada lampu tradisional ini cahaya dihasilkan oleh api yang menyala. Mungkin sang penulis ingin menggambarkan kisah cinta antara Yasin dan Molek layaknya pijar api yang tak kunjung padam. Membakar ke dalam sekaligus menyinari sekelilingnya.

Sutan Takdir Alisjahbana menceritakan kisah Yasin dan Molek dalam alur maju dan mundur dengan gaya bahasa penuh dengan pengandaian dan hiperbola.

Penulis dan Karyanya

Sutan Takdir Alisjahbana merupakan salah seorang sastrawan Indonesia yang dikenal sebagai pelopor era [Pujangga Baru](#) bersama dengan [Armijn Pane](#). Pujangga baru termasuk angkatan sastrawan yang muncul di tahun 1933, ditandai terbitnya majalah sastra dan budaya Poedjangga Baroe. Generasi sastrawan ini muncul akibat keresahan para sastrawan terhadap sensor yang kerap dilakukan Balai Pustaka yang masih di bawah kendali pemerintah kolonial. Beberapa karakteristik yang banyak ditemukan dari [karya sastra](#) generasi ini adalah tema nasionalisme dan rasa kebangsaan, adanya persoalan emansipasi perempuan, cenderung bertema romansa, dan mulai membawa unsur modernisme dan masa depan Indonesia. Meskipun Dian yang Tak Kunjung Padam mungkin tak kental nuansa Pujangga Baru dalam tema maupun kisahnya, novel ini tetap mencoba mendobrak kakunya adat dan kelas sosial. Dalam pemikiran Sutan yang modern, perbedaan status dan kelas sosial tak lagi relevan dalam menjalin hubungan.

Dalam pemikiran Sutan yang modern, perbedaan status dan kelas sosial tak lagi relevan dalam menjalin hubungan.

Sutan Takdir Alisjahbana dikenal pro [modernisme](#). Baginya Indonesia harus mengejar ketertinggalan dari bangsa-bangsa barat. Dan hal tersebut bisa dicapai melalui Bahasa Indonesia modern yang memayungi segala bidang dan memudahkan penyebaran pengetahuan. Ia kemudian menulis [Tata Bahasa Baru Bahasa Indonesia](#) pada 1936 yang masih digunakan hingga sekarang. Selain Dian yang Tak Kunjung Padam, beberapa karya populer lainnya dari Sutan Takdir Alisjahbana antara lain Tak Putus Dirundung Malang (1929), Layar Terkembang (1936), dan Anak Perawan di Sarang Penyamun (1940).

## Ronggeng Dukuh Paruk, Buku Karya Ahmad Tohari

Konflik dalam dunia ronggeng dibalut sejarah monumental yang akhirnya melegenda.

[Kesenian](#)



Tagar:

[Kesenian](#), [Novel Indonesia](#), [Buku](#), [Ronggeng Dukuh Paruk](#), [Ahmad Tohari](#), [Wajib Baca](#)

Ronggeng Dukuh Paruk mungkin adalah salah satu novel Indonesia dengan genre historical fiction yang populer. Berlatarkan peristiwa G30S PKI yang kelam, Ahmad Tohari sang penulis membungkus kisah cinta dengan balutan tragedi kemanusiaan dan budaya tradisional yang cukup kental. Ronggeng Dukuh Paruk diterbitkan sebagai karya trilogi yang terdiri dari [Catatan Buat Emak](#), [Lintang Kemukus Dini Hari](#), dan [Jantera Bianglala](#). Diterbitkan pertama kali tahun 1982 oleh Gramedia, kemudian dicetak berulang kali, hingga akhirnya pada 2003 dan 2011 ketiga buku ini digabung dalam satu jilid dengan judul Ronggeng Dukuh Paruk. Dalam edisi ini [Gramedia](#) juga memasukan bagian-bagian yang sebelumnya disensor ketika dahulu diterbitkan pada masa Orde Baru. Pada 2019, [Ronggeng Dukuh Paruk](#) kembali dicetak ulang untuk kelima belas kalinya.

Salah satu novel Indonesia dengan genre historical fiction yang populer.

Sesuai judulnya, buku ini menceritakan kehidupan seorang ronggeng—perempuan penari yang menjadi primadona—di desa atau dukuh, bernama Paruk. Kondisi desa berada di kawasan terpencil, penduduknya adalah petani miskin yang tidak berpendidikan serta masih berpegang teguh pada kepercayaan leluhur. Satu-satunya kebanggaan dari Dukuh Paruk adalah tradisi ronggeng yang memiliki simbol sosial tinggi. Mendapatkan ronggeng bagi pria atau keluarga adalah kebanggaan. Ini membuat ronggeng sangat diidamkan oleh banyak pria. Bahkan hidup ronggeng harus bergantung pada pria yang mampu membayarnya. Jika di tempat lain hal ini layaknya prostitusi, di Dukuh Paruk ronggeng adalah tradisi yang telah menjadi bagian kehidupan warga.

Ronggeng dalam kisah ini bernama Srintil, perempuan muda yatim piatu. Ia dikenal sebagai perempuan cantik yang akhirnya menjadi primadona karena kemampuannya menari. Srintil kecil memang dididik menjadi ronggeng, ia menjalani sayembara Bukak Klambu yang membuatnya menjadi ronggeng seutuhnya. Warga Dukuh Paruk senang dengan kehadiran Srintil yang menghidupkan kembali tradisi ronggeng yang lama hilang.

Namun kebahagiaan tersebut tidak dirasakan semua orang. Rasus, sahabat kecil Srintil sekaligus pria yang mencintainya, merasa terluka dan kecewa karena Srintil terpisah darinya. Rasus menyaksikan warga dukuh terutama para pria mendekati perempuan yang dicintainya. Srintil mau tak mau semakin tenggelam dalam kehidupan ronggeng. Sadar bahwa ia tak mungkin bisa mendapatkan Srintil, Rasus memilih untuk keluar dari Dukuh Paruk, bahkan melamar pekerjaan sebagai bagian dari tentara.

Salah satu poin menarik dari novel ini adalah masuknya tragedi 1965 sebagai bagian dari konflik utama dalam novel. Sama seperti daerah lain di Indonesia, Dukuh Paruk juga tak luput terkena imbas dari aksi penumpasan PKI oleh tentara Indonesia. Kejadian ini akhirnya mempertemukan Rasus dan Srintil kembali dengan status jauh berbeda. Di sini juga pembaca akhirnya mengetahui bagaimana akhir kisah antara Rasus dan Srintil.

Salah satu poin menarik dari novel ini adalah masuknya tragedi 1965 sebagai bagian dari konflik utama dalam novel.

Meskipun fokus pada hubungan romantis antara dua sejoli, Ronggeng Dukuh Paruk tak pantas disederhanakan dan dimasukan dalam novel roman. Ahmad Tohari sebagai penulis dengan apik membangun kompleksitas novel ini. Berbagai isu hadir dari mulai kritik sosial, isu politik

konflik agama dan budaya, dominasi patriarki, hingga tragedi kemanusiaan bisa ditemukan dalam novel Indonesia ini.

Dukuh Paruk adalah desa yang berasal dari imajinasi penulis. Namun dengan piawainya, Ahmad Tohari menggambarkan situasi sosial di desa tersebut dengan detail, karena berkaca dari kondisi mayoritas desa di Indonesia pada kurun waktu tersebut. Kondisi Dukuh Paruk memang sepertinya adalah kehidupan dari kebanyakan masyarakat Indonesia di zaman itu, yang berada di luar kota besar. Warganya menggantungkan hidup dengan bertani atau bercocok tanam, kebanyakan dari mereka tidak mendapatkan kesempatan untuk mengenyam pendidikan, dan masih percaya pada mitos-mitos gaib.

Warga Dukuh Paruk digambarkan sebagai orang-orang yang tak tahu bagaimana memperlakukan perempuan dengan manusiawi. Ini tergambar dari pengalaman Rasus yang sempat bekerja di luar dukuh. Ia menemukan bahwa di desa lain, warganya memperlakukan perempuan dengan sangat baik, bahkan perempuan bukanlah barang yang bisa diperlakukan sesuka hati kaum pria. Kondisi ini jelas menggambarkan konflik sosial dan isu patriarki yang terkadang masih bisa ditemukan pada masa sekarang, baik karena terbatasnya edukasi dan juga bertahannya tradisi yang merugikan.

“Kepolosan” warga Dukuh Paruk juga turut menuntun warganya pada kehancuran. Ketika periode penumpasan PKI dimulai, warga dukuh tak tahu bahwa selama ini para tentara yang dianggapnya pejuang revolusi ternyata adalah anggota PKI yang bertanggung jawab atas Tragedi G30S PKI. Warga yang selama ini menerima aktivitas anggota PKI di kawasan dukuh akhirnya terseret dalam tuduhan menjadi anggota PKI, yang membuat dukuh mereka diporak-porandakan tentara. Bahkan Srintil ditahan selama dua tahun.

Ketidaktahuan masyarakat awam ini sepertinya masih bisa kita temukan di Indonesia saat ini. Di era yang sudah serba digital dan informasi mudah beredar, kita masih suka mendengar bagaimana masyarakat desa dimanfaatkan dan percaya pada berita bohong yang beredar, membuat rakyat kecil menjadi korban dari intrik dan korban politik oknum-oknum yang memiliki status sosial dan pengetahuan lebih tinggi.

Di era yang sudah serba digital dan informasi mudah beredar, kita masih suka mendengar bagaimana masyarakat desa dimanfaatkan dan percaya pada berita bohong yang beredar, membuat rakyat kecil menjadi korban.

Sekilas Mengenai Ahmad Tohari

Ahmad Tohari merupakan sastrawan asal Purwokerto. Ia sempat menempuh pendidikan di Fakultas Ekonomi [Universitas Jenderal Soedirman](#) kemudian pindah ke Fakultas Ilmu Sosial dan Politik di universitas yang sama. Ia bahkan sempat mengecap pendidikan di Fakultas Kedokteran [YARSI](#), Jakarta. Akhirnya ia memilih untuk kembali ke kampungnya dan mengasuh Pondok Pesantren NU Al-Falah.

Sebelum menerbitkan karya monumentalnya, Ronggeng Dukuh Paruk, Ahmad sempat bekerja di bank BNI dan mengurus majalah perbankan, kemudian menjadi bagian redaksi majalah Keluarga. Selain Ronggeng Dukuh Paruk, karya Ahmad lainnya adalah Kubah (1980), Di Kaki Bukit Cibalak (1986), kumpulan cerpen Nyanyian Malam (2000), dan kumpulan cerpen Mata yang Enak Dipandang (2013). Salah satu novelnya yakni Bekisar Merah bahkan membuat Ahmad meraih Hadiah Sastra ASEAN tahun 1995.

Ronggeng Dukuh Paruk dalam Medium dan Bahasa Lain

Karya Ronggeng Dukuh Paruk telah diterjemahkan dalam berbagai bahasa yakni Jepang, Tionghoa, Belanda, dan Jerman. Dalam Bahasa Inggris, Ronggeng Dukuh Paruk diterbitkan oleh Lontar Foundation dengan judul *The Dancer*. Selain itu Kubah juga diterbitkan dalam Bahasa Jepang atas biaya dari Toyota Ford Foundation.

Karya Ronggeng Dukuh Paruk telah diterjemahkan dalam berbagai bahasa yakni Jepang, Tionghoa, Belanda, dan Jerman.

Ronggeng Dukuh Paruk juga sudah diadaptasi menjadi film. Ada dua film tepatnya. Pertama, [Darah dan Mahkota Ronggeng](#) (1983) yang dibintangi oleh Enny Beatrice dan Ray Sahetapy, serta disutradarai oleh Yazman Yazid. Film kedua adalah [Sang Penari](#) (2011) karya sutradara Ika Ifansyah, dengan bintang Prisia Nasution sebagai Srintil dan Oka Antara sebagai Rasmus. Film ini mendapatkan apresiasi besar dari penikmat film Indonesia. Buktinya film ini mendapatkan 11 nominasi dalam Festival Film Indonesia 2011 dan berhasil mendapat empat piala untuk Sutradara Terbaik, Aktris Terbaik, Aktris Pendukung Terbaik, dan Film Terbaik.

## Tenggelamnya Kapal van der Wijck, Buku Karya Hamka

Pesonanya tidak kunjung padam meski sempat dilanda kontroversi dan dituding merupakan hasil jiplakan.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Novel Indonesia](#), [Buku](#), [Buya Hamka](#), [Wajib Baca](#)

Novel *Tenggelamnya Kapal van der Wijck* merupakan novel sastra Indonesia karangan Haji Abdul Malik Karim Amrullah atau yang lebih populer dengan nama pena [Hamka](#) atau Buya Hamka. Novel ini awalnya merupakan cerita bersambung yang terbit pada 1938 dalam majalah *Pedoman Masyarakat*. Kemudian dikumpulkan dan diterbitkan di Medan sebagai sebuah novel pada 1939 lewat penerbit milik kawannya M. Syarkawi. Mulai terbitan ketiga hingga delapan sejak 1951, Hamka beralih ke [Balai Pustaka](#) saat penerbit ini sudah dimiliki negara.

[Tenggelamnya Kapal van der Wijck](#) merupakan novel yang kental dengan penggambaran budaya Minangkabau. Pembaca dapat mengenal berbagai aturan dalam adat [Minangkabau](#), dari mulai hubungan antara mamak (paman) dan kemenakan (keponakan), aturan perkawinan adat, budaya merantau, hingga pembagian harta warisan. Penggambaran budaya Minang dalam novel ini tidak bisa dilepaskan dari asal-usul sang penulis yang lahir di budaya [matrilineal](#). Hamka yang merupakan keturunan seorang pemuka agama Islam bernama Haji Abdul Karim Amrullah ini banyak menuliskan buku yang bersifat [keagamaan](#) seperti *Tafsir Al-Azhar* dan *Kedudukan Perempuan dalam Islam*, serta kisah dengan infusi unsur Islam seperti [Di Bawah Lindungan Ka'bah](#).

Novel yang kental dengan penggambaran budaya Minangkabau.

Hamka juga turut mempraktikkan budaya merantau di usia sangat muda. Ia sempat tinggal di Jawa untuk melihat kehidupan masyarakat muslim yang bertujuan memajukan umat Islam. Ternyata umat muslim di Jawa berbeda dengan di Minangkabau yang menurutnya hanya berkutat dalam perdebatan praktik Islam. Hamka fasih berbahasa Arab, juga sempat menunaikan ibadah haji ke Makkah yang membuka pandangannya akan kehidupan Islam di

sana. Kemudian ia merantau ke Medan dan Makassar tempat Hamka menggali bakat menulisnya.

Hasil perantauan dan latar belakang hidupnya banyak memengaruhi Hamka dalam berkarya. Masa kecilnya dalam budaya matrilineal yang kental, ditambah kepahitan menyaksikan perceraian adat orang tuanya, ditambahkan dengan pengetahuannya akan Islam dan budaya modern, membuat novel-novel Hamka seakan membenturkan adat istiadat Islam dengan kehidupan modern. Selain novel roman, Hamka juga menelurkan karya ilmiah Islam seperti [Tasawuf Modern](#) dan [Tafsir Al-Azhar](#), yang banyak jadi rujukan dalam pendidikan Islam modern di Tanah Air.

Sinopsis Tenggelmnya Kapal van der Wijck

Novel Tenggelmnya Kapal van der Wijck bercerita tentang kisah cinta antara Zainuddin dan Hayati, dua remaja yang saling jatuh cinta tetapi terhalang aturan adat Minangkabau. Zainuddin adalah anak dari Pandekar Sultan yang berasal dari Minangkabau dan Daeng Habibah, seorang wanita Makassar. Setelah sang ayah wafat, Zainuddin ingin belajar ke Minangkabau sekaligus melihat tanah kelahiran ayahnya. Kedatangan Zainuddin ke Padang justru menjadi pengalaman tidak menyenangkan. Di Padang, ia dianggap sebagai pria tak bersuku dan terbuang karena dilahirkan dari wanita yang bukan orang Minang. Kecewa dengan sambutan orang-orang sekampungnya, Zainuddin memutuskan pergi.

Ketika hendak meninggalkan tanah Minang, Zainuddin malah bertemu dengan seorang perempuan Minang bernama Hayati. Keduanya saling jatuh cinta dan menjalin komunikasi. Sayangnya keinginan untuk menikah terhalang ibunda Hayati yang tidak mau memberikan restu. Karena baginya Zainuddin tidak jelas asal-usulnya sehingga tak layak bersanding dengan Hayati yang berasal dari keluarga terpandang. Menuruti kemauan keluarganya, Hayati kemudian memilih menikahi pria yang dijodohkan dengannya, Aziz, seorang pria terpandang dan berasal dari suku yang sama dengan Hayati.

Menuruti kemauan keluarganya, Hayati kemudian memilih menikahi pria yang dijodohkan dengannya, Aziz, seorang pria terpandang dan berasal dari suku yang sama dengan Hayati. Awalnya pernikahan keduanya tampak bahagia, tetapi waktu memperlihatkan karakter Aziz yang asli, gemar berfoya-foya dan menindas istrinya. Sementara Zainuddin yang memilih untuk pergi dan melupakan Hayati akhirnya pindah ke Pulau Jawa dan memulai kariernya sebagai penulis. Ketika Zainuddin semakin sukses, justru Hayati dan Aziz yang kian terpuruk, dan mendorong pasangan suami istri tersebut untuk pindah ke Surabaya. Di sanalah Hayati dan Zainuddin dipertemukan kembali.

Lika-liku percintaan kedua manusia ini dibangun lewat surat-surat yang saling dikirimkan oleh para tokohnya. Meskipun tak memiliki porsi besar dalam membangun alur cerita, surat-surat ini justru membangun perasaan sentimental yang membuat pembaca seakan menyaksikan pertukaran rasa antara manusia yang rahasia dan sakral. Bisa jadi ini salah satu alasan mengapa novel ini memiliki pesona yang diminati oleh banyak pembaca hingga dicetak berulang kali.

Polemik Terkait Tenggelmnya Kapal van der Wijck

Dua puluh tiga tahun setelah novel ini terbit, pada tahun 1961, muncul tuduhan bahwa novel Hamka merupakan hasil jiplakan. Tuduhan dilayangkan oleh penulis Abdullah Said Patmadji. Tuduhan tersebut dituliskan Abdullah pada lembaran kebudayaan Lentera dalam harian Bintang Timur, yang terbit tahun 1962. Menurut Abdullah, Tenggelmnya Kapal van der Wijck

merupakan jiplakan dari Magdalaine karya Alphonse Care yang diterjemahkan Said Mustafa al-Manfaluthi dalam bahasa Arab. Dalam tulisan tersebut disebutkan bahwa gaya penulisan, jalan pikiran, dan filsafat dalam novel Hamka sangat mirip dengan milik Al-Manfaluthi.

Tenggelmnya Kapal van der Wijck bahkan memiliki begitu banyak kemiripan dengan kisah Magdalaine baik dari tema dan isinya. Hanya karakter dan latar yang diganti agar sesuai dengan lokasi setempat.

Menurut Abdullah, Tenggelmnya Kapal van der Wijck merupakan jiplakan dari Magdalaine karya Alphonse Care yang diterjemahkan Said Mustafa al-Manfaluthi dalam bahasa Arab.

Tuduhan Abdullah S. P. ini kemudian dikutip Kantor Berita Antara pada 19 September 1962, yang membuat pemberitaan mengenai kontroversi makin meluas. Bahkan [Pramoedya Ananta Toer](#) sebagai pimpinan Bintang Timur yang juga seorang sastrawan dan pengagum Hamka, mengaku kecewa dengan tuduhan ini. Ia mengharapkan agar Hamka meminta maaf kepada seluruh pembacanya.

Namun tak sedikit pula pihak yang membela Hamka. Salah satunya Ali Audah, seorang penerjemah yang telah menerjemahkan karya Al-Manfaluthi dalam bahasa Indonesia. Ia menyatakan meski ada persamaan antara karya Hamka dan Al-Manfaluthi, tetapi gaya penulisan dan kreativitas milik Hamka masih dapat dilihat dalam Tenggelmnya Kapal van der Wijck. Hamka juga bercerita tentang kekuasaan dan adat Minangkabau, yang menegaskan bahwa karya ini masih merupakan buah pikir Hamka. Sementara kritikus sastra Indonesia yang juga mantan redaktur Balai Pustaka, [Zuber Usman](#), menyebutkan bahwa memang Hamka banyak terpengaruh Al-Manfaluthi, tetapi tidak semata-mata menjiplaknya.

Selama polemik tentang karyanya bergulir, Hamka memilih diam. Hingga akhirnya ia berkomentar pada harian Berita Minggu (No. 31, 30 September 1962). Hamka tidak membantah bahwa ia banyak terpengaruh dari Al-Manfaluthi, tetapi ia menolak secara tegas disebut sebagai penjiplak. Hamka menyebutkan bahwa ia percaya pada keadilan Tuhan. Jika seandainya ia bersalah, maka pastilah ia sudah jatuh. Menurutnya tuduhan plagiarisme yang dituduhkan hanyalah upaya politis untuk menjatuhkan namanya.

Pembuktian pun dilakukan dengan menerjemahkan karya Al-Manfaluthi ke dalam bahasa Indonesia. Kemudian [H. B. Jassin](#), kritikus sastra menjelaskan bahwa meskipun terdapat persamaan tema, plot, dan pikiran, karya Hamka jelas bersumber dari pikiran dan pengalaman pribadi sang seniman. Keterangan H. B. Jassin memperkuat bukti bahwa Hamka tidak menjiplak. .

Kritikus sastra menjelaskan bahwa meskipun terdapat persamaan tema, plot, dan pikiran, karya Hamka jelas bersumber dari pikiran dan pengalaman pribadi sang seniman.

Meskipun sempat tersandung kontroversi, tak membuat pesona [karya sastra](#) Indonesia ini padam. Tenggelmnya Kapal van der Wijck masih menjadi salah satu novel Indonesia yang terus dicari, dibaca, dan dikaji baik dari segi sastra maupun pengaruh sosial dan budaya dalam naskahnya. Isu mengenai aturan adat, pertentangan budaya serta status sosial juga dianggap masih relevan dengan kondisi di Indonesia saat ini, yang membuat novel ini tak pernah kehilangan daya tariknya.

Hal ini juga yang membuat Soraya Intercine Film mengadaptasi karya Hamka dalam sebuah film. Dirilis pada tahun 2013 lalu, Tenggelmnya Kapal van der Wijck menghabiskan waktu pra-produksi hingga lima tahun dan biaya yang besar, hingga membuatnya menjadi film termahal yang pernah diproduksi [Soraya Intercine Film](#) ketika itu. Film ini dibintangi banyak

aktor kenamaan, yaitu Herjunot Ali sebagai Zainuddin, Pevita Pearce sebagai Hayati, dan Aziz yang diperankan Reza Rahadian.

# Cerita Rakyat Kalimantan Barat:

## Legenda Batu Menangis

Sebuah kisah yang mengajak orang tua untuk menanamkan kemandirian dan budi pekerti pada anak sejak dini.

### Kesenian

Tagar:

[Kesenian](#), [Kalimantan Barat](#), [Cerita Rakyat](#), [Legenda Batu Menangis](#), [Batu Menangis](#)

Cerita legenda Batu Menangis berasal dari daerah [Kalimantan Barat](#), yang memberi pesan moral bahwa kecantikan tidak akan ada artinya apabila si pemilik wajah bersifat kurang ajar. Seperti cerita dongeng Batu Menangis. Berawal dari rasa kecewa yang mendalam seorang ibu terciptalah batu yang berlokasi di Kalimantan Barat.

Batu Menangis dapat ditemukan di provinsi "[Seribu Sungai](#)", atau dikenal dengan Kalimantan Barat. Tepatnya di Desa Jabar yang masih di dalam wilayah Kecamatan Ella Hilir. Letak geografis Kalimantan Barat yang dilintasi ratusan sungai besar dan kecil membawanya kepada julukan tadi.

Legenda Batu Menangis mengisahkan Darmi, anak perempuan berwajah cantik tapi durhaka. Darmi memiliki watak yang sombong, manja, dan enggan membantu ibunya. Demi menjaga kecantikannya agar tidak berubah, keseharian Darmi hanya diisi dengan mandi, menyisir, bersolek, dan berdiam diri dalam rumah. Sedangkan ibunya, seorang janda yang setiap hari membanting tulang di kebun untuk menghidupi dirinya dan Darmi. Tidak sekalipun sang ibu memikirkan kulitnya yang menjadi gelap karena terus-terusan berada di bawah terik matahari, atau bau tidak sedap karena berkeringat.

[Cerita rakyat](#) Batu Menangis juga pernah diadaptasi dalam bentuk seni teater di pementasan [Drama Tari Batu Menangis](#) oleh Bakti Budaya Djarum Foundation tahun 2018, dipentaskan di Teater Kecil [Taman Ismail Marzuki](#), Filipina, dan India.

Penasaran akan cerita Batu Menangis lengkap? Ikuti kisahnya berikut ini.

Memanjakan Anak Kesayangan

Alkisah di atas sebuah bukit, jauh dari pemukiman penduduk di Kalimantan Barat, hiduplah ibu bersama anak perempuannya. Suaminya sudah lama meninggal tanpa mewariskan harta berarti. Kehidupan menjanda di umur cukup tua tak meninggalkan ibu banyak pilihan. Ia tak mungkin menikah lagi, jadi ibu harus berusaha sendiri untuk menghidupi anak perempuan kesayangannya, Darmi.

Setiap hari ibu bekerja keras. Mengurus kebun sayur sejak pagi buta: menanam bibit, menyiram, memberi pupuk, menyiangi semak, memanen, dan menjual hasil panen ke pasar. Belum lagi mengurus anak yang masih kecil, juga mencari kayu bakar untuk memasak. Kulit ibu yang awalnya cerah, lama-lama menggelap karena terpapar sinar matahari. Berat badannya menyusut, ibu tak memiliki waktu untuk mengurus dirinya sendiri.



Harapan ibu, Darmi bisa hidup bahagia, tak seperti dirinya. Maka Darmi pun dimanja; penuh kasih sayang. Darmi tumbuh menjadi gadis cantik! Kulitnya kuning langsung, tubuh semampai, paras memesonakan, dan rambutnya hitam legam panjang terurai. Darmi juga selalu mengenakan baju indah dan aksesoris mentereng. Berbeda dari ibu yang sudah lama tak membeli barang untuk diri sendiri. Ia sudah tua, pikirnya. Tak memerlukan lagi semua hal itu.

Harapan ibu, Darmi bisa hidup bahagia, tak seperti dirinya.

Tapi Darmi masih muda dan suka bergaul. Darmi pun selalu senang jika dibelikan baju baru, aksesoris, dan alat berhias. Lama kelamaan, hanya benda-benda itu yang ada di benaknya.

Darmi senang sekali bercermin sambil menyisir rambutnya. Ia sadar, kalau dirinya sangat cantik. Tapi hanya itu pula yang Darmi lakukan. Mengagumi diri sendiri sepanjang hari, saat ibu bekerja keras di kebun.

Tak Hanya Pemalas, Si Cantik pun Pamarah

Suatu hari ibu lupa mengantarkan pesanan sayur ke pelanggannya di desa. Ibu meminta tolong Darmi untuk memasak. Tapi saat pulang, ternyata Darmi masih bersolek. Jangankan memasak, kamarnya pun masih berantakan seperti saat ibu tinggalkan. Saat ditanya, Darmi malah geram, karena ibu menggonggonya berdandan dan meninggalkannya kelaparan. Akhirnya ibu juga yang membuat makanan, kemudian membereskan kamar Darmi.

Darmi makin keenakan, untuk mengambil segelas air saja harus memanggil ibu. Tak pernah sekalipun Darmi mengerjakan pekerjaan rumah, apalagi berpanas-panasan di kebun sayur atau mengantarkan dagangan ke pasar di kaki bukit. Tapi saat menginginkan sesuatu, Darmi akan merengek hingga mendapatkan keinginannya. Jika ibu tidak punya uang, Darmi marah besar! Mengatakan ia kesal dilahirkan di keluarga miskin. Hal ini membuat ibu sedih, dan sering kali menguras uang tabungannya. Bagaimanapun, Darmi adalah satu-satunya cinta ibu, anaknya tersayang yang ia besarkan sendiri dari kecil.

baca : [pulau randayan](#)

Darmi makin keenakan, untuk mengambil segelas air saja harus memanggil ibu.

Darmi Malu Memiliki Ibu yang Lusuh

Suatu hari sisir semata wayang Darmi patah, membuatnya uring-uringan sepanjang hari. Ia mau mendapatkan sisir baru! Harus lebih cantik dari sisir lamanya. Tapi Darmi tak percaya selera ibu. Lagian jika ikut ke pasar ia bisa melihat aksesoris cantik dan mungkin mendapatkannya juga. Akhirnya Darmi memutuskan ikut ibu, yang memasok sayur ke pasar, turun bukit.

Darmi yang takut kulitnya terkena sinar matahari, membawa daun besar sebagai payung.

Sedangkan ibu menarik gerobak berisi sayur dengan tubuh rentanya. Satu, dua orang melewati mereka sambil memberi pandangan sinis. Di benak Darmi, itu karena orang merendahnya, perihalnya memiliki ibu dengan penampilan bak pengemis. Kurus dan lusuh!

Darmi mengambil langkah cepat, meninggalkan ibu di belakang, sehingga orang tak tahu wanita menarik gerobak itu adalah ibunya. Tak disangka, Darmi bertemu kawan di perjalanan. Mereka berbincang hingga ibu sampai. Ibu bertanya siapa anak muda yang berbicara pada Darmi, berharap dikenalkan. Tapi Darmi malah memperkenalkan ibu sebagai pembantunya. Hati ibunya pun terasa hancur mendengar perkataan anaknya. Ia menahan tangis dan tak mampu berkata-kata. Tahu ibunya diam dan menerima dibidang pembantu, Darmi mengulangi kata-katanya tiap ada orang menyapa.

Tahu ibunya diam dan menerima dibidang pembantu, Darmi mengulangi kata-katanya tiap ada orang menyapa.

#### Menghabiskan Pendapatan Ibu di Pasar

Darmi sengaja mengikuti ibu menjual sayur lebih dulu agar bisa mengintip penghasilan ibu. Setelahnya, Darmi langsung meminta uang. Awalnya ibu hanya memberi Darmi uang untuk membeli sisir, tapi Darmi malah memarahinya di depan umum! Sudah lelah akan perangai anaknya, ibu pasrah. Menyerahkan semua pendapatannya hari itu; entah bagaimana caranya esok ia membeli bibit dan beras.

Darmi girang, ia langsung membeli semua hal menarik yang terlihat. Tapi setiap ibu menghampiri untuk mengakrabkan diri atau memujinya, Darmi melengos. Beberapa kali ibu mencoba hingga akhirnya tak tahan lagi, ia biarkan saja Darmi menghabiskan uang sampai puas.

Kecantikan Darmi membuatnya banyak disapa pemuda di pasar, sampai ada yang mau mengantarkan pulang. Bagaimanapun, ibu khawatir akan keselamatan Darmi. Ibu mengikuti Darmi dari belakang untuk menjaganya. Darmi terlihat asik sekali mengobrol dengan komplotan pemuda yang “katanya” mau mengantar pulang itu.

#### Ialah Sang Batu Menangis

Makin lama pemuda-pemuda makin mendekat ke putri ibu! Sehingga ibu harus memperingati Darmi dengan memanggilnya. Sontak para pemuda ikut menengok, lalu bertanya pada Darmi; memastikan apa yang memanggil itu adalah ibunya. Kali ini Darmi tertawa. Mengatakan bagaimana mungkin wanita yang terlihat seperti gembel itu adalah ibunya. Darmi bilang ia berasal dari keluarga berada, ibunya cantik dan sedang menunggu di rumah. Darmi menambahkan, wanita itu adalah pekerja rendah di kediamannya. Maka para pemuda ikut tertawa, menyadari betapa konyol pertanyaan tadi.

Cukup sudah, ibu tak kuat lagi! Ia melepas gerobak yang dipegangnya lalu bersimpuh ke tanah. Sakit hatinya, ibu pun menangis. Ia keluarkan semua tangis yang selama ini tertahan seraya meminta pertolongan Tuhan meminta mengakhiri sakit hati, lelah, dan doanya yang sia-sia meminta kebahagiaan untuk si anak durhaka.

Langit berubah gelap, angin berembus kencang. Ternyata Tuhan mendengar doa ibu. Darmi yang masih dikelilingi para pemuda tiba-tiba merasa kakinya kaku dan berat. Seketika Darmi menyadari, ia terkena kutuk karena perbuatannya pada ibu. Saat tubuhnya semakin berat, Darmi menangis ketakutan. Saking beratnya, tubuh Darmi tertarik ke tanah. Kini ia bersimpuh, menangis makin kencang.

Kakinya berubah menjadi batu, lanjut ke pinggulnya. Darmi makin ketakutan, ia memanggil-manggil ibu. Meminta maaf dan berjanji tak akan mengulangi perbuatannya. Ibu hanya bisa melongo, lalu menghampiri putrinya yang separuh menjadi batu. Keduanya hanya bisa menangis bersama, hingga akhirnya Darmi berubah sepenuhnya menjadi batu. Anehnya, dari dalam batu Darmi tetap keluar air mata hingga beberapa lama.

Anehnya, dari dalam batu Darmi tetap keluar air mata hingga beberapa lama.

Oleh para pemuda, batu itu dipindah ke sisi tebing. Menghadap ke langit agar Darmi tak kesepian. Penduduk sekitar kemudian menyebutnya sebagai Batu Menangis.

#### Moral Kisah Batu Menangis

Dari kisah Batu Menangis, ada beberapa moral cerita yang bisa dipetik. Yang pertama, sebagai orang tua, anak-anak patut dididik dengan kemandirian. Terlebih nilai-nilai dalam menyikapi



keadaan dan kondisi kehidupan. Tanamkan etika dalam berpikir serta sikap sopan dan santun. Jika anak melakukan kesalahan, orang tua patut memberi teguran sebaik-baiknya. Agar anak juga paham hal-hal yang baik dan tidak baik maupun pantas dan dan tidak pantas. Sebagai anak, kita harus menghormati orang tua apapun keadaannya. Segala bentuk kondisi dan kenyataan orang tua maupun keluarga kita adalah bagian dari diri kita juga. Menyayangi keluarga dan orang tua artinya menyayangi diri kita sendiri. Menyayangi keluarga dan orang tua artinya menyayangi diri kita sendiri.

## Cerita Rakyat Nusa Tenggara Barat: Legenda Putri Mandalika

Kisah putri cantik dari Lombok yang dicintai karena bersedia mengorbankan diri untuk rakyat.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Nusa Tenggara Barat](#), [Cerita Rakyat](#), [Legenda Putri Mandalika](#), [Putri Mandalika](#)

Putri Mandalika merupakan [cerita rakyat](#) dengan latar Provinsi [Nusa Tenggara Barat](#). Nama Mandalika semakin dikenal setelah terpilih menjadi nama sirkuit internasional yang berlokasi di Pulau Lombok, Pertamina Mandalika International Circuit. Sirkuit ini sekaligus dikatakan sebagai destinasi wisata otomotif paling eksotis di dunia. Namun, sudah tahukah jika Mandalika ternyata berasal dari legenda milik [Suku Sasak](#)?

Nama ini begitu dikenang hingga menjadi bagian dari upacara adat tahunan [bau nyale](#)—kini juga menjadi festival pariwisata. Bau artinya menangkap, sedangkan nyale berarti cacing laut. Dalam legenda, cacing laut warna-warni yang bisa ditemui dalam lubang-lubang karang ini adalah jelmaan Putri Mandalika. Konon, cacing-cacing ini hanya muncul setiap tanggal 20 di bulan ke-10 dalam kalender tradisional Sasak (umumnya bulan Februari atau Maret), tepat di hari Putri Mandalika menghilang ditelan ombak. Putri Mandalika mengorbankan dirinya demi rakyat, karena tak mau belasan pangeran yang melamarnya nekat berperang dan menyengsarakan rakyat. Meninggalkan raja, ratu, dan rakyat yang mencintainya hanya bisa mengingat Putri Mandalika lewat upacara adat setiap tahun.

Dalam legenda, cacing laut warna-warni yang bisa ditemui dalam lubang-lubang karang ini adalah jelmaan Putri Mandalika.

Putri Mandalika dikenal sebagai sosok yang rupawan dan bijaksana, jauh dari rasa egois karena ia tak menaruh kepentingannya di atas milik orang lain (dalam kasus ini, warga Kerajaan Sekar Kuning). Tak kalah penting, karakter lain dalam cerita ini adalah orang tua sang putri, Raden Panji Kusuma dan Dewi Seranting yang dikenal arif dan memiliki tenggang rasa tinggi terhadap sesama. Selanjutnya adalah para pangeran yang melayangkan pinangan untuk Putri Mandalika, digambarkan bersifat tamak dan sombong.

Penasaran cerita lengkapnya? Berikut cerita lengkap tentang pengorbanan Putri Mandalika.

Putri Kesayangan dari Kerajaan Sekar Kuning

Alkisah berdirilah kerajaan yang menghadap ke hampar Samudra Hindia, Kerajaan Sekar Kuning di negeri Tonjeng Beru. Sang raja, Raden Panji Kusuma juga dikenal dengan sebutan

Tonjeng Beru, memiliki istri bernama Dewi Seranting. Keduanya terkenal rupawan, mereka pun hidup harmonis dan memerintah dengan bijaksana hingga rakyat hidup sejahtera.

Hari yang dinanti tiba, raja dan ratu dikaruniai keturunan. Seorang putri berparas cantik yang diberi nama Mandalika. Melihat sikap sehari-hari orang tuanya, Putri Mandalika tumbuh menjadi gadis santun, rendah hati, dan sangat menyayangi rakyat. Ia bahkan rela membantu warga dengan tangannya sendiri, tanpa memikirkan jika dirinya adalah seorang ningrat. Tak heran jika Putri Mandalika juga dicintai rakyat hingga selalu dibanggakan sampai ke pelosok negeri. Melihat sikap sehari-hari orang tuanya, Putri Mandalika tumbuh menjadi gadis santun, rendah hati, dan sangat menyayangi rakyat.

Anugerah Menjadi Musibah

Siapa sangka, cerita dari mulut ke mulut mengenai paras rupawan dan budi baiknya membuat banyak pangeran, dari kerajaan-kerajaan yang dekat maupun jauh, hendak memperistri Putri Mandalika. Mereka menunggu hingga Putri Mandalika cukup umur lalu satu per satu melayangkan pinangannya ke Kerajaan Sekar Kuning. Bersama surat-surat pinangan itu, datang juga pemberitahuan kedatangan para pangeran ke Kerajaan Sekar Kuning untuk memberi hantaran dan memperkenalkan diri.

Satu, dua, tiga, hingga Belasan pangeran datang ke aula Raja Tonjeng Beru untuk memperkenalkan diri dan menyampaikan maksud meminang Mandalika. Mereka tampan, terpelajar, dan berkarisma. Tak lupa para pangeran juga membawa hantaran emas, kain sutra, aksesoris wanita, hingga makanan khas daerah masing-masing untuk memenangkan hati sang putri. Tumpukan hantaran sampai menggunung di kamar Putri Mandalika. Bukan membuatnya senang, benda-benda indah itu malah menjadi beban buatnya.

Pertengkaran antar Pangeran

Sambil menunggu jawaban Putri Mandalika, semua pangeran yang datang dipersilakan tinggal di paviliun tamu kerajaan. Awalnya paviliun itu sepi dan luas, tapi karena terus menerus kedatangan tamu pangeran beserta ajudan-ajudannya, paviliun tamu menjadi ramai dan tidak nyaman. Tak jarang, pangeran-pangeran juga beradu mulut dan saling membanggakan kerajaan mereka. Aura persaingan terasa sepanjang hari.

Suatu malam, Putri Mandalika datang ke paviliun tamu secara rahasia. Ia ingin melihat para pangeran yang melamarnya. Namun tak disangka saat kedatangannya itu, yang terlihat bukan karisma para pangeran yang menemui ayahnya di aula, melainkan sikap sombong dan kekanak-kanakan para pangeran yang sedang memuji diri sendiri dan merendahkan kerajaan lain.

Yang terlihat bukan karisma para pangeran yang menemui ayahnya di aula, melainkan sikap sombong dan kekanak-kanakan para pangeran yang sedang memuji diri sendiri dan merendahkan kerajaan lain.

Semakin lama Putri Mandalika mendengar obrolan mereka, semakin kejam kata-kata yang terucap dari mulut para pangeran. Mereka tak segan mengajukan ancaman perang pada kerajaan lain. Apalagi jika sampai tak terpilih, mereka hendak menyerang kerajaan yang berhasil meminang Putri Mandalika. Ada juga yang akan mengajukan perang pada Kerajaan Sekar Kuning jika sampai cintanya ditolak.

Kecewa dengan apa yang disaksikannya, Putri Mandalika kembali ke kediamannya sambil menitikkan air mata.

Berdiskusi dengan Raja dan Ratu

Kini Putri Mandalika bukan hanya bingung, ia pun takut salah mengambil keputusan. Ternyata lamaran-lamaran itu bukan hanya tentang dirinya, tetapi juga tentang peperangan antar suku. Akhirnya Putri Mandalika memutuskan berkonsultasi kepada ayah dan ibunya yang bijaksana. Ternyata lamaran-lamaran itu bukan hanya tentang dirinya, tetapi juga tentang peperangan antar suku.

Tak bisa dimungkiri, raja dan ratu pun merasakan kebingungan serupa. Keduanya menyarankan Putri Mandalika untuk meminta petunjuk pada Sang Maha Pencipta. Jawaban apapun yang Putri Mandalika dapatkan, raja dan ratu akan menerima dan mendukungnya. Bertolaklah Putri Mandalika untuk bersemedi di tebing Pantai Seger untuk mendapatkan jawaban yang dicarinya.

Setelah tiga hari bersemedi, Putri Mandalika mengundang para pangeran untuk datang ke tebing Pantai Seger saat fajar pada hari ke-20 bulan 10. Pilihan waktu ini dianggap janggal, hingga membuat banyak orang penasaran. Berita ini juga terdengar hingga ke telinga rakyat Kerajaan Sekar Kuning dan kerajaan sekitar.

Jawaban Putri Mandalika

Hari yang ditunggu tiba, kawasan Pantai Seger kini dipadati penduduk yang ikut penasaran akan jawaban Putri Mandalika. Sang putri tiba diiringi kedua orang tua dan pengawalnya sambil berjalan kaki. Ia terlihat memesona, wajahnya terlihat makin rupawan dalam balutan busana sutra warna-warni yang ia kenakan. Rambutnya panjang terurai di bawah mahkota, matanya terlihat tegas sekaligus teduh.

Putri Mandalika menuju ke ujung tebing tertinggi sendirian, membuatnya terlihat di antara kerumunan orang. Saat sinar matahari menyinari dirinya, Putri Mandalika mengatakan dengan lantang jika ia menerima semua pinangan para pangeran. Pernyataan putri membuat bingung semua orang! Katanya, jawaban itu adalah yang terbaik yang ditunjukkan Sang Maha Pencipta. Putri Mandalika diperlihatkan pandangan jika menerima hanya satu saja pinangan, perang besar akan terjadi.

Saat sinar matahari menyinari dirinya, Putri Mandalika mengatakan dengan lantang jika ia menerima semua pinangan para pangeran.

Putri Mandalika melanjutkan, katanya semua pangeran baik untuknya, tetapi para pangeran harus menjadi pemimpin yang lebih baik untuk rakyat, karena yang ia inginkan hanyalah kesejahteraan rakyat. Sebaliknya, perang hanya membawa kesengsaraan bagi rakyat. Ia pun mengucapkan terima kasih atas pinangan dan kasih sayang semua orang padanya. Kemudian Putri Mandalika membalik badan menghadap ke samudra, lalu melompat ke lautan disambut ombak besar yang menelan tubuhnya.

Kemunculan Nyale

Melihat putri kesayangan jatuh ke laut, raja segera menceburkan diri ke air untuk mencari anaknya. Diikuti oleh para pangeran dan seluruh rakyat yang berkumpul di Pantai Seger. Namun dari ratusan orang yang mencari, tak ada satupun yang menemukan tubuh Putri Mandalika.

Yang terlihat di dalam air malah ribuan biota laut serupa pita yang menjuntai berwarna-warni. Warnanya sama dengan kain sutra yang dikenakan Putri Mandalika, hingga banyak orang yang terkecoh dan menangkapnya.

Raja dan ratu akhirnya menyadari, jika cacing-cacing berwarna indah itu adalah jelmaan putrinya yang telah berkorban demi rakyat. Akhirnya, raja dan ratu memerintahkan rakyat untuk

mengumpulkan cacing-cacing itu dan membawanya pulang. Sebagian menaruhnya di sawah dan membuat tanaman mereka subur, sebagian lainnya membuat masakan dari cacing-cacing yang mereka sebut nyale sehingga kebutuhan pangan mereka selalu tercukupi dan sejahtera, seperti keinginan Putri Mandalika.

Raja dan ratu akhirnya menyadari, jika cacing-cacing berwarna indah itu adalah jelmaan putrinya yang telah berkorban demi rakyat.

Sedangkan para pangeran, pulang tanpa membawa permaisuri. Namun, mereka menjadi pemimpin yang menghargai dan menghormati rakyatnya, bahkan bersedia berkorban bagi mereka seperti yang dilakukan Putri Mandalika.

Pesan Moral Kisah Putri Mandalika

Ada beberapa moral cerita pelajaran yang bisa dipetik dari kisah Putri Mandalika. Dari Putri Mandalika, kita belajar untuk bersikap rendah hati dan memikirkan orang lain meski dikaruniai banyak kelebihan dalam hidup. Ada juga teladan dari raja dan ratu untuk selalu mengambil keputusan bijaksana demi kebaikan banyak pihak, di sisi lain tetap ikhlas dan berserah diri pada putusan Yang Maha Kuasa. Sedangkan dari para pangeran ada amanat untuk menjauhkan diri dari kesombongan dan perilaku narsistik yang hanya akan membawa musuh untuk diri sendiri.

## Cerita Rakyat Sumatra Utara: Asal-usul Danau Toba

Legenda ini mengisahkan tentang Danau Toba, danau ketiga terbesar di Asia Tenggara, beserta Pulau Samosir yang terletak di tengah Pulau Sumatra bagian utara.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Batak](#), [Sumatra Utara](#), [Cerita Rakyat](#), [Danau Toba](#), [Legenda Tanah Batak](#), [Pulau Samosir](#), [Asal Usul Danau Toba](#)

Saat jalan-jalan ke kota Medan, [kuliner](#) dengan mudah jadi pilihan utama ketika berpetualang. Namun, jangan sampai melewatkan destinasi spesial yang bisa dicapai dari Medan, Danau Toba. Salah satu kebanggaan danau di Indonesia, dan tentu saja provinsi [Sumatra Utara](#). Besarnya yang melampaui 1.145 km persegi menjadikan [Danau Toba](#) sebagai danau ketiga terbesar di Asia Tenggara. Sedangkan kedalaman 450 meter menjadikan Danau Toba sebagai salah satu danau terdalam di dunia.

Tidak seperti peninggalannya sekarang, terdapat [cerita rakyat](#) akan kisah keluarga yang memilukan di balik [keindahan](#) Danau Toba dan Pulau Samosir. Keluarga ini terdiri dari Toba sebagai ayah, Samosir sebagai anak laki-laki, dan seekor ikan mas yang merupakan jelmaan dari seorang putri yang menjadi ibu dari Samosir. Toba adalah seorang pekerja keras tetapi tidak dapat membendung emosi sehingga tidak dapat berpikir jernih. Sedangkan, Samosir adalah anak yang malas dan hanya memikirkan dirinya sendiri.

Toba adalah seorang ayah yang tidak dapat membendung amarahnya terhadap putranya bernama Samosir. Toba mengingkari satu-satunya sarat yang ia janjikan kepada ibunya, seorang putri yang menjelma sebagai ikan mas. Danau Toba dan Pulau Samosir tercipta karena kekecewaan sang ibu terhadap ayahnya.

Danau Toba dan Pulau Samosir tercipta karena kekecewaan sang ibu terhadap ayahnya. Berikut kisah terciptanya danau yang begitu luas dan dalam di Sumatra Utara, Indonesia.  
Seorang Petani Menemukan Seekor Ikan

Ada seorang petani kebun bernama Toba. Setiap hari, Toba bekerja dengan giat di ladangnya. Menanam, mengurus ladang, serta memanen. Di sela-sela atau di akhir kegiatan berladang, Toba tak jarang pergi ke sungai. Di sungai, ia mencari ikan untuk dibawa pulang dan dijadikan santapan, maupun dijual lagi jika ia berhasil mendapat beberapa ikan.

Tapi di suatu hari yang biasa-biasa saja, Toba nampak kebingungan. Setelah meladang seharian, perutnya lapar. Ia pergi ke sungai seperti biasa untuk memancing ikan. Tapi anehnya, di hari itu, tak satupun ikan yang berhasil dia dapatkan. Sambil menunggu keajaiban, ia berangan, seandainya ia memiliki istri, pastilah ia tak perlu susah payah menunggu tangkapan ikan seperti ini. Toba membayangkan betapa senangnya jika ada seorang istri di rumahnya, yang menyambut ia pulang berladang dan menyiapkan hidangan untuk dinikmati bersama. Toba membayangkan betapa senangnya jika ada seorang istri di rumahnya, yang menyambut ia pulang berladang dan menyiapkan hidangan untuk dinikmati bersama.

Lalu kail yang tadinya bergeming tiba-tiba bergoyang. Toba pun kaget. Ia buru-buru menarik pancingnya. Seekor ikan mas yang besar terangkut di kailnya. Wah! Toba belum pernah melihat ikan sebesar itu di sungai yang selama ini biasa ia datangi. Ia segera membawa ikan tersebut pulang ke rumahnya.

Seekor Ikan Menjelma Menjadi Seorang Perempuan

Sepanjang perjalanan pulang, Toba kegirangan. Ia membayangkan betapa nikmatnya santapannya hari itu. Seekor ikan besar siap diolah menjadi makanan yang lezat.

Setibanya di rumah, Toba bergegas untuk siap-siap memasak. Ia menyimpan ikan tangkapannya baik-baik di dapur sementara dia mempersiapkan hal lainnya. Namun betapa terkejutnya Toba, ketika ia kembali ke dapur, ikannya sudah tidak ada. Lebih mengejutkan lagi ketika ada sosok seorang perempuan yang begitu menawan. Perempuan itu berterima kasih pada Toba. Masih terkejut, Toba berusaha bertanya siapa perempuan itu dan mengapa ia ada di rumahnya. Perempuan itu mengaku bahwa dirinya adalah seorang putri yang dikutuk dewa menjadi seekor ikan yang diselamatkan dari sungai oleh Toba.

Sang putri merasa berhutang budi pada Toba. Sebagai wujud rasa terima kasihnya, sang putri bersedia menjadi istri Toba. Namun ada satu syarat bagi Toba sebelum menjadikannya istri, yaitu merahasiakan asal-usul sang putri dari seekor ikan. Toba tidak keberatan. Lantas keduanya pun menjadi sepasang suami istri.

Sebagai wujud rasa terima kasihnya, sang putri bersedia menjadi istri Toba.

Toba Dikaruniai Seorang Anak Laki-Laki

Waktu berjalan dan sepasang suami istri ini akhirnya dikaruniai seorang anak laki-laki. Anak itu diberi nama Samosir. Samosir menjadi kebanggaan sang ayah terutama sang ibu yang sangat mencintainya.

Namun berbeda dengan sang ayah yang amat rajin dan giat bekerja, Samosir tumbuh menjadi anak pembangkang. Tak jarang kedua orang tuanya dibuat pusing karena tingkah lakunya. Bukan cuma itu, konon nafsu makannya pun juga luar biasa besar. Bahkan sang ayah harus semakin giat berladang demi mencukupi kebutuhan makan anaknya yang luar biasa besar. Sayangnya, Samosir enggan membantu atau bahkan sekadar menemani ayahnya berladang.

Namun berbeda dengan sang ayah yang amat rajin dan giat bekerja, Samosir tumbuh menjadi anak pembangkang.

Saking besarnya cinta Toba pada anaknya, ia sama sekali tak pernah mengeluh. Toba tetaplah seorang pekerja keras yang giat dan rajin. Setiap hari ia pergi ke ladang seharian demi membahagiakan keluarga kecilnya.

**Samosir Memakan Makan Siang Sang Ayah**

Suatu hari, Samosir diminta bantuan oleh ibunya. Di tengah hari yang terik, sang ibu meminta tolong pada Samosir untuk mengantar makan siang ayahnya ke ladang. Tentu saja Samosir tak langsung menurutinya. Sambil bersungut-sungut, ia terpaksa mengiyakan permintaan ibunya. Sepanjang jalan ia tak berhenti mengeluh. Sambil bermalas-malasan dan berlama-lama di jalan, Samosir merasa kelaparan. Ia membayangkan terus masakan ibunya yang nikmat. Apalagi makanan yang ada di tangannya itu. Dari aromanya saja ia sudah bisa membayangkan kenikmatannya.

Bukannya lekas-lekas diantar ke ayahnya, Samosir malah bolak-balik mengintip bekal makan siang ayahnya. Sampai akhirnya ia tergoda untuk memakannya. Pikirnya, sedikit saja ia makan pasti ayahnya tidak tahu. Tapi rupanya mencicipinya satu kali tidaklah cukup.

Dengan tetap berlambat-lambat, ia kelaparan lagi di perjalanan. Samosir kembali memakan sebagian bekal makan siang sang ayah. Kejadian ini pun terjadi berkali-kali hingga ia tiba di ladang bertemu ayahnya.

**Toba Marah kepada Samosir**

Toba lekas-lekas berhenti dari kegiatannya di ladang. Buru-buru ia menghampiri anaknya yang membawa makan siang. Namun betapa terkejutnya Toba ketika membuka bungkusan makan siangnya. Bungkusan itu kosong dan tak nampak sesuap pun nasi untuk ia makan. Rasa lapar di tengah siang yang terik ditambah lelah setelah berladang dari pagi membuat Toba marah. Ia menghardik Samosir dengan mempertanyakan kemana makanan untuknya. Samosir mengaku bahwa dirinya tak kuasa menahan lapar di jalan. Aroma masakan ibunya yang begitu nikmat membuat ia ingin memakannya. Tanpa rasa bersalah dari kata-kata dan raut wajahnya, Samosir membuat ayahnya semakin marah.

Kali ini, Toba benar-benar diamuk kecewa. Ia betul-betul emosi pada anaknya. Sumpah serapah keluar dari mulutnya. Ia menghardik Samosir sebagai anak yang tidak tahu diri dan tidak tahu diuntung. Amarahnya membuat Toba kelewat melontarkan umpatan pada Samosir. “Dasar anak ikan!” begitu teriaknya pada Samosir. Samosir pun kaget. Toba makin memperjelas ucapannya bahwa Samosir memang anak dari perempuan yang dulunya seekor ikan. Rasa jengkel, kesal, dan luapan emosi Toba membuatnya tak sadar bahwa dia sudah mengingkari janjinya pada sang istri.

“Dasar anak ikan!” begitu teriaknya pada Samosir.

**Sang Putri Kecewa dan Sedih**

Mendapati kenyataan seperti itu dari ayahnya, Samosir buru-buru pulang. Diiringi tangis dan kesedihan ia cepat-cepat lari menuju rumahnya. Setibanya di rumah, ibunya pun kaget mendapati anaknya menangis. Samosir langsung memeluk sang ibu dan mengadukan perkataan ayahnya.

Betapa kaget dan sedihnya sang ibu melihat perasaan anaknya terluka oleh perkataan ayahnya sendiri. Ditambah perkataan Toba pada sang anak juga melukai hatinya sebagai istri. Toba telah

mengingkari janjinya sebelum menjadikannya istri yakni mengungkap asal-usulnya dari seekor ikan. Dalam rasa marah, sedih, dan kecewa, ia pergi bersama sang anak dari rumah.

Toba telah mengingkari janjinya sebelum menjadikannya istri yakni mengungkap asal-usulnya dari seekor ikan.

Toba yang menyadari ucapannya bergegas pulang dari ladang menuju rumahnya. Namun ia terlambat, sang istri dan anaknya sudah tidak ada di rumah. Saat itu, langit pun diliputi awan gelap. Gemuruh terdengar dari seluruh penjuru. Seakan alam ikut marah karena Toba mengingkari janjinya. Ia berlari tanpa arah. Ke sana-sini ia berusaha mencari istri dan anaknya.

**Air Menyelimuti Seluruh Desa**

Toba tak berhasil mendapati istri dan anaknya. Keduanya menghilang tanpa jejak. Sementara itu, sang putri yang pergi bersama Samosir, sang anak, sudah mengetahui akan terjadi bencana besar seketika itu juga. Dari langkah-langkah kakinya di tanah yang dipijak, perlahan-lahan keluar air terus-menerus. Sambil terus pergi menjauh, ia berusaha menyelamatkan sang anak. Ia menyuruh Samosir untuk pergi ke daratan paling tinggi di desa itu. Keduanya berpisah dalam rasa sedih yang teramat dalam.

Sang putri terus berlari tapi air terus keluar dari tanah yang ia pijak hingga akhirnya memenuhi seluruh penjuru desa. Air tak terbendung lagi. Dengan cepat seluruh desa tenggelam. Sang putri kembali menjadi ikan. Saking besarnya luapan air, daratan luas tersebut berubah menjadi danau. Danau itulah yang kini kita kenal sebagai Danau Toba. Dataran tinggi yang berhasil menjadi tempat Samosir menyelamatkan diri lantas menjadi Pulau Samosir.

Danau itulah yang kini kita kenal sebagai Danau Toba.

**Pesan Moral dari Kisah Danau Toba**

Kita dapat memetik beberapa nilai kehidupan dari kisah Danau Toba. Sebagai anak, sudah sepatutnya kita menaruh hormat pada orang tua dengan bersikap sopan, santun, dan mengindahkan nasihat-nasihatnya. Dari Toba pun kita bisa belajar akan kegigihan serta kerja keras apapun pekerjaan dan kepercayaan yang Tuhan berikan pada kita. Kegigihan, ketekunan, ditambah kerja keras niscaya membuahkan hasil yang manis.

Yang terpenting dari seluruh bagian kisah ini, jadilah manusia yang ucapannya bisa dipegang dan dipercaya. Janji adalah sebuah kesediaan dan kesanggupan yang harus ditepati apapun keadaannya. Sebab mengingkari janji akan melukai perasaan dan mengecewakan siapapun yang kita janjikan. Terlebih kisah ini berlatar belakang sebuah keluarga, hendaklah kita selalu memenuhi janji yang pernah kita berikan pada keluarga; baik itu kepada pasangan, anak, maupun orang tua. Sebab keluarga adalah orang-orang yang paling menaruh harap dan kasih sayang pada kita. Dan hal yang paling menyakiti kita bukan datang dari orang lain tapi dari orang-orang terdekat atau yang paling kita sayangi.

Janji adalah sebuah kesediaan dan kesanggupan yang harus ditepati apapun keadaannya.

## Cerita Rakyat Jawa Tengah: Roro Jonggrang dan Candi Prambanan

Kisah dendam putri raja terhadap pangeran perkasa dari kerajaan lain yang menghasilkan sebuah monumen lintas generasi.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Jawa Tengah](#), [Kesenian](#), [Cerita Rakyat](#), [Roro Jonggrang](#), [Candi Prambanan](#)

Candi Prambanan merupakan fondasi dari cerita Roro Jonggrang. Berasal dari Jawa Tengah, Hingga hari ini, “Roro Jonggrang” masih sering disebut-sebut. Biasanya dalam konteks dari pekerjaan yang harus diselesaikan dalam waktu singkat atau sendirian.

Popularitas cerita ini turut tercermin lewat adaptasinya ke dalam bentuk film, sinetron, dan film pendek. Salah satu yang cukup ternama adalah film [Lara Jonggrang](#) (Candi Prambanan) yang rilis pada tahun 1983 dan diperankan oleh Minati Atmanagara.

Hari ini, selain Candi Roro Jonggrang yang berada di sisi utara, juga ada sembilan candi lain di Kompleks [Candi Prambanan](#). Kesembilan candi itu adalah Candi Siwa, Candi Brahma, Candi Wisnu, Candi Garuda, Candi Nandi, Candi Angsa, Candi Apit, Candi Patok, dan Candi Perwara. Ada beberapa peran dalam kisah Roro Jonggrang yang memiliki andil besar. Pertama, Roro Jonggrang yang merupakan putri kesayangan dari seorang pemimpin raksasa yang arogan dan serakah, Prabu Boko. Meski sopan, dan berwajah cantik seperti bidadari, Roro Jonggrang mengingkari janjinya dengan cara yang licik. .

Roro Jonggrang yang merupakan putri kesayangan dari seorang pemimpin raksasa yang arogan dan serakah, Prabu Boko.

Kemudian ada Bandung Bondowoso, putra dari Raja Prabu Damar Moyo. Meski sakti dan gagah, penerus Kerajaan Pengging ini memiliki sifat yang sombong, suka memaksakan kehendak, mudah terpancing emosi, dan tidak bisa menerima kekalahan.

Apa saja yang terjadi dalam satu malam di balik [cerita rakyat](#) Roro Jonggrang? Simak cerita lengkapnya di sini.

Perang Antara Kerajaan Pengging dan Keraton Prambanan

Di Jawa Tengah, terdapat dua Kerajaan yang keadaannya bertolak belakang bernama Kerajaan Pengging dan Keraton Prambanan.

Prabu Damar Moyo adalah pemimpin Kerajaan Pengging. Daerah kekuasaannya begitu subur dan makmur, rakyatnya pun memiliki kehidupan yang makmur. Raja Prabu Damar Moyo memiliki seorang penerus yang sakti dan gagah bernama Bandung Bondowoso.

Raja Prabu Damar Moyo memiliki seorang penerus yang sakti dan gagah bernama Bandung Bondowoso.

Sedangkan Keraton Prambanan yang kering dan tandus dipimpin oleh seorang raksasa bernama Prabu Boko. Pemimpin yang satu ini terkenal arogan dan serakah. Meski begitu, Prabu Boko dikaruniai seorang putri cantik seperti bidadari bernama Roro Jonggrang.

Karena sifatnya yang serakah, Prabu Boko mempunyai keinginan untuk memperluas daerah kekuasaannya. Ia pun memutuskan untuk berperang dengan Kerajaan Pengging. Prabu Boko mempersiapkan para pemuda di kerajaannya untuk menjadi prajurit. Pemerasan terhadap rakyatnya sendiri pun dilakukan.

Dengan persiapan yang matang, akhirnya tiba hari di mana Prabu Boko menyerang Kerajaan Pengging dan mengusik ketentraman rakyatnya. Perang lalu terjadi, menjatuhkan banyak korban, dan membuat rakyat dari kedua kerajaan menderita dan kelaparan.

Kecantikan Roro Jonggrang

Melihat keadaan begitu memprihatinkan, Prabu Damar Moyo mengutus anaknya sendiri untuk maju ke medan perang dan melawan Prabu Boko.



Pertempuran sengit terjadi di antara Prabu Boko dan Bandung Bondowoso, yang sama-sama sakti. Peperangan itu berujung dengan kematian Prabu Boko. Tidak butuh waktu lama untuk pasukan Kerajaan Pengging yang dipimpin oleh Bandung Bondowoso mengepung Keraton Prambanan. Di waktu yang bersamaan, kabar duka kematian ayahnya pun sampai di telinga Roro Jonggrang. Setibanya di Keraton Prambanan, Bandung Bondowoso melihat Roro Jonggrang. Dengan cepat, Bandung Bondowoso terpesona pada kecantikannya. Dengan cepat, Bandung Bondowoso terpesona pada kecantikannya.

#### Syarat Menikahi Roro Jonggrang

Sudah jatuh hati, muncul keinginan Bandung Bondowoso untuk memperistri Roro Jonggrang. Meski terkejut mendengar keinginan sang panglima perang, Roro Jonggrang takut untuk berkata tidak kepada pemuda yang telah membunuh ayahnya. Pasalnya, Bandung Bondowoso akan marah besar dan membahayakan seluruh rakyat Keraton Prambanan jika permintaannya ditolak.

Ide cemerlang pun muncul, Roro Jonggrang akan menyetujui keinginan tersebut jika Bandung Bondowoso mampu memenuhi dua syarat darinya dalam satu malam saja.

Syarat pertama yaitu Bandung Bondowoso harus membuat sumur yang dalam bernama Jalatunda. Kedua, ia harus membangun seribu candi hanya dalam waktu satu malam.

Syarat pertama yaitu Bandung Bondowoso harus membuat sumur yang dalam bernama Jalatunda.

#### Keberhasilan Bandung Bondowoso

Bandung Bondowoso berusaha menyanggupi syarat Roro Jonggrang. Ia menggali tanah yang dalam untuk membangun sumur dan berhasil menyelesaikan dengan cepat.

Melihat hal ini, Roro Jonggrang menjadi gelisah karena syarat pertamanya sudah terpenuhi dengan mudah. Semakin gelisah, Roro Jonggrang mendorong Bandung Bondowoso ke dalam sumur lalu melempari bebatuan dan tanah dengan bantuan patih sakti.

Tidak sebanding dengan kekuatannya, Bandung Bondowoso berhasil keluar dari dalam sumur dengan rasa geram. Tetapi amarah itu tidak jadi meledak karena rasa cintanya pada Roro Jonggrang.

Tetapi amarah itu tidak jadi meledak karena rasa cintanya pada Roro Jonggrang.

Dalam upaya memenuhi syarat kedua, Bandung Bondowoso kemudian meminta bantuan bala tentara makhluk halus untuk membangun seribu candi sebelum pagi tiba.

Semua berjalan lancar karena balatentara ini berhasil membangun seribu candi dengan cepat. Sebelum pagi tiba, 998 candi sudah terbangun, dan menyisakan dua candi yang belum selesai. Kegelisahan Roro Jonggrang semakin menjadi, dengan cepat ia pun mencari jalan keluar yang lain.

#### Kelicikan Roro Jonggrang

Ide licik untuk menggagalkan usaha Bandung Bondowoso terbesit dalam pikirannya. Sontak, ia memerintahkan para dayangnya untuk menyalakan api obor dan membakar jerami sehingga mengubah warna langit menjadi merah dan membuat ayam jantan berkokok bersahutan menyangka hari sudah pagi.

Semua dilakukan demi mengelabui para bala tentara Bandung Bondowoso. Tumbukan padi di lesung pun perlahan terdengar. Para makhluk halus berbondong-bondong pergi meninggalkan pekerjaannya, menyisakan satu candi yang belum selesai dibangun.

Menyadari perbuatan Roro Jonggrang yang curang demi menggagalkan usahanya untuk kedua kalinya, Bandung Bondowoso pun tak tinggal diam. Kecantikan Roro Jonggrang tidak lagi mengelabuinya, Bandung Bondowoso kini dipenuhi oleh amarah.

Roro Jonggrang Menjadi Arca Batu

Sakit hati, Bandung Bondowoso memperlihatkan kesaktiannya, ia menunjuk sekaligus mengutuk Roro Jonggrang menjadi sebuah patung yang begitu besar. Dalam sekejap Roro Jonggrang yang cantik seperti bidadari pun berubah menjadi arca batu yang melengkapi candi terakhir.

Sakit hati, Bandung Bondowoso memperlihatkan kesaktiannya, ia menunjuk sekaligus mengutuk Roro Jonggrang menjadi sebuah patung yang begitu besar.

Sejak itu, batu raksasa tersebut dikenal sebagai arca Durga yang terletak di dalam ruang candi yang besar. Hingga hari ini, candi tersebut dikenal dengan nama Candi Roro Jonggrang.

Sedangkan, candi-candi di sekitar Candi Prambanan dinamakan [Candi Sewu](#), meski jumlahnya tidak mencapai seribu. Dalam bahasa Jawa, kata “sewu” berarti seribu.

Pesan Moral Cerita Roro Jonggrang

Terdapat beberapa pesan moral cerita yang dapat dipetik dari kisah Roro Jonggrang dan Candi Prambanan. Pertama, untuk belajar agar tidak menjadi orang serakah yang dapat merugikan orang banyak dan diri sendiri. Seperti yang dilakukan Roro Jonggrang kepada Bandung Bondowoso sebelum menikahinya.

Lalu, sebagai manusia, sebaiknya hindari memaksakan kehendak kepada orang lain. Seperti yang dilakukan Bandung Bondowoso terhadap Roro Jonggrang.

Dan yang terakhir, belajarlah untuk selalu menepati janji dan tidak berbuat curang kepada orang lain.

## Cerita Rakyat Jawa Barat: Legenda Sangkuriang dan Tangkuban Perahu

Kisah di balik nama Sangkuriang dan Dayang Sumbi melekat dengan Gunung Tangkuban Perahu.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Jawa Barat](#), [Cerita Rakyat](#), [Sangkuriang](#)

Provinsi Jawa Barat dikenal akan sejumlah destinasi wisatanya yang beragam. Mulai dari [Ujung Genteng](#) di pesisir pantai selatan, [Candi Cangkuang](#) yang historis, hingga [Gunung Tangkuban Perahu](#). Selain menjadi salah satu objek wisata favorit, Gunung Tangkuban Perahu yang memiliki rupa stratovolcano ini juga memiliki fakta-fakta lainnya. Gunung ini adalah habitat bagi ragam flora dan fauna langka seperti 12 macam tanaman pakis, puspa, lemo, elang jawa, macan tutul, dan macan kumbang. Gunung ini juga memiliki sembilan kawah, tiga di antaranya menjadi favorit wisatawan untuk berendam air hangat. Legenda di balik terciptanya gunung ini pun menjadi salah satu kisah populer. Anda tentunya pernah mendengar tentang Sangkuriang. Sangkuriang merupakan salah satu legenda populer Indonesia sehingga diadaptasi dalam beberapa bentuk. Selain diceritakan kembali di dalam sejumlah [buku](#), kisah Sangkuriang juga pernah diadaptasi menjadi film layar lebar dengan judul yang sama pada tahun 1982, yang

diperankan oleh Suzanna dan Clift Sangra. Sangkuriang juga pernah menjadi subjek tugas mahasiswa [Universitas Komputer Indonesia](#), [Telkom University](#), dan [STT Garut](#) yang diwujudkan dalam bentuk game. Salah satu adaptasi di tahun 2020, Indonesia Kaya bersama ArtSwara Production mengisahkan kembali Sangkuriang dalam bentuk [musikal](#) yang dinarasikan oleh Chandra Satria dan turut diperankan Kikan Namara.

Kisah Sangkuriang terdiri dari sejumlah tokoh yang berandil besar dalam alur cerita. Pertama, tentu saja adalah Dayang Sumbi yang terlahir dari Wayung Hyang dan Raja Sungging Perbangkara. Wayung Hyang adalah dewi yang dikutuk menjadi seekor babi hutan bersama dengan Tumang, dewa yang dikutuk menjadi – seekor anjing. Terlepas dari menjelmannya mereka menjadi hewan yang mengindikasikan sifat tercela di Khayangan, keduanya menjadi sosok yang lebih baik dan bijaksana ketika berdiam di bumi.

Dayang Sumbi yang terlahir dari Wayung Hyang dan Raja Sungging Perbangkara

Dayang Sumbi sendiri digambarkan sebagai seorang gadis yang berparas rupawan dan berakal sehat sehingga bisa menolak pinangan anaknya sendiri. Raja Sungging Perbangkara diketahui sebagai sosok yang murah hati, sebab ia mengangkat Dayang Sumbi sebagai anaknya sendiri dan memelihara Tumang sebagai penjaga istana. Sangkuriang adalah karakter yang memiliki sifat penuh amarah dan gegabah sehingga kerap melakukan perbuatan tercela, bahkan menimbulkan malapetaka.

Seperti apa kisah legendaris tentang Sangkuriang dan terbentuknya Tangkuban Perahu? Simak cerita lengkapnya berikut.

**Dayang Sumbi dan Kecantikannya**

Dahulu kala, ada sepasang dewa dan dewi khayangan yang dihukum menjadi hewan dan menjalani masa hukumannya di bumi. Sang dewa menjelma menjadi anjing yang bernama Tumang, dan sang dewi menjadi babi hutan bernama Wayung Hyang. Keduanya tinggal di dalam hutan.

Sang dewa menjelma menjadi anjing yang bernama Tumang, dan sang dewi menjadi babi hutan bernama Wayung Hyang.

Suatu ketika, Wayung Hyang yang merasa kepanasan melihat ada air yang tertampung di pohon keladi dan langsung meminumnya. Ternyata, air tersebut adalah air seni Raja Sungging Perbangkara yang sakti. Setelah meminum air tersebut, babi hutan Wayung Hyang pun mengandung dan melahirkan seorang anak perempuan. Raja Sungging Perbangkara yang mengetahui hal ini membawa bayi tersebut dan membesarkannya di istana. Ia menamainya Dayang Sumbi.

Dayang Sumbi tumbuh menjadi gadis yang sangat cantik. Para raja, pangeran, dan bangsawan semuanya saling berperang memperebutkan Dayang Sumbi. Melihat kejadian tersebut, Dayang Sumbi meminta izin ayahnya untuk mengasingkan diri. Demi kedamaian, Raja Sungging Perbangkara mengizinkan putrinya tinggal seorang diri di hutan, ditemani anjing bernama Tumang.

**Kelahiran Sangkuriang**

Selama di pengasingan, Dayang Sumbi mengisi hari-harinya dengan menenun. Suatu hari saat sedang asyik menenun, peralatannya ada yang terjatuh. Karena malas mengambil, ia berjanji kepada dirinya sendiri bahwa siapapun yang mengambilkan peralatan itu akan ia nikahi jika seorang pria, dan akan dijadikan saudara jika seorang wanita.

Tidak lama kemudian, Tumang menghampirinya membawakan peralatan tersebut. Karena harus menepati janji, Dayang Sumbi pun menikahi Tumang. Dari pernikahannya, ia melahirkan seorang anak laki-laki yang dinamai Sangkuriang.

Sama seperti kakeknya, sang raja, Sangkuriang juga gemar berburu di hutan. Setiap kali berburu, ia selalu ditemani oleh Tumang. Sangkuriang tidak pernah tahu bahwa Tumang adalah jelmaan dewa sekaligus ayahnya. Sangkuriang hanya menganggap bahwa Tumang adalah anjing peliharaan biasa.

Kemarahan Dayang Sumbi dan Kaburnya Sangkuriang

Pada suatu hari, Sangkuriang diminta ibunya untuk berburu kijang karena Dayang Sumbi ingin memakan hati kijang. Sangkuriang pun pergi berburu bersama Tumang. Setelah lama menunggu dan tidak melihat satu ekor kijang pun, Sangkuriang mulai patah semangat. Tidak lama kemudian, Sangkuriang melihat seekor babi hutan dan segera meminta Tumang untuk mengejarnya.

Tumang yang biasanya semangat, saat itu tidak mau menuruti perkataan Sangkuriang. Tumang mengenali babi hutan itu, Wayung Hyang. Sangkuriang pun menjadi marah kepada Tumang karena tidak mendengarkannya. Sangkuriang lalu membunuh Tumang, mengambil hatinya, dan membawanya kepada Dayang Sumbi untuk dimasak dan dimakan.

Sangkuriang lalu membunuh Tumang, mengambil hatinya, dan membawanya kepada Dayang Sumbi untuk dimasak dan dimakan.

Setelah ibunya mencari-cari Tumang, Sangkuriang akhirnya mengakui perbuatannya. Dayang Sumbi yang sangat marah memukul kepala Sangkuriang hingga berdarah. Sangkuriang pun menjadi marah dan sakit hati karena ibunya lebih menyayangi Tumang dari dirinya. Ia lalu kabur dan mengembara sendiri.

Setelah ditinggal Sangkuriang, Dayang Sumbi pergi bertapa untuk memohon ampun kepada dewa atas kesalahannya. Para dewa memaafkan dan memberinya kecantikan yang abadi, sehingga wajah Dayang Sumbi tidak terlihat menua.

Sangkuriang Jatuh Cinta

Bertahun-tahun terlewati, Sangkuriang tumbuh menjadi pemuda yang gagah dan sakti karena terus berguru kepada orang-orang sakti yang ia temui selama mengembara. Dalam perjalanannya, tanpa sadar ia kembali ke tempat kelahirannya. Di hutan ia terpesona pada kecantikan seorang gadis tanpa menyadari bahwa itu adalah ibunya.

Dayang Sumbi yang juga tidak menyadari bahwa pemuda gagah itu adalah anaknya, membalas cinta Sangkuriang. Keduanya jatuh cinta dan berencana untuk menikah. Sebelum menikah, Sangkuriang berniat untuk pergi berburu. Dayang Sumbi pun membantunya mengenakan ikat kepala. Saat itu, Dayang Sumbi lalu melihat bekas luka pukulannya dulu dan langsung mengenali Sangkuriang.

Dayang Sumbi lalu melihat bekas luka pukulannya dulu dan langsung mengenali Sangkuriang. Dayang Sumbi menceritakan siapa dirinya kepada Sangkuriang dan menolak untuk diperistri anaknya sendiri. Sangkuriang yang dibutakan oleh hawa nafsu tidak percaya pada cerita itu dan tetap berniat meminang Dayang Sumbi.

Permintaan Mustahil Dayang Sumbi

Melihat kegigihan Sangkuriang, Dayang Sumbi akhirnya memberikan syarat pernikahan yang dianggap mustahil. Ia meminta Sangkuriang membendung Sungai Citarum dan membangun

sebuah kapal yang besar hanya dalam waktu satu malam. Jika berhasil, barulah ia akan menikahi Sangkuriang.

Sangkuriang menyanggupi permintaan Dayang Sumbi. Dengan kesaktiannya, ia memanggil makhluk halus untuk membantunya bekerja. Ketika Dayang Sumbi melihat bahwa Sangkuriang hampir berhasil, ia kembali berdoa kepada dewa meminta pertolongan. Dayang Sumbi lalu menebarkan kain putih dan memaksa ayam jantan berkokok. Makhluk halus yang mengira hari sudah pagi meninggalkan pekerjaan mereka.

Merasa sudah dicurangi membuat Sangkuriang marah besar. Sangkuriang menendang kapal besar yang sudah dibuatnya sehingga jatuh tertelungkup. Kapal besar ini kemudian menjelma menjadi sebuah gunung, Gunung Tangkuban Perahu yang berarti perahu yang tertelungkup. Karena takut akan kemarahan Sangkuriang, Dayang Sumbi terus berlari dan akhirnya menghilang di Gunung Putri. Sangkuriang yang tidak berhasil menemukan Dayang Sumbi akhirnya menghilang ke alam gaib.

Kapal besar ini kemudian menjelma menjadi sebuah gunung, Gunung Tangkuban Perahu yang berarti perahu yang tertelungkup.

Moral Cerita Sangkuriang

Ada beberapa moral cerita yang bisa didapatkan dari cerita Sangkuriang. Yang pertama adalah kejujuran. Kejujuran akan membawa kebaikan di kemudian hari, sementara perbuatan curang akan merugikan diri sendiri dan orang lain. Selain itu, kita juga dapat belajar untuk selalu berpikir jernih sebelum bertindak. Jangan gegabah dan buru-buru dalam memutuskan sesuatu, apalagi kalau kita sedang marah. Sama seperti Sangkuriang yang sering kali bertindak dikuasai oleh amarahnya, dan pada akhirnya perbuatannya itu tidak mendatangkan kebaikan.

## Cerita Rakyat Sulawesi Selatan: Putri Tadampali

Putri Tadampali, putri nan cantik dari Kerajaan Luwu, menderita sakit yang hanya dapat disembuhkan oleh seekor hewan misterius.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Sulawesi Selatan](#), [Kesenian](#), [Cerita Rakyat](#), [Putri Tadampali](#)

Putri Tadampali merupakan cerita rakyat yang melatarbelakangi terbentuknya Kabupaten Wajo di Provinsi Sulawesi Selatan. Kabupaten Wajo juga dikenal sebagai daerah asal kain [tenun Sengkang](#) (ibu kota [Kabupaten Wajo](#)), yang kerap dikenakan oleh suku [Bugis](#).

Putri Tadampali sendiri sebenarnya merupakan seorang putri dari Kerajaan Luwu, area yang berbatasan langsung dengan Kabupaten Wajo sekarang. Kisah ini menceritakan seorang putri yang diasingkan oleh ayahnya, karena terjangkit penyakit kulit menular. Pengasingannya itu justru menuntunnya ke Wajo, tempat ia sembuh sekaligus bertemu tambatan hatinya.

Layaknya kisah dongeng, cerita rakyat ini berakhir bahagia. Karakter utama dalam cerita ini tentu saja adalah Putri Tadampali. Tak hanya berparas rupawan, ia juga digambarkan sebagai seseorang yang berhati mulia. Sifat terpuji yang dimilikinya turun temurun dari sang ayah, Datu Luwu. Pemimpin Kerajaan Luwu ini dikenal atas kearifan dan kebijaksanaannya. Selanjutnya,

ada Putra Mahkota yang bijak nan rendah hati. Karenanya, ia diangkat menjadi pemimpin Kerajaan Bone kelak.

baca : [sinopsis batu menangis](#)

Pemimpin Kerajaan Luwu ini dikenal atas kearifan dan kebijaksanaannya.

Penasaran dengan cerita terbentuknya Pulau Wajo? Beginilah kisah lengkapnya.

Seketika Dilanda Penyakit

Alkisah, di Sulawesi Selatan berdirilah sebuah kerajaan yang dipimpin oleh seorang raja yang bijaksana bernama Datu Luwu. Rakyat Luwu hidup berdampingan dengan sejahtera, aman, dan tenteram.

Datu Luwu dikaruniai seorang keturunan bernama Putri Tadampali. Kabar tentang paras cantiknya tersebar ke seluruh pelosok negeri, tak terkecuali ke telinga [Raja Bone](#). Mendengar berita ini, Raja Bone yang juga memiliki putra yang gagah dan tampan, memutuskan untuk menikahkan putranya dengan Putri Tadampali.

Dengan tekad yang kuat, Raja Bone kemudian mengutus para duta kerajaan untuk mendatangi Kerajaan Luwu dan meminang Putri Tadampali. Namun, ketika pinangan tersebut sampai, Datu Luwu justru menjadi bimbang. Adat istiadat Luwu tidak memperbolehkan seorang putri untuk menikah dengan lelaki di luar sukunya. Namun, jika menolak pinangan Raja Bone, Datu Luwu khawatir akan muncul peperangan antara dua kerajaan. Setelah menimbang-nimbang keputusan besar ini dengan baik, dan untuk menghindari pertumpahan darah dan mengorbankan rakyatnya, pinangan Raja Bone pun akhirnya diterima Datu Luwu. Duta dari kerajaan Bone kembali untuk menyampaikan berita bahagia tersebut kepada sang raja. Adat istiadat Luwu tidak memperbolehkan seorang putri untuk menikah dengan lelaki di luar sukunya.

Diasingkan Oleh Datu Luwu

Tidak lama setelah itu, Kerajaan Luwu digemparkan oleh sebuah kejadian tidak terduga.

Sekujur tubuh Putri Tadampali mendadak dipenuhi oleh bintik-bintik yang mengeluarkan cairan kental dan berbau tidak sedap. Seluruh tabib didatangkan dari pelosok negeri untuk memulihkan putri kesayangan Datu Luwu. Malangnya, hasilnya berbuah nihil. Tidak ada tabib yang sanggup mengobati Putri Tadampali meski sudah diupayakan sekuatnya. Mereka justru menyampaikan bahwa penyakit putri adalah penyakit menular.

Khawatir penyakit ini tertular ke seluruh rakyatnya, dengan berat hati Datu Luwu memutuskan untuk mengasingkan Putri Tadampali ke tempat yang jauh. Meski merasa sedih, Putri Tadampali tetap patuh pada keputusan ayahnya dan bersedia diasingkan demi kebaikan orang banyak. Sebelum berangkat, Datu Luwu memberi sebuah keris pusaka sebagai tanda cintanya pada sang putri. Ia berharap keris tersebut dapat menjadi pengingat bahwa ia tidak akan pernah melupakan sang putri.

Berlabuh di Pulau Wajo

Setelah lama berlayar, Putri Tadampali dan para pengawal setianya akhirnya berlabuh di sebuah pulau. Pulau ini diberi nama Wajo oleh sang putri karena banyaknya buah wajo yang tersebar di sekitar pulau.

Pulau ini diberi nama Wajo oleh sang putri karena banyaknya buah wajo yang tersebar di sekitar pulau.

Suatu hari, saat Putri Tadampali sedang menghabiskan waktu di tepi danau, seekor kerbau buleng (putih) datang menghampirinya. Kerbau tersebut kemudian menjilati kulitnya. Karena

tampak jinak, Putri Tadampali tidak mengusir kerbau dan membiarkannya menjilati kulitnya. Sungguh ajaib, setelah beberapa saat, kulit Putri Tadampali yang dijilati kerbau berangsur-angsur pulih dan kembali mulus seperti sediakala tanpa tersisa satu bercak pun. Sebagai tanda syukur, sang putri berpesan kepada para pengawalnya untuk tidak menyembelih apalagi memakan [kerbau putih](#) yang ada di Pulau Wajo.

#### Pertemuan Tidak Terduga

Beberapa hari kemudian, serombongan pemburu datang ke Wajo. Mereka adalah Putra Mahkota Kerajaan Bone yang didampingi oleh Panglima Kerajaan, dan para pengawalnya. Tanpa sadar, Putra Mahkota sudah terpisah dari rombongannya dan tersesat di tengah hutan. Untuk mencari jalan keluar, ia memberanikan diri berkelana sebelum akhirnya menemukan sebuah gubuk pada satu pemukiman. Di gubuk ini, Putra Mahkota bertemu dengan Putri Tadampali yang memberi Putra Mahkota tempat bersinggah selagi menunggu datangnya pagi. Dalam waktu singkat, mereka menjadi akrab dan saling terpesona dengan penampilan dan kerendahan hati masing-masing. Keesokan harinya, Putra Mahkota berhasil menemukan rombongannya kembali. Dengan berat hati, Putra Mahkota harus berpisah dengan sang putri dan bertolak pulang menuju Kerajaan Bone.

#### Permintaan Istimewa

Karena sudah terlanjur jatuh cinta kepada Putri Tadampali, Putra Mahkota menjadi sering termenung setelah kembali ke Kerajaan Bone. Ia selalu teringat akan pertemuannya dengan sang putri. Memperhatikan kelakuan Putra Mahkota, Panglima Kerajaan Bone yang menyaksikan langsung pertemuan Putra Mahkota dengan Putri Tadampali di Pulau Wajo, menceritakan tentang hal ini kepada Raja Bone. Raja Bone pun setuju dengan usulan panglima dan mengirim utusan untuk meminang Putri Tadampali di Pulau Wajo sebagai istri Putra Mahkota.

Setibanya di Pulau Wajo, Putri Tadampali memberikan keris pusaka pemberian sang ayah kepada para utusan dan meminta Putra Mahkota untuk mendapatkan restu ke Kerajaan Luwu terlebih dahulu. Jika keris tersebut diterima dengan baik oleh Datu Luwu, berarti pinangan diterima. Putra Mahkota pun berangkat sendiri menuju Kerajaan Luwu.

Jika keris tersebut diterima dengan baik oleh Datu Luwu, berarti pinangan diterima.

Sesampainya di Kerajaan Luwu, Putra Mahkota menceritakan pertemuannya dengan sang putri kepada Datu Luwu. Ia menceritakan kabar tentang pulihnya penyakit Putri Tadampali dan niatnya untuk menjadikan sang putri istrinya. Melihat ketulusan hati dan besarnya minat Putra Mahkota untuk meminang putrinya, Datu Luwu pun memberikan restunya dan menerima keris pusaka yang diberikan oleh Putri Tadampali dengan senang hati.

#### Sang Putri dan Putra Mahkota

Bersama dengan sang Putra Mahkota, Datu Luwu dan Permaisuri kemudian berangkat menuju Pulau Wajo untuk menjumpai putri tercinta. Setibanya di sana, Datu Luwu meminta maaf kepada sang putri karena telah mengasingkannya. Tapi, Putri Tadampali justru memanjatkan syukur karena dapat menyelamatkan rakyat Luwu dari penyakit menular yang menimpa dirinya dan mendapatkan kesembuhan di Wajo.

Putri Tadampali akhirnya melangsungkan pernikahan dengan Putra Mahkota Bone di Wajo. Semua yang hadir, termasuk keluarga dari Kerajaan Luwu dan Kerajaan Bone merayakannya dengan sukacita. Beberapa tahun kemudian, Putra Mahkota didaulat untuk naik tahta dan menggantikan ayahnya sebagai pemimpin Kerajaan Bone.



## Moral Cerita

Dari cerita Putri Tadampali, sejumlah pelajaran yang dapat dipetik adalah sifat bijak, rendah hati, tidak egois, sopan, dan taat kepada orang tua akan mendapatkan timbal baik dalam hidup. Dengan bersikap baik terhadap sesama, kerukunan akan tercipta dan hidup senantiasa menjadi lebih sejahtera. Menunaikan kebajikan setiap harinya akan menuai hasil yang setimpal di kemudian hari.

# Cerita Rakyat Sulawesi Utara: Kisah Keke Panagian

Kisah seorang gadis semata wayang bernama Keke Panagian dari tanah Minahasa yang tidak mendapatkan maaf dari orang tuanya karena tidak mematuhi aturan.

## [Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Sulawesi Utara](#), [Minahasa](#), [Cerita Rakyat](#), [Keke Panagian](#)

Kisah keke Panagian berasal dari Sulawesi Utara. Salah satu provinsi yang menonjolkan perempuan sebagai tokoh utamanya. Selain Keke Panagian, ada juga Pingkan Matindas, dan Marimbaow.

Dari budaya turun-temurun, terlihat jelas kalau adat dari tanah [Minahasa](#) dan Sulawesi Utara tidak membedakan derajat antara laki-laki dan perempuan. Seorang misionaris dan penulis dari Belanda bernama [Nicolas Graafland](#) pernah menulis buku yang menceritakan tentang perempuan [Minahasa](#). Para perempuan dalam bukunya digambarkan sebagai sosok yang perasa, rajin, lincah, serta gemar menolong. Satu yang ditekankannya adalah perempuan Minahasa berkemauan keras dan sering memaksakan kehendaknya, seperti Keke Panagian. Perempuan Minahasa berkemauan keras dan sering memaksakan kehendaknya, seperti Keke Panagian.

Keke Panagian adalah anak gadis berbudi pekerti baik, tetapi karena tak bisa membendung emosinya, ia pun membantah dan melawan orang tuanya. Sedangkan Pontohroring dan Mamalauan, ayah dan ibu dari Keke Panagian, merupakan orang tua begitu penyayang. Saking sayangnya, kedua orang tuanya membuat peraturan yang tak mungkin lagi ia patuhi.

Apa yang dilanggar oleh Keke Panagian sehingga membuat penduduk desa Wanua Uner percaya jika saat bulan purnama adalah waktunya Keke Panagian menikmati pesta pengucapan syukur melalui sinar bulan? Yuk, simak bersama kisah Keke Panagian.

Seorang Anak yang Dinanti-nanti

Alkisah, ada sepasang suami istri mendambakan hadirnya seorang anak di tengah pernikahan mereka. Mereka adalah Pontohroring dan Mamalauan dari desa Wanua Uner. Puluhan tahun, mereka meminta pada Sang Pencipta agar diberi seorang anak. Usia keduanya semakin senja. Kata orang, mustahil kalau mereka memperoleh anak. Tapi Pontohroring dan Mamalauan tidak pernah putus asa dan doa. Mereka tetap teguh beriman, suatu hari Tuhan pasti menjawab doa mereka untuk dipercayakan seorang anak.

Hingga suatu hari, Pontohroring mendengar kabar bahwa di desa sebelah, desa Wiamou, ada sepasang suami istri yang bisa melakukan pengobatan dari ramuan tumbuh-tumbuhan. Suami



istri tersebut adalah seorang tabib bernama Mondoringin yang mahir membuat ramuan obat dan Laloan sang istri yang mampu melakukan pijatan pengobatan.

Suatu hari, pergilah Pontohroring dan Mamalauan ke desa Wiamou menemui Mondoringin dan Laloan. Seakan telah mendapat wangsit dari mimpi, Mondoringin dan Laloan tidak terkejut lagi dengan kedatangan Pontohroring dan Mamalauan. Pontohroring dan Mamalauan menjalankan berbagai proses dan ritual selama sehari-hari di rumah Mondoringin. Hingga waktunya pengobatan tersebut selesai, keduanya kembali ke rumah mereka.

Tak lama waktu berselang, keajaiban pun terjadi. Mamalauan mengandung seorang anak yang dinanti-nantikan. Ketika lahir, pasangan ini terkejut akan hadirnya seorang bayi cantik. Mereka pun memanggilnya Keke Panagian. Keke adalah istilah Minahasa untuk panggilan sayang kepada anak perempuan.

Keke adalah istilah Minahasa untuk panggilan sayang kepada anak perempuan.

Keke Panagian si Gadis Penyayang

Waktu berlalu, Panagian tumbuh besar menjadi gadis yang cantik, berbudi pekerti, dan memiliki sifat penyayang. Bukan hanya kepada sesama, Panagian juga sayang pada hewan-hewan. Karena rasa peduli dan sayangnya yang begitu besar, Panagian pernah hilang dan membuat orang-orang satu desa mencari keberadaannya. Akhirnya Panagian ditemui di pinggir danau karena mengikuti anak kucing yang kehabisan dan mencari saudara-saudara lainnya di dekat danau. Karena hujan deras, Panagian pun ketakutan berjalan pulang ke rumahnya.

Di kesempatan lain, Keke Panagian pernah hampir hanyut di sungai. Ia berusaha menyelamatkan temannya yang tergelincir ke dalam sungai saat mereka bermain. Mamalauan yang ada di sungai sambil mencuci amat ketakutan. Untungnya Panagian dan temannya berhasil selamat.

Batasan Pergaulan

Sejak kejadian-kejadian mengkhawatirkan tersebut, Pontohroring dan Mamalauan sangat melindungi Panagian. Mereka tak mau kejadian yang sama atau lebih bahaya terulang lagi. Untuk melindungi putri semata wayangnya, Pontohroring dan Mamalauan membuat banyak larangan.

Bahkan di usia Panagian yang semakin beranjak remaja, ia pun dilarang bepergian sendiri keluar rumah terlebih di malam hari. Padahal, teman-teman seusianya kerap kali bermain bersama sekadar menangkap ikan di sungai atau menari bersama. Namun, berbeda dengan Panagian. Ia lebih sering bermain di rumahnya bersama teman-teman sebayanya ketimbang di luar rumah.

Hingga suatu hari Panagian diliputi rasa sedih. Di desa Wanua Uner, ada sebuah pesta yang paling ditunggu-tunggu oleh seluruh warga. Pesta itu adalah perayaan syukur seluruh warga selepas musim panen yang digelar sepanjang malam bulan purnama. Kali ini, pesta akan digelar besar-besaran karena hasil panen di desa Wanua Uner juga berlimpah-limpah. Seluruh warga menyambut gembira.

Di pesta itu, ada sebuah tarian yang menjadi sorotan utama. Tarian itu adalah tari [Maengket](#).

Tarian tradisional Minahasa itu menggambarkan raya syukur atas panen yang berhasil dan kesuburan alam pada Sang Pencipta. Mengapa tari Maengket jadi begitu menarik? Karena tarian tersebut ditarikan bersama-sama oleh kaum muda-mudi maupun orang dewasa lainnya. Semua ingin sekali pergi ke pesta syukuran panen itu, tak terkecuali Panagian dan teman-temannya.

Mengapa tari Maengket jadi begitu menarik? Karena tarian tersebut ditarikan bersama-sama oleh kaum muda-mudi maupun orang dewasa lainnya.

Panagian tahu bahwa ayah dan ibunya pasti tidak mengizinkan dia untuk pergi ke pesta panen. Tapi Panagian tetap berupaya memohon izin pada ibu dan ayahnya. Sayangnya, Panagian sama sekali tak diizinkan pergi oleh orang tuanya. Jangankan menari Maengket seperti yang ia dambakan, pergi ke pestanya saja pun, Panagian tak diperbolehkan.

**Keke Panagian Melanggar Aturan**

Hari pesta pun tiba. Suasana di desa begitu ramai dan meriah. Dari pagi, orang-orang memenuhi tanah lapang tempat dihelatnya pesta. Panagian hanya bisa mendengar riuh rendah keramaian dan orang-orang berlalu-lalang dari balik jendela kamarnya. Semakin menjelang malam, suasana semakin ramai. Seakan menghibur diri sendiri, Panagian berganti baju. Ia merias diri dengan baju terbaik dan memulas dirinya dengan begitu menawan.

Tidak sampai di situ, Panagian memberanikan diri menemui ayah dan ibunya. Di bawah bulan purnama yang bulat sempurna dan terang benderang, Panagian kembali mengutarakan keinginannya untuk pergi ke pesta. Namun keputusan orang tuanya tetap sama. Panagian dilarang pergi ke pesta tersebut. Hati Panagian rasanya hancur sekali. Ia kembali ke kamarnya yang sunyi sambil membayangkan meriahnya pesta syukur itu bersama teman-temannya.

Tetiba sebuah cahaya datang memasuki kamarnya. Ketika Panagian membuka jendela kamar, cahaya itu membentuk sebuah jalan lurus tepat ke tanah lapang tempat pesta ucapan syukur panen digelar. Panagian terkesima. Ia berjalan mengikuti cahaya itu dan tepat tiba di keramaian pesta. Semua orang yang berada di tengah keramaian itu seakan melihat putri turun dari langit. Seluruh warga terkesima dengan kehadiran Panagian. Ketika acara menari Maengket dimulai, Panagian pun ikut menari. Lucunya, Panagian menari dengan begitu lihai seakan-akan sudah sering melakukannya padahal inilah kali pertama ia menari Maengket. Pesta yang didatangi Panagian sangat meriah sampai ia pun lupa waktu dan berpesta hingga menjelang fajar. Lucunya, Panagian menari dengan begitu lihai seakan-akan sudah sering melakukannya padahal inilah kali pertama ia menari Maengket.

**Keke Panagian diusir**

Dengan terburu-buru, Panagian pulang ke rumahnya. Dia amat ketakutan. Benar saja, setibanya di rumah, Panagian tak dipersilakan masuk oleh ayah dan ibunya. Mondoringin begitu marah pada Panagian. Ia amat geram karena putri yang paling dia sayangi berani melawan. Mamalauan juga amat kecewa pada Panagian yang tak dapat bersabar dan menahan diri. Panagian terus memohon dan menangis dari luar rumah. Ia meminta maaf dalam tangis penyesalannya. Namun hati sang ayah dan ibu bergeming. Alih-alih memaafkan dan membiarkannya masuk ke rumah, Mondoringin justru mengusir Panagian.

Perasaan Panagian begitu hancur. Sekuat tenaga ia terus memohon maaf pada orang tuanya tapi ayah dan ibunya tetap tak mau menemuinya. Panagian pun pergi dalam kesedihan. Ia pergi ke rumah bibinya untuk bermalam dan berlindung dari dinginnya malam.

Sang bibi dan paman yang terkejut mendapati kehadiran Panagian prihatin melihatnya. Tapi keduanya juga tak dapat berbuat banyak demi menjaga perasaan ayah dan ibu Panagian. Sang bibi justru menyarankan Panagian kembali ke rumahnya, tidur di kolong rumah sambil menunggu pagi datang. Panagian tak percaya jika ia harus tidur di kolong rumah yang sejatinya adalah tempat ternak. Ia amat bersedih karena tak satupun orang yang dirasanya bisa dijadikan tempat berlindung.

Panagian tak percaya jika ia harus tidur di kolong rumah yang sejatinya adalah tempat ternak. Tangga Keabadian

Panagian lalu pergi dengan langkah gontai dari rumah bibinya tanpa arah. Tapi kakinya membawa Panagian kembali ke tanah lapang tempat ia menari Maengket semalam. Panagian amat menyesali perbuatannya. Di dalam tangisnya ia terus bertanya-tanya mengapa tak ada seorangpun yang membukakan pintu maaf untuk dirinya.

Air matanya mengalir deras. Ia bersandar di batu [tumotowa](#) sambil terus menangis dan meratap. Di tengah tanah lapang yang luas, angin yang tadinya bertiup kencang tiba-tiba berhenti. Bulan yang bersinar terang juga seperti tidak sampai hati melihat penderitaan Panagian dengan bersembunyi di balik awan. Dalam kesunyian itu hanya rintihan Panagian yang terdengar.

Lalu, ada cahaya tetiba datang dari langit. Keajaiban serupa kembali datang pada Panagian. Sebuah tangga dari cahaya itu turun ke tengah tanah lapang. Seakan bersuara, cahaya itu memanggil Panagian untuk menaikinya. Cahaya itu mengajak Panagian dengan lembut untuk pulang. Panagian seketika diliputi harapan. Ia pun melangkah perlahan menaiki tangga cahaya itu.

Ternyata sedari tadi, keluarga dan teman-temannya mengikuti Panagian dan menyaksikan kesedihannya. Pontohroring dan Mamaluan menyesali perbuatannya yang tak memaafkan Panagian. Mereka meminta Panagian untuk turun dari tangga cahaya itu. Dalam tangis, Mamaluan dan Pontohroring memohon-mohon agar Panagian kembali, tapi Panagian terus naik. Panagian justru menyampaikan salam perpisahannya seraya terus beranjak ke atas hingga langit bertaburan bintang-bintang.

Sejak itu, penduduk desa Wanua Uner percaya bahwa setiap kali bulan purnama, Panagian menikmati pesta pengucapan syukur melalui sinar bulan.

Sejak itu, penduduk desa Wanua Uner percaya bahwa setiap kali bulan purnama, Panagian menikmati pesta pengucapan syukur melalui sinar bulan.

Pesan Moral Kisah Keke Panagian

Dari cerita Keke Panagian, kita bisa belajar bahwa hubungan orang tua dan anak adalah hubungan dua arah. Sebagai orang tua, memaksakan kehendak hanya akan memberi jarak dalam hubungan dengan anak. Anak juga tidak sejahtera bersama orang tuanya.

Kemauan anak memang tidak semua patut dituruti tapi larangan juga tidak menjadi solusi mentah-mentah untuk melindungi anak. Kuncinya adalah seiring anak bertambah, orang tua juga harus semakin mampu berdiskusi dengan bijak.

Kuncinya adalah seiring anak bertambah, orang tua juga harus semakin mampu berdiskusi dengan bijak.

Terakhir, penyesalan selalu datang terlambat. Jangan sampai kita memuaskan ego semata sampai lupa mendengar kata hati. Selagi kita mampu memberi maaf, kita tidak hanya memberi kesempatan orang yang bersalah pada kita untuk lebih baik, tapi juga membuat diri dan hati kita sendiri lebih tenang. Sebuah kesalahan yang dibuat seorang bukan berarti ia tidak berhak diberi maaf dan kesempatan baru.

## Cerita Rakyat Papua: Empat Raja

Berawal dari penemuan enam butir telur yang berkembang menjadi empat pulau tersohor di tanah Papua, Raja Ampat.

## Kesenian

Tagar:

Kesenian, Papua, Cerita Rakyat, Empat Raja

Empat Raja merupakan cerita dari Provinsi Papua Barat dengan latar gugusan pulau yang kini menjadi salah satu [surga petualangan dunia](#). Dikenal sebagai [Raja Ampat](#), situs ini terdiri dari empat pulau yang dikelilingi oleh wilayah perairan dan daratan seluas 4,6 juta hektar. Dengan ragam biodiversitas yang mencakup 540 jenis karang dan 1.511 spesies ikan, tak ayal, Raja Ampat disebut sebagai surga kekayaan biota laut.

Tak sekadar muncul begitu saja, Raja Ampat pun memiliki legenda asal-usulnya sendiri, yaitu empat bersaudara yang menjadi raja atas masing-masing pulau. Dikisahkan, kakak-beradik ini berasal dari enam butir telur yang ditemukan di hutan. Lima telur kemudian menetas menjadi anak manusia, lalu sisanya mengeras menjadi batu.

Raja Ampat pun memiliki cerita asal-usulnya sendiri, yaitu empat bersaudara yang menjadi raja atas masing-masing pulau.

Kisah Empat Raja terdiri dari sejumlah tokoh yang berandil besar dalam alur cerita. Pertama adalah kedua orangtua dari empat anak tersebut yang bersikap adil dan bijaksana. Selanjutnya, tentu saja empat anak lelaki bernama War, Betani, Dohar, dan Mohamad yang menjadi tokoh utama dari cerita ini. Tak kalah penting, sang anak perempuan yang bernama Pintolee juga disoroti kendati keputusan untuk menikahi lelaki pilihannya sehingga harus meninggalkan keluarganya. Terlepas dari konflik tersebut, bisa dibilang, seluruh karakter merupakan protagonis.

Berikut cerita lengkap tentang bagaimana enam butir telur itu ditemukan, hingga kelahiran para raja yang membangun pulau-pulau nan masyhur di Papua.

### Penemuan Enam Butir Telur

Dahulu, ada cerita tentang sepasang suami istri di tanah Papua yang menanti-nantikan kehadiran anak. Meski tak kunjung diberi, keduanya tetap berdoa pada Tuhan setiap siang dan malam.

Suatu hari, suami istri tersebut pergi ke hutan untuk mencari kayu dan menjadikannya kayu bakar. Keduanya harus bergegas mencari sebelum musim hujan datang karena kayu-kayu di hutan akan menjadi basah dan tidak bisa dibakar. Namun sayang, persediaan kayu yang mereka dapatkan di hari itu masih sangat sedikit untuk menghadapi musim hujan.

Diterpa kelelahan, suami dan istri ini kemudian beristirahat sejenak di tepi sungai yang bernama Sungai Waikeo. Ketika tengah beristirahat, mata sang suami tertuju pada sebuah lubang besar di sisi lain tepi sungai. Sang suami pun mendekati lubang tersebut dan terkejut ketika menemukan enam butir telur besar.

Sang suami pun mendekati lubang tersebut dan terkejut ketika menemukan enam butir telur besar.

Sang suami memanggil istrinya yang tidak kalah terkejut. Keduanya lantas sepakat membawa pulang telur-telur tersebut. Mereka berpikir bahwa telur-telur ini mungkin bisa dijadikan persediaan makanan untuk dimasak di kemudian hari. Setibanya di rumah, telur-telur tersebut pun disimpan dengan baik.

### Enam Orang Anak Manusia Lahir dari Lima Butir Telur

Keesokan harinya, kejutan lain menyambut suami istri tersebut. Ketika hendak menyiapkan hidangan, telur-telur tersebut justru menetas. Bukannya menetas menjadi unggas atau hewan

lain, melainkan menjadi anak manusia. Dari enam butir telur, empat menetas menjadi anak laki-laki, satu orang anak perempuan, dan yang satu lagi mengeras menjadi sebuah batu. Lima orang anak muncul dalam balutan kain putih yang bersinar. Tatkala, inilah pertanda bahwa mereka diturunkan dari kayangan. Suami istri ini amat senang mendapati anak-anak tersebut dan merasa doanya telah dikabulkan Tuhan. Mereka pun berjanji kepada Tuhan untuk merawat dan membesarkan anak-anak mereka dengan baik. Keempat anak laki-laki diberi nama War, Betani, Dohar, dan Mohamad. Sementara, sang anak perempuan diberi nama Pintolee. Dari enam butir telur, empat menetas menjadi anak laki-laki, satu orang anak perempuan, dan yang satu lagi mengeras menjadi sebuah batu.

Waktu berlalu, kelima anak tersebut semakin beranjak besar. War, Betani, Dohar, Mohamad, dan Pintolee dikenal sebagai anak-anak yang rajin bekerja dan berbakti. Semakin dewasa, kelimanya semakin giat membantu kedua orang tuanya agar tidak perlu bekerja dengan susah payah. Lahan pertanian yang mereka kerjakan menjadi makmur dan berkembang sampai ke empat pulau besar di sekitar Teluk Kabui. Oleh karena itu, bukan hanya kedua orang tuanya, masyarakat desa dan sekitarnya turut mengagumi kebaikan anak-anak ini.

#### Perginya Sang Saudara Perempuan

Tanggung jawab apapun yang diberikan orang tua pada anak-anak selalu dijalankan dengan baik. Kepatuhan pada orang tua dan berguna bagi lingkungan membuat ayah dan ibu kelima anak-anak tersebut sangat bangga. Rasa sayang yang begitu besar pada kelima anaknya membuat sang ayah ingin meninggalkan warisan sebelum ajal menjemputnya. Kemudian, sang ayah mulai menyiapkan sebuah rencana besar untuk War, Betani, Dohar, Mohamad, dan Pintolee.

Di tengah kebahagiaan mereka, terjadi sesuatu yang membuat satu keluarga kecewa. Pintolee jatuh hati dengan seorang pemuda yang tidak disenangi oleh keluarganya. Meski pemuda pilihannya tidak direstui, Pintolee tetap bersikeras untuk melanjutkan hubungannya. Memilih untuk memegang teguh pilihan hidupnya, Pintolee dengan berat hati harus melepas hadiah yang sudah disiapkan ayahnya. Pintolee akhirnya pergi meninggalkan saudara-saudara dan kedua orangtuanya. Pintolee berlayar menaiki cangkang kerang besar yang terdampar hingga membawanya dan pemuda pilihannya di Pulau Numfor.

#### Hadiah dari Sang Ayah

Meski kabar mengenai Pintolee sudah tersiar ke segala penjuru pulau, masyarakat desa dan sekitar tetap menaruh rasa simpati pada sang ayah dan ibu. Tentu saja, hal ini karena War, Betani, Dohar, dan Mohamad setia menjaga nama baik keluarga dengan mematuhi nasihat kedua orang tua mereka.

Tahun silih berganti, sang ayah semakin beranjak renta. Tibalah hari yang sudah dinantikan sang ayah untuk keempat putranya. Sang ayah memanggil keempat anak laki-lakinya untuk membagikan warisan. Ternyata, masing-masing anak dihadiahkan satu pulau. War diberi Pulau Waigeo, Betani diberi Pulau Salawati, Dohar diberi Pulau Lilinta, dan Mohamad mendapatkan Pulau Waiga. Sang ayah berpesan agar mereka selalu menjaga pulau-pulau tersebut dan segala isinya dengan baik.

War diberi Pulau Waigeo, Betani diberi Pulau Salawati, Dohar diberi Pulau Lilinta, dan Mohamad mendapatkan Pulau Waiga.

Empat Orang Raja Memimpin Empat Pulau

Keempat anak-anak tersebut kemudian pergi dan menetap di masing-masing pulau yang telah dipercayakan oleh sang ayah. Semakin hari War, Betani, Dohar, dan Mohamad semakin dikenal sebagai sosok yang tekun dan bijaksana. Hingga sang ayah akhirnya meninggal dunia, keempatnya mampu menaati janji mereka. Bukan hanya nasihat orang tua, warisannya pun mereka jaga. Masing-masing anak tersebut berkuasa, bahkan menjadi raja atas pulaunya masing-masing. Pulau-pulau tersebut tumbuh subur dan makmur. Penduduk di sekitarnya juga hidup bahagia dan sejahtera. Dari sinilah kemudian lahir nama Raja Ampat. Empat orang raja yang berkuasa atas gugusan pulau yang subur dan sejahtera.

Empat orang raja yang berkuasa atas gugusan pulau yang subur dan sejahtera.

Telur Istimewa

Sementara itu, sebutir telur yang menjadi batu, sampai hari ini masih dirawat dan dijaga oleh penduduk setempat. Batu itu juga diperlakukan oleh masyarakat sekitar layaknya seorang raja. Penduduk memberikan ruangan tempat bersemayam, lengkap dengan dewa penjaga berwujud dua batu tegak atau [menhir](#) yang diberi nama [Man Moro dan Man Metem](#) di sisi kanan dan kiri pintu masuk. Batu yang hingga kini masih di simpan di Situs Kali Raja itu diberi nama Batu Telur Raja. Untuk menjaga kesuciannya, batu bernama Kapatnai ini hanya dapat dilihat setahun sekali pada saat upacara penggantian kelambu dan pemandian yang hanya boleh dilakukan oleh keturunan raja.

Batu yang hingga kini masih di simpan di Situs Kali Raja itu diberi nama Batu Telur Raja.

Pesan Moral Cerita Empat Raja

Dari cerita Empat Raja, kita bisa belajar untuk menjadi anak yang berbakti, tekun, dan hormat pada orang tua. Tidak hanya itu, kita juga dapat melihat pentingnya kesetiaan menjaga kepercayaan orang lain, sebagaimana ditunjukkan oleh keempat anak di cerita ini. Buah ketaatan dan kesabaran tidaklah instan. Tetapi jika dijalankan dengan tekun, bukan hanya kita yang merasakan manfaatnya melainkan orang lain, lingkungan sekitar, bahkan masyarakat luas.

## Cerita Rakyat Nusa Tenggara Timur: Legenda Watu Maladong

Legenda rakyat ini menceritakan asal-usul Pulau Sumba bisa memiliki alam yang subur, istimewa dari pulau-pulau di sisi timur Indonesia lainnya.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Nusa Tenggara Timur](#), [Kesenian](#), [Cerita Rakyat](#), [Pulau Sumba](#), [Watu Maladong](#)

[Watu Maladong](#) dikenal sebagai nama salah satu pantai di [Pulau Sumba](#), Provinsi Nusa Tenggara Timur, yang dihiasi gugusan batu megah di tengah hamparan pasir dan lautnya.

Namun, sebenarnya nama ini diambil dari legenda yang telah diceritakan turun-temurun tentang seorang petani—seperti mata pencaharian sebagian besar warga Sumba hingga kini—yang sakti, dan berhasil membawa batu bertuah ke tanah Sumba.

Cerita Watu Maladong berpusat pada tiga orang karakter. Kepala desa yang mendapat kesaktian dari watu maladong atau kumpulan tiga batu, tapi justru menyalahgunakannya. Ada juga petani dari Pulau Sumba yang digambarkan sebagai sosok yang tidak mudah menyerah, selalu berniat baik dan mau menerima bantuan orang lain. Yang terakhir adalah seorang nenek yang juga berniat baik dan selalu ingin menolong..

Batu watu maladong sangat didambakan, karena dipercaya mampu memberi tiga jenis kesuburan alam yang diidamkan rakyat yang tinggal di kawasan [Indonesia Timur](#). Tanah di sana kering karena iklim sabana tropis yang membuat dataran terpapar panas cukup ekstrem.

Bahkan untuk bertani saja perlu perjuangan. Maka kedatangan batu yang dibawa sang petani akhirnya menjadi anugerah yang dikenang hingga kini..

Batu watu maladong sangat didambakan, karena dipercaya mampu memberi tiga jenis kesuburan alam yang diidamkan rakyat yang tinggal di kawasan Indonesia Timur.

Penasaran akan kekuatan apa saja yang disimpan oleh Watu Maladong? Ikuti kisah lengkapnya berikut ini.

#### Kebun Porak-Poranda

Alkisah ada seorang petani yang tinggal sendirian di Pulau Sumba. Ia rajin merawat kebunnya hingga sehat nan subur. Betapa kagetnya petani saat suatu pagi menemukan kebun kesayangannya porak-poranda. Setelah ditelusuri, ia menemukan jejak babi hutan, meski rasanya tak mungkin karena kebun miliknya dikelilingi pagar yang tinggi.

Rasa penasaran dan kesal membuat petani memutuskan mengintai kebunnya untuk menangkap basah pelaku perusak. Tak lupa ia membawa tombak sakti pemberian turun-temurun dari leluhur, Numbu Ranggata. Tanpa sang petani tahu, tombak ini bisa memecah langit menjadi petir yang akan menyerang lawan sang pemilik. Namun di tangannya, tombak itu hanyalah sebilah senjata runcing biasa.

Tanpa sang petani tahu, tombak ini bisa memecah langit menjadi petir yang akan menyerang lawan sang pemilik. Namun di tangannya, tombak itu hanyalah sebilah senjata runcing biasa.

Hari semakin malam, setelah lama menunggu akhirnya ia memergoki kawanan babi hutan yang menyerang kebunnya. Benar saja, tak seperti babi hutan biasa yang akan putar balik saat melihat pagar, jenis satu ini malah melompati pagar dengan mudahnya. Kaget sekaligus panik, petani langsung melempar tombak ke seekor babi hutan yang berjarak paling dekat dari tempat persembunyiannya hingga menancap di bagian perut sebelah kanan. Babi hutan itu mengerang kesakitan dan kabur dengan begitu cepat sekaligus membuat kawanannya kaget.

Petani merasa percuma mengejar babi hutan itu di malam hari, tapi ia harus mendapatkan tombaknya kembali agar tidak terkena kutukan leluhur. Saat matahari mulai terbit, petani segera mengikuti jejak kaki dan darah babi hutan yang kabur bersama tombak warisannya.

#### Ditolong Siluman Penyu

Sang petani jauh-jauh mengikuti jejak si babi hutan hingga sampai ke tepi pantai. Namun anehnya, jejak itu hilang begitu saja. Pikirnya, itu mustahil. Karena berarti para babi hutan itu terbang atau berenang ke pulau seberang, saat salah satu di antaranya luka berat. Tapi tak ada tubuh babi tergeletak di sepanjang perjalanan sang petani menelusuri jejak. Artinya, babi yang terluka itu pasti ikut menyeberang.

Masih termangu, tiba-tiba terdengar suara besar dari belakang petani menanyakan kenapa dia terlihat bingung. Saat menengok, mengangalah mulut petani mengetahui yang berbicara adalah sosok siluman penyu setinggi tebing. Sambil gemetar, ia pun menanyakan kepada siluman

penyu mengenai komplotan babi hutan yang sedang dicarinya. Untuk menjawab pertanyaannya, siluman penyu meminta petani naik ke atas punggungnya untuk menyeberang ke pulau lain. Meski ragu, sang petani pun menurutinya. Ternyata rasa takutnya pada kutukan leluhur lebih besar daripada sekadar berinteraksi dengan siluman.

Sesampainya di pulau seberang, siluman penyu mempersilakan petani turun dan menyelesaikan tujuannya. Jika nanti memerlukan bantuan lagi untuk pulang, petani tinggal naik ke atas pohon kelapa dan memanggil siluman penyu sekencang-kencangnya, ia akan datang. Maka berpisahlah mereka setelah petani mengucapkan terima kasih.

Jika nanti memerlukan bantuan lagi untuk pulang, petani tinggal naik ke atas pohon kelapa dan memanggil siluman penyu sekencang-kencangnya, ia akan datang.

#### Penyakit Kepala Desa

Tak tahu harus mulai dari mana, petani menuju ke satu-satunya pondok di pesisir pantai. Di sana ia bertemu dengan tuan rumah seorang wanita tua yang tinggal sendirian. Pikirnya jika komplotan babi itu menyeberang dengan siluman penyu setiap malam, pasti nenek sempat melihat mereka sesekali.

Benar saja, nenek mengatakan jika babi hutan yang dikisahkan oleh sang petani memang berasal dari pulau tempat tinggalnya. Namun itu bukan babi hutan biasa, melainkan sekelompok orang berilmu yang bisa berubah bentuk. Mereka pergi ke pulau seberang untuk mencuri dan memperkaya diri. Hingga kini menjadi komplotan paling berkuasa di pulau itu. Nenek memperingatkan bahwa mereka sungguh sakti, tak mungkin petani bisa mendapatkan Numbu Ranggata dengan mudah. Tapi nenek bersedia mengajarkan beberapa jurus yang bisa membantu petani dalam perjalanannya. Ternyata nenek adalah petarung sakti yang memilih untuk menyepi. Dia merasa hari tuanya lebih berguna jika bisa mengajar bela diri pada murid pilihannya.

Beberapa hari berlalu hingga petani menguasai sedikit jurus nenek yang diturunkan padanya. Sebelum melanjutkan perjalanan, nenek memberi ramuan ajaib buatannya dan petuah untuk meminta imbalan Numbu Ranggata dan batu sakral Watu Maladong pada babi hutan yang ia lukai. Katanya Watu Maladong lebih baik jika dimiliki orang jujur seperti petani.

Katanya Watu Maladong lebih baik jika dimiliki orang jujur seperti petani.

Bertolaklah petani ke desa terdekat, tempat para babi hutan incarannya tinggal. Setelah mendapat pekerjaan di salah satu rumah warga, ia mendengar perbincangan mengenai Kepala Desa yang terluka parah di bagian perut tetapi lukanya tak kunjung menutup. Setiap hari darah segar mengalir hingga Kepala Desa selalu mengerang kesakitan.

#### Pertemuan Kembali dengan Numbu Ranggata

Mendengar omongan warga, petani yakin jika Kepala Desa itu adalah babi hutan yang berhasil ia lukai tempo hari. Petani segera menuju ke rumah Kepala Desa untuk mengambil kembali Numbu Ranggata. Sesampainya, petani langsung bertanya apakah luka di perut Kepala Desa berasal dari tikaman tombak. Pertanyaan ini membuat Kepala Desa dan pengikutnya kaget, karena tak ada seorang pun dari mereka yang membocorkan kejadian malam itu. Karena pertanyaannya, sang petani dianggap sebagai dukun sakti dan dimohon segera mengobati Kepala Desa yang sudah tak berdaya.

Sesuai petuah nenek, sebelum memberi ramuan yang nenek buat, petani lebih dulu meminta imbalan tombak yang melukai Kepala Desa dan Watu Maladong. Permintaan ini



dianggap Kepala Desa berlebihan, tetapi ia sudah putus asa. Akhirnya Kepala Desa setuju dan terjadilah perjanjian sakral antar keduanya.

Ajaib! Ramuan nenek berhasil menyembuhkan perut Kepala Desa segera setelah dioleskan. Kepala Desa dan pengikutnya langsung kegirangan. Sambil menyerahkan Numbu Ranggata, Kepala Desa bertanya bagaimana petani bisa mengetahui kejadian rahasia itu. Petani yang sudah memegang tombak leluhur warisannya kemudian mengaku bahwa ia yang menghujam Kepala Desa dengan tombak itu beberapa hari yang lalu.

Ajaib! Ramuan nenek berhasil menyembuhkan perut Kepala Desa segera setelah dioleskan.

Rahasia yang Diketahui Nenek

Merasa dibodohi, Kepala Desa murka bukan main! Tapi di sisi lain ia sudah membuat perjanjian sakral yang tak boleh diingkari. Demi mempertahankan harga dirinya, Kepala Desa mengajak petani bertarung. Jika petani menang, ia akan mendapatkan Watu Maladong.

Melihat kemampuan Kepala Desa yang bisa berubah bentuk, petani pesimis bisa mengalahkan Kepala Desa. Akhirnya petani mengajukan waktu satu bulan untuk mempersiapkan diri. Jika petani terlambat atau tidak datang sama sekali, anggaplah ia gugur dan Watu Maladong tetap menjadi milik Kepala Desa. Hal itu dianggap setimpal mengingat keputusan duel dari Kepala Desa datang tiba-tiba.

Petani kemudian kembali ke pondok nenek untuk menceritakan semua hal yang telah terjadi. Rasanya petani ingin mundur karena tujuan ia datang hanyalah Numbu Ranggata. Mendengar keraguan petani, nenek menceritakan kisah Watu Maladong. Bahwasanya Watu Maladong adalah batu sakti yang bisa menumbuhkan sumber daya alam dan mata air di mana saja sesuai keinginan pemiliknya. Itulah alasan mengapa pulau nenek tinggal begitu subur, tidak kering seperti pulau asal petani.

Bahwasanya Watu Maladong adalah batu sakti yang bisa menumbuhkan sumber daya alam dan mata air di mana saja sesuai keinginan pemiliknya.

Belum selesai, nenek juga menceritakan rahasia kesaktian Numbu Ranggata yang bisa memecah langit menjadi petir untuk menyerang lawan. Dulu pemiliknya begitu ditakuti dan dihormati. Nenek berpesan supaya petani harus bermeditasi agar bisa meminta petunjuk dari leluhurnya untuk menguasai kesaktian tersebut. Sementara itu, nenek membantu raganya berkembang melalui latihan fisik.

Pertarungan dengan Kepala Desa

Satu bulan berlalu, kini Numbu Ranggata menyatu dengan tubuh petani atas izin leluhur.

Terakhir, nenek membocorkan teknik bela diri pemungkas Kepala Desa yakni guncang bumi. Jurus guncang bumi akan membuat tanah berguncang, sehingga lawan kebingungan menyeimbangkan diri, dan diakhiri oleh serangan jarak jauh Kepala Desa. Jika terjadi, petani harus segera berbaring, niscaya guncangan tak akan mengecohnya.

Jurus guncang bumi akan membuat tanah berguncang, sehingga lawan kebingungan menyeimbangkan diri, dan diakhiri oleh serangan jarak jauh Kepala Desa.

Kembali ke kediaman Kepala Desa, ternyata petani sudah ditunggu-tunggu. Mereka pun segera bertarung. Kepala Desa kaget akan kemampuan bela diri petani yang mengesankan. Keduanya bertarung sengit, terlempar, melayang, terhempas bertubi-tubi tetapi belum ada yang menyerah juga. Akhirnya Kepala Desa mengeluarkan jurus guncang bumi.

Tidak panik, petani langsung berbaring hingga guncangan melemah. Saat berdiri, ia diserang lagi oleh jurus jarak jauh kepala desa yang cukup melukainya. Namun, jika terlalu lama

bertanding, petani bisa kalah karena kehabisan energi. Akhirnya, ia pun menggunakan kekuatan Numbu Ranggata yang berada dalam tubuhnya untuk memanggil petir. Seketika langit berubah gelap, petir dan guntur bersahutan. Segera petani menyambarkan petir pada tubuh kepala desa yang masih terkejut melihat langit, sampai terbaring di tanah. Ajaibnya, ia masih hidup tetapi tak mampu lagi bertanding karena tenaganya lenyap seketika. Kepala desa berpikir jika ia masih hidup, itu hanya belas kasih dari petani mengingat petir yang menyambarnya tadi bisa saja menghabisinya.

#### Membawa Watu Maladong Pulang

Kepala desa mengakui kehebatan petani. Ia pun menyerahkan Watu Maladong karena menganggap petani bisa menjaganya. Kepala Desa menjelaskan jika batu Watu Maladong ada tiga butir. Dua butir berjenis laki-laki yang akan memberi padi dan jagung. Satu butir lainnya berjenis perempuan dan akan memberi jewawut, tanaman sereal yang biasa dikenal juga dengan nama sekoi. Ketiganya bersama-sama akan memanggil sumber air yang tidak pernah habis.

Batu Watu Maladong ada tiga butir. Dua butir berjenis laki-laki yang akan memberi padi dan jagung. Satu butir lainnya berjenis perempuan dan akan memberi jewawut, tanaman sereal yang biasa dikenal juga dengan nama sekoi.

Kepala Desa berpesan petani harus menjaganya karena akan ada banyak orang yang ingin mendapatkannya. Selain itu, Watu Maladong hanya bisa digunakan untuk niat baik, jika pemiliknya bersikap buruk kekuatannya akan hilang. Di akhir perkataannya, Kepala Desa menyadari jika Watu Maladong memilih tuan baru berarti Kepala Desa telah menyalahgunakan kekuatannya.

Setelah mendapatkan Watu Maladong, petani kembali ke rumah nenek untuk menyampaikan terima kasih lalu mengajak nenek pulang ke Pulau Sumba bersamanya. Petani akan mengurus nenek di hari tua, dan memperlakukannya sebagai orang tuanya sendiri. Sang petani lantas naik ke atas pohon kelapa tertinggi untuk memanggil siluman penyu agar mengantarnya kembali ke Pulau Sumba.

Ketika siluman penyu datang, nenek menyuruh petani melepaskan Watu Maladong ke laut agar mereka berjalan sendiri mengikuti tuannya dan tidak menambah beban siluman penyu. Naiklah mereka ke punggung penyu kemudian menyeberang bersama.

Sampai di Pulau Sumba, ternyata Watu Maladong sudah menunggu tuannya di tepi pantai.

Segera petani memberikan tugas Watu Maladong untuk mencari sumber air. Ketiga batu pun berkeliling sambil membentuk empat mata air yakni mata air Nyura Lele di Tambolaka, mata air Weetebula di desa Weetebula, mata air Wee Muu di perbatasan Wewewa Barat dan Wewewa Timur, serta mata air Weekello Sawah di dalam gua alam daerah Wewewa Timur.

Ketiga batu pun berkeliling sambil membentuk empat mata air yakni mata air Nyura Lele di Tambolaka, mata air Weetebula di desa Weetebula, mata air Wee Muu di perbatasan Wewewa Barat dan Wewewa Timur, serta mata air Weekello Sawah di dalam gua alam daerah Wewewa Timur.

Selanjutnya, petani menugaskan Watu Maladong menumbuhkan sumber daya alam.

Berpencarlah ketiganya menumbuhkan ladang padi, jagung, dan jewawut di beberapa kawasan Pulau Sumba. Setelah selesai, mereka kembali pada tuannya.

Dirasa telah cukup memberi keajaiban pada alam setempat dan sekitarnya, nenek menyarankan agar batu-batu itu berpencar sehingga tidak bisa dicuri orang. Akhirnya petani

menyuruh ketiganya mencari tempat aman dan bersembunyi selamanya. Konon, satu batu laki-laki penumbuh jagung memilih bersembunyi di Bondo Kodi, sedangkan dua lainnya di dasar laut Samudera Hindia.

Pesan Moral Kisah Watu Maladong

Ada beberapa pelajaran yang bisa didapatkan dari [cerita rakyat](#) Watu Maladong. Dari kepala desa kita belajar untuk tidak menyalahgunakan kekuatan. Ada juga pelajaran untuk selalu gigih dan bekerja keras seperti yang petani lakukan hingga berhasil mendapatkan harta berharga Watu Maladong. Terakhir, sikap baik dan peduli nenek untuk menolong petani dan menghentikan kelakuan kepala desa akhirnya membuat nenek mendapatkan imbalan baik berupa anggota keluarga yang akan menemaninya di hari tua.

## Tari Saman, Harmonisasi Gerak Penuh Pujian

Berawal dari tarian Melayu kuno, berkembang jadi tarian yang penuh dengan syair-syair dakwah Islam. Memperkuat identitas Aceh sebagai “Serambi Mekkah”.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Nangroe Aceh Darussalam](#), [Aceh](#)

DENGAN seragam warna-warni, para penari duduk bersimpuh. Secara perlahan, mereka mulai menepuk tangan, dada, dan paha. Seseekali mengubah posisi dengan tubuh bertumpu pada lutut, membungkuk, miring ke belakang, ke kanan, atau ke kiri. Semua dilakukan dengan kompak dan harmonis. Temponya semakin lama semakin cepat. Inilah yang membuat [pertunjukan](#) tari saman selalu mengundang decak kagum penonton.

Tari saman adalah salah satu tarian adat asal Aceh. Tarian ini berasal dari dataran tinggi Gayo dan dikembangkan Syekh Mohammad as-Samman, guru tasawuf kelahiran Madinah, pada abad ke-17 Masehi.

Tasawuf merupakan sejenis penghayatan mendalam terhadap Islam lewat berbagai cara yang tidak bertentangan dengan ajaran Islam. Ciri khas tasawuf dapat terlihat dari adanya perkumpulan khusus (tarekat) yang terdiri atas guru dan murid. Tiap guru punya cara berbeda dalam mengajarkan tasawufnya.

Syekh Samman memilih berkesenian untuk mengajarkan tasawufnya. Dia membuat sejumlah syair pujian kepada Allah dan Nabi Muhammad. “Menyusun kata maupun aturan gerak dan sikap badan yang menyertai gerak,” tulis Snouck Hurgronje dalam Aceh di Mata Kolonial II. Sejumlah orang terpicat dengan cara Syekh Samman mengajarkan tasawuf. Mereka menjadi muridnya. Beberapa murid lalu mendapat izin dari Syekh Samman untuk menyebarkan ajaran tasawufnya. Bersama Syekh Samman, mereka menyebarkannya hingga ke tanah Melayu, termasuk ke Gayo, wilayah Aceh.

Tiba di Aceh, syair-syair karya Syekh Samman hidup dan berkembang seiring dengan adat tradisi masyarakat setempat. Orang setempat menyebutnya sebagai “ratib saman” (dengan satu ‘m’). Sekarang orang mengenalnya sebagai tari Saman.

Ketika melakukan praktik ratib saman, Syekh Samman meminta muridnya duduk berjejer dalam beberapa baris. Jumlah muridnya bisa mencapai puluhan bahkan ratusan. Tapi untuk praktik ini, jumlah muridnya biasanya ganjil dan semuanya lelaki.

Mulut mereka merapalkan syair-syair pujian, sementara tangannya menepuk-nepuk dada, paha, dan bahunya sendiri. Dari sinilah terlihat adanya percampuran tradisi setempat dengan ajaran Syekh Samman.

Menepuk tangan termasuk dalam ciri khas tarian-tarian Melayu kuno jauh sebelum kedatangan Syekh Samman. Bukti ini diperkuat oleh catatan Marco Polo, penjelajah Italia, yang pernah mengunjungi Samudra Pasai pada abad ke-13.

Suatu malam, Marco Polo mendengar suara gaduh. “Setelah itu, Marco Polo pergi melihatnya dan terlihatlah sederetan pemuda Gayo sedang bermain saman berderet di atas batang kelapa yang telah direbahkan (dalam bahasa Gayo disebut jejunten),” sebut Rajab Bahry dkk dalam Saman, Kesenian dari Tanah Gayo.

Gerakan menepuk tangan masih bertahan ketika Syekh Samman datang ke Aceh. “Diduga, ketika menyebarkan agama Islam, Syekh Saman mempelajari tarian Melayu kuno, kemudian menghadirkan kembali lewat gerak yang disertai dengan syair-syair dakwah Islam demi memudahkan dakwahnya,” catat Resi Septiana Dewi dalam Keanekaragaman Seni Tari Nusantara.

Kelompok tarekat Syekh Samman biasanya menggelar tarian ini pada peringatan kelahiran Nabi Muhammad atau Maulid. Kelompok ini juga mengisi tari saman dengan pembacaan riwayat hidup Syekh Samman. Tapi kemudian tarian ini berkembang ke berbagai wilayah Aceh dan mulai dipraktikkan di luar hari Maulid.

Isinya pun tak lagi hanya pujian kepada Allah dan Nabi Muhammad, melainkan juga tentang riwayat tokoh setempat, nasihat hidup, dan pengingat akan adat-istiadat. Pembacaan riwayat Syekh Samman bahkan mulai menghilang di beberapa tempat. Penampilnya pun tak cuma lelaki; perempuan diperbolehkan menari saman.

Pemerintah kolonial Belanda sempat melarang tari saman. Alasannya, mengobarkan perlawanan dan mengandung unsur magi. Kala itu tari saman digunakan para pejuang Aceh untuk mengobarkan semangat rakyat Aceh melawan Belanda.

Lazimnya dalam pertunjukan tari saman, ada seseorang yang berada di posisi tengah. Dia disebut sebagai syekh atau pemimpin pertunjukan. Dialah pencerita sekaligus pengatur tempo dan kecepatan para penampil.

Tari saman mulai dikenal luas di Indonesia pada 1974. Ketika itu tari saman tampil dalam pembukaan Taman Mini Indonesia Indah. Setelah itu, banyak orang menggelar lomba atau festival tari saman.

Setiap penampil dalam tari saman menggunakan baju adat khas Aceh yang longgar, panjang, dan berwarna cerah seperti merah, kuning, dan ungu. Lengkap dengan sarung dan ikat kepala, baik bagi lelaki maupun perempuan.

Kehadiran Institut Kesenian Jakarta (IKJ) dan Pusat Kesenian Jakarta [Taman Ismail Marzuki](#) (PKJ-TIM) turut mengangkat tari saman ke pentas nasional. Para koreografer dari IKJ kerap kali meramu ulang tari saman agar dapat bersanding dengan tarian modern atau kontemporer.

Mereka kemudian menampilkan koreografinya di TIM. Banyak pro-kontra tentang pencarian bentuk baru tari saman. Tapi karena itu, tari saman kian dikenal orang.

Meski tari saman sudah berkembang pesat, ada beberapa pakem yang masih bertahan. Antara lain gerakan yang disebut tepok, kirep, lingang, lengek, guncang, dan surang-saring. Unsur pendidikan juga tak pernah lepas dari tari saman.

Sekarang tari saman seringkali dipertunjukkan dalam berbagai acara resmi kenegaraan. Banyak sanggar tari juga membuka kelas tari saman. Karena keindahan dan kedalaman pesannya, tari saman tetap bertahan.\*

## Reog Ponorogo, Pertunjukan Penuh Makna

Seni pertunjukan tua yang mampu bertahan dari gempuran zaman ini mengandung banyak nilai luhur.

### [Kesenian](#)

Tagar:

[Jawa Timur](#), [Kesenian](#), [Ponorogo](#), [Topeng](#)

Barongan harimau berhias bulu burung merak yang tengah mengembang terus berputar-putar.

Terkadang, bulu-bulu itu seperti dikibas-kibaskan. Di belakangnya, ada sepasukan prajurit

berkuda (jathil) yang seolah sedang berangkat perang. Tampak pula penari

[topeng](#)pujanganong, penari kelana sewandana, dan penabuh alat-alat gamelan.

Sementara berjalan di depan laksana pemimpin adalah para warok; laki-laki berbadan gempal berseragam hitam dengan bagian dada terbuka. Wajahnya sangar, dengan kumis dan jambang yang lebat.

Mereka berjalan beriringan sambil menari dengan lincah mengikuti suara gamelan dan

teriakan-teriakan “Hok’e...hok’e...Haaaaa..”

Ponorogo dianggap sebagai kota asal kesenian reog.

Begitulah gambaran iring-iringan pertunjukan [reog](#) (kadang ditulis reyog, ejaan lama), kesenian tradisional khas berasal dari Ponorogo, Jawa Timur. Kendati reog juga eksis di beberapa wilayah lain di Jawa Timur, Ponorogo dianggap sebagai kota asal kesenian reog. Tak heran jika Ponorogo dikenal dengan julukan Kota Reog atau Bumi Reog.

Reog Ponorogo adalah bentuk kesenian yang tumbuh berabad-abad lalu. Menurut Margaret J. Kartomi dalam “Performance, Music and Meaning of Réyog Ponorogo” di jurnal Indonesia No. 22, Oktober 1976, kata “reyog” mungkin berasal dari kata “angreyok” yang ditulis pujangga Prapanca dalam Nagarakertagama. “Angreyok” berkaitan dengan dorongan semangat prajurit, pertunjukan tari reog, perang-perangan, dan mungkin berhubungan dengan pengetahuan militer kuno.

Lata “reyog” mungkin berasal dari kata “angreyok,” yang berkaitan dengan dorongan semangat prajurit.

“Meskipun dapat dipastikan bahwa sebagian besar elemen dari reyog [Ponorogo](#) memang sudah sangat tua, rujukan paling awal yang diketahui tentang bentuk-bentuk seni yang

menyerupai itu terkandung dalam Serat Cabolang, sebuah tembang yang mungkin ditulis di Surakarta pada akhir abad ke-18 dan awal abad ke-19,” catat Kartomi.

Serat Cabolang antara lain mengisahkan pengembaraan Cabolang, putra seorang kiai, di Ponorogo. Dia menyaksikan dan ambil bagian dalam sebuah pertunjukan yang mengisi acara sunatan. Pertunjukan itu dimeriahkan 20 penari jaran kepang, lima gendruwon (sebutan lain Pujangganong)—semuanya warok—dengan tiga anak laki-laki kemayu (jathil) di tengah. Pertunjukan diiringi orkes srunen yang terdiri dari slompit, angklung, kendang, kenong, dan kempul.

Kesenian reog bertahan melintasi waktu. Beberapa penyesuaian dilakukan sesuai perkembangan zaman. Jathil, misalnya, yang semula ditarikan oleh gemblak, lelaki berparas ayu, digantikan penari putri. Gerakannya pun menjadi lebih halus, lincah, dan feminin.

Asal-usul reog Ponorogo punya banyak versi.

Karena kesenian berusia tua, asal-usul reog Ponorogo punya banyak versi. Ada yang mengaitkannya dengan kepercayaan animisme mengenai adanya roh penjaga dan pelindung suatu wilayah. Karena Ponorogo masih hutan belantara, wujudnya adalah roh harimau. Masyarakat juga meyakini roh harimau mampu mengusir roh jahat atau menolak bala (mengusir wabah penyakit). Untuk mendatangkannya, mereka melakukan [upacara adat](#) dengan mengenakan topeng sambal menari. Di kemudian tradisi ini diabadikan dalam bentuk kesenian reog.

Selain itu, ada beragam versi asal-usul reog Ponorogo berlatar kerajaan. Ada dua versi yang populer. Pertama, versi Wengker. Menceritakan Ki Ageng Kutu (Demang Suryongalam), abdi [Kerajaan Majapahit](#), mendirikan padepokan di Wengker serta menciptakan kesenian reog sebagai sindiran dan perlawanan kepada Raja Brawijaya V. Kedua, versi Bantarangin. Mengisahkan lamaran Kelana Sewandana, raja Bantarangin, kepada putri Kediri, Dewi Sanggalangit. Salah satu syarat lamaran adalah dibuatkan gamelan model baru dan manusia berkepala harimau.

“Dua versi kerajaan tersebut mempunyai konsekuensi terhadap tafsir seni drama para pelaku seni reyog Ponorogo,” catat Jusuf Harsono dalam “Hegemoni Negara terhadap Seni Reyog Ponorogo” di jurnal Aristo Vol. 7 No. 2, Juli 2017.

Ada dua ragam bentuk reog Ponorogo yang dikenal saat ini, yakni Reog Obyog dan Reog Festival.

Ada dua ragam bentuk reog Ponorogo yang dikenal saat ini, yakni Reog Obyog dan Reog Festival. Reog obyog, yang hidup di pedesaan, sering pentas di pelataran atau jalan tanpa mengikuti pakem tertentu. Biasanya mengisi acara hajatan, bersih desa, hingga pementasan semata untuk menghibur. Sedangkan Reog Festival sudah mengalami modifikasi dan ditampilkan sesuai pakem dalam acara tahunan Festival Reog yang diadakan Pemerintah Kota Ponorogo sejak 1997.

“Masing-masing ragam memiliki ciri atau kekhasan, terutama terletak pada aspek seni pertunjukan atau pementasannya,” kata Rido Kurnianto dalam Seni Reyog Ponorogo.

Kendati demikian, dari segi perangkat umumnya sama. Ada perangkat barongan yang terdiri dari dadak merak dan caplokan. Dadak merak merupakan bagian atas barongan terbuat dari bulu-bulu burung merak. Sedangkan caplokan merupakan bagian bawah barongan terbuat dari kulit harimau. Perangkat gamelan meliputi kendang, ketipung, ketuk, kenong, kempul (gong),

[angklung](#), dan slompret. Sementara busananya meliputi busana warok tua, busana warok muda, busana jatil, busana pujangganong, dan busana kelana sewandana.

Seni reog Ponorogo bukan hanya bernilai seni atau estetika, tapi juga mengandung nilai-nilai luhur.

Perkembangan reog Ponorogo cukup menggembirakan. Ia menjadi media pembelajaran siswa sekolah dasar hingga menengah atas. Muncul pula “reog santri” di kalangan pesantren yang diwarnai simbol dan nilai-nilai Islami.

Menurut Rido, seni reog Ponorogo bukan hanya bernilai seni atau estetika, tapi juga mengandung nilai-nilai luhur. Nilai-nilai itu di antaranya budi pekerti mulia sebagaimana disimbolkan melalui burung merak, keberanian membela kebenaran (harimau), patriotisme atau kepahlawanan (tari jathil), optimisme (tari pujangganong), dan kepemimpinan (tari kelana sewandana).

Hingga kini, masyarakat Ponorogo terus melestarikan kesenian reog sebagai [warisan leluhur](#).\*

## Gitar Dambus, Warisan Nenek Moyang dari Bangka Belitung

Merupakan alat musik berdawai ganda yang memiliki 6 senar gitar. Gitar dambus sering ditampilkan di acara-acara tradisional.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Bangka Belitung](#)

Jika di Jawa kita kerap mengenal [gamelan](#), provinsi Bangka Belitung juga memiliki potensi seni daerah yang juga tak kalah menarik.

[Alat musik](#) asli Bangka Belitung ini bernama Gambus. Sekilas bentuknya mirip dengan gitar.

Alat musik ini merupakan alat musik berdawai ganda yang memiliki 6 senar gitar. Di daerah asalnya, Dambus merupakan alat musik yang kerap ditampilkan dalam pagelaran seni ataupun acara-acara tradisional seperti pesta pernikahan.

Meski tidak ada jejak sejarah yang ditemukan, namun alat musik ini dipercaya merupakan alat musik tradisional turun temurun dari [nenek moyang](#).

Dambus biasanya dimainkan dengan diiringi lagu dan tarian khas Melayu di Bangka Belitung yang bernama Dincak.

## Tenun Gringsing, Kain dari Bali dengan Nilai Fantastis

Mengenal kain tenun gringsing, satu-satunya tenun ikat ganda yang berasal dari Indonesia.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Tenun](#), [Bali](#), [Kain](#), [Tenun Gringsing](#)

Tenun gringsing adalah warisan budaya [Bali](#) berupa kesenian menenun kain dengan teknik dobel ikat atau ikat ganda. Teknik ini hanya ada satu di Nusantara—dua lainnya di [Jepang](#) (kain kurume) dan [India](#) (kain patola). Ciri khasnya berupa motif ganda yang terjalin sempurna dan menghasilkan pola simetri. Saking istimewanya, kain ini dipilih sebagai salah satu cendera mata bagi para kontingen peserta Konferensi Tingkat Tinggi (KTT) G20 akhir 2022 lalu.

Tenun gringsing diproduksi secara tradisional oleh masyarakat Bali, terutama di daerah Tenganan Pegringsingan, Desa Tenganan, Karangasem. Bagi penduduk Bali, kain ini dianggap sakral karena dipercaya sebagai penolak bala sesuai dengan namanya yang diambil dari gabungan kata “gring” yang berarti sakit, dan “sing” yang berarti tidak. Maka secara harfiah, kata gringsing berarti tidak sakit.

Bagi penduduk Bali, kain ini dianggap sakral karena dipercaya sebagai penolak bala sesuai dengan namanya yang diambil dari gabungan kata “gring” yang berarti sakit, dan “sing” yang berarti tidak.

#### Sejarah Tenun Gringsing

Tenun gringsing memiliki sejarah erat dengan kepercayaan masyarakat Bali. Konon, tenun ini lahir dari rasa kagum [Dewa Indra](#), sang raja kahyangan, pada keindahan langit di kala malam. Ia lantas memberi keahlian menenun pada rakyat yang dipilihnya dari Tenganan, agar bisa menggambarkan keindahan matahari, bulan, bintang, dan langit malam. Itulah alasannya kain tenun gringsing berwarna gelap, pekat, seperti langit di malam hari.

Kain tenun gringsing juga disebutkan dalam Kakawin Nagarakretagama karya Empu Prapañca. Di dalamnya dikatakan bahwa tirai-tirai pada salah satu kereta kencana Hayam Wuruk, Sri Nata Wilwatikta, terbuat dari kain gringsing. Meski sudah diturunkan selama ratusan tahun, sampai sekarang masyarakat Tenganan masih menggunakan kain gringsing dalam berbagai upacara adat, termasuk upacara keagamaan, kikir gigi, dan pernikahan.

Seperti yang disebutkan sebelumnya, teknik ikat ganda juga ada di India. Penulis Urs Ramseyer pada tahun 1984 mengutarakan hipotesis dalam tulisannya dengan judul *Clothing, Ritual and Society in Tenganan Pegringsingan Bali* jika ada kemungkinan masyarakat Tenganan dahulu adalah perantau dari India yang membawa teknik ikat ganda dari kain tenun patola melalui pelayaran dari Orrisa atau Andhra Pradesh.

#### Teknik Membuat Tenun Gringsing

Proses penenunan kain gringsing bisa memakan waktu hingga 2 bulan, sedangkan untuk motif dobel ikat mencapai 2 hingga 5 tahun. Bedanya dengan tenun biasa, dalam tenun dobel ikat benang lungsi (memanjang ke arah panjang kain) dan pakan (memanjang ke arah lebar kain) sama-sama diikat sebelum masuk ke proses pewarnaan.

Proses penenunan kain gringsing bisa memakan waktu hingga 2 bulan, sedangkan untuk motif dobel ikat mencapai 2 hingga 5 tahun.

Seluruhnya dikerjakan menggunakan tangan, penenun hanya dibantu alat tenun gedogan atau biasa juga disebut [ATBM](#) (Alat Tenun Bukan Mesin) untuk membantu merentangkan, menahan, dan merapikan benang yang sedang ditenun. Proses menenun dilakukan sambil duduk bersimpuh atau meluruskan kaki di lantai.

Tenun Gringsing dibuat menggunakan teknik tenun ikat, yang memerlukan keahlian tangan dan ketelitian tinggi. Proses pembuatannya dimulai dengan memintal benang yang dilakukan dengan tangan secara tradisional. Benang berasal dari tanaman kapuk berbiji satu yang hanya bisa didapatkan di [Nusa Penida](#).



Selesai dipintal, benang direndam dalam minyak kemiri. Kemiri yang digunakan diambil dari hutan Tenganan, yang sudah matang dan terjatuh sendiri dari pohonnya. Guna perendaman adalah untuk meningkatkan penetrasi warna agar warna lebih melekat dan mudah menyerap ke dalam benang. Minyak kemiri juga bisa menambah kilau, membuat lembut, dan melindungi benang dari kerusakan serat.

Proses perendaman biasanya dilakukan selama 40 hari hingga maksimal satu tahun. Air rendaman akan diganti setiap 25 hingga 49 hari sekali. Benang kemudian diangkat dari cairan kemiri lalu dikeringkan natural menggunakan angin.

Benang yang sudah kering dikelompokkan untuk membuat pola motif dengan cara mengikat beberapa bagian kain dengan tali rafia hingga membentuk motif yang diinginkan. Ikatan ada 2 warna, untuk menandai 2 warna motif yang berbeda pula. Karena umumnya kain gringsing memiliki 3 warna; 2 warna motif dan 1 warna dasar.

Kain yang sudah diikat kemudian dicelup ke warna pertama sebagai warna dasar, yakni biru. Pencelupan dengan warna biru tidak bisa dilakukan di semua desa karena petunjuk tradisi. Karena itu, kain dibawa ke Desa Bugbug untuk dicelup warna biru yang diambil dari pewarna alami tape, pisang, dan daun taum (indigo).

Pencelupan dengan warna biru tidak bisa dilakukan di semua desa karena petunjuk tradisi.

Setelah benang kering sempurna, kain dikirim kembali ke desa asalnya. Beberapa tali ikat dibuka untuk diberi warna selanjutnya yakni merah yang diambil dari kulit akar mengkudu. Kain kemudian dicelup kembali selama sekitar 3 hari, proses ini akan diulang hingga warna merah yang didapat pekat sesuai keinginan melalui observasi selama beberapa bulan. Saat pencelupan ini, warna dasar yang tadinya biru berubah menjadi hitam setelah terkena merah. Saat merah sudah didapat, ikatan terakhir dibuka untuk memberi warna kuning dari minyak kemiri. Jika semua warna didapatkan sesuai keinginan, benang dicelup dengan air nasi supaya jadi lebih kuat dan siap untuk ditenun. Selanjutnya, benang diatur sedemikian rupa hingga siap masuk ke alat tenun. Kemudian benang ditenun dengan telaten dan hati-hati hingga menjadi kain.

#### Warna dan Motif Tenun Gringsing

Pada dasarnya, warna tenun gringsing hanya ada tiga yakni merah, kuning, dan hitam. Merah melambangkan api, kuning melambangkan udara, dan hitam melambangkan air. Ini adalah konsep tridatu, yakni tiga elemen penting dalam kehidupan yang harus dijaga agar selalu seimbang.

Selain prosesnya pewarnaan yang memakan waktu hingga tahunan, motif tenun gringsing juga memikat hati. Motif-motifnya ini melambangkan keseimbangan antara manusia dengan sesama manusia, alam, dan Tuhan. Ada enam motif tenun gringsing yang sudah diwariskan secara turun temurun yakni:

1. Motif Lubeng: berbentuk kalajengking
2. Motif Sanan Empeg: berbentuk kotak-kotak
3. Motif Cecempakaan: berbentuk bunga cempaka
4. Motif Cemplong: berbentuk bunga besar dan kecil
5. Motif [Wayang](#): berbentuk tokoh pewayangan kebo dan putri
6. Motif Tuung Batun: berbentuk biji terong

Bagi penduduk lokal, kain gringsing wajib dimiliki. Oleh wanita, kain digunakan sebagai senteng atau selendang. Sedangkan bagi pria, kain digunakan sebagai ikat pinggang. Atribut ini dipakai dalam setiap acara penting dan upacara adat.

Bagi penduduk lokal, kain gringsing wajib dimiliki.

Tenun Gringsing Kini

Keterbatasan produksi yang memakan waktu bertahun-tahun menjadikan tenun gringsing sebagai barang yang sangat berharga dan langka. Harga sebuah kain tenun gringsing dapat mencapai angka belasan hingga puluhan juta rupiah, terutama jika kain tersebut memiliki motif rumit dan kualitas yang istimewa.

Namun, seperti banyak kerajinan tangan tradisional, produksi tenun gringsing juga menghadapi tantangan dalam menjaga kelangsungannya. Proses pembuatan yang rumit dan lama membuat tak banyak generasi muda yang menekuni tradisi ini. Selain itu, adanya persaingan dari industri tekstil modern dan penurunan minat pasar juga mengancam keberlangsungan tenun gringsing. Kain ini bukan hanya sekadar karya seni, tetapi juga mencerminkan kekayaan budaya dan spiritualisme masyarakat Bali. Melalui motif-motif yang kompleks, tenun gringsing jadi simbol keindahan, ketekunan, dan kecintaan pada alam. Penting bagi rakyat Indonesia untuk menjaga dan mendukung keberlanjutan tenun gringsing agar tradisi dan kekayaan budaya Bali terus hidup dan dilestarikan.

## Kain Tenun, Warisan Kekayaan Budaya Maluku

Proses produksi kain tenun ini juga tidak menggunakan alat modern. Menggunakan pemintal tradisional dengan menggunakan benang dari kapas.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Maluku](#)

Selain terkenal dengan keindahan alamnya, [Maluku](#) juga menyimpan banyak tradisi yang menjadi warisan kekayaan budaya Indonesia. Salah satu tradisi yang turun temurun dilakukan oleh masyarakat Maluku, adalah kegiatan membuat tenunan.

Kain tenun Maluku memang memiliki makna filosofis tersendiri. Jangan heran, jika harga selembar kain tenun ini cukup mahal, bukan saja karena lamanya proses pengerjaan, namun pada awalnya kain tenun ini memang sebenarnya tidak ditujukan untuk dijual. Kain tenun Maluku biasanya menjadi mas kawin yang diberikan keluarga lelaki kepada pihak perempuan. Untuk selanjutnya kain tenun ini disimpan dan hanya dijual jika memang benar-benar membutuhkan uang.

Proses produksi kain tenun ini juga tidak menggunakan alat modern. Menggunakan pemintal tradisional dengan menggunakan benang dari kapas, serta pewarnaannyapun tidak menggunakan pewarna buatan melainkan menggunakan pewarna alami yang berasal dari akar kayu dan dedaunan.

# Kain Sasirangan, Kain dalam Balutan Imaji

Memiliki kekuatan magis untuk pengobatan penyakit dan upacara adat. Indah dan menawan jika dikenakan untuk pakaian sehari-hari.

## Kesenian

Tagar:

[Kalimantan Selatan](#), [Indonesia Heritage](#), [Kain Nusantara](#), [Kain](#)

JIKA beberapa kota besar di Jawa memiliki Kampung Batik, Banjarmasin punya Kampung Sasirangan. Letaknya di Jalan Seberang Masjid, Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Kampung ini dibentuk pemerintah setempat sebagai destinasi wisata sekaligus sentra produksi kain khas [Kalimantan Selatan](#) yang disebut kain sasirangan. Di sini Anda bisa berbelanja atau melihat langsung proses pembuatan kain dengan beragam motif dan warna yang menawan. Kain sasirangan merupakan kain adat suku Banjar di Kalimantan Selatan yang diwariskan secara turun-temurun. Merujuk Hikayat Banjar, kain ini sudah dibuat pada sekira abad ke-7 dengan nama kain langgundi.

Kisahanya, sesuai pesan ayahnya lewat mimpi, Patih Lambung Mangkurat dari Kerajaan Dipa bertapa untuk mencari raja selama 40 hari 40 malam di atas rakit mengikuti arus sungai. Tiba di daerah Rantau kota Bagantung, dia mendengar suara perempuan dari segumpal buih: Putri Junjung Buih. Sang Putri hanya akan menampakkan wujud jika permintaannya dipenuhi, yaitu sebuah istana megah yang dikerjakan 40 jejaka dan selemba kain panjang oleh 40 gadis. Sesuai permintaan, istana dan kain selesai dibuat dalam waktu satu hari. Naiklah Putri Junjung Buih ke alam manusia, mengenakan kain langgundi berwarna kuning, dan kemudian jadi raja Dipa. Kain langgundi kini dikenal sebagai kain sasirangan.

Kain sasirangan dipercaya memiliki kekuatan magis yang bermanfaat untuk pengobatan (batatamba) serta mengusir dan melindungi diri dari gangguan roh jahat. Agar bisa digunakan sebagai alat pengusir roh jahat atau pelindung badan, kain sasirangan dibuat berdasarkan pesanan (pamintaan) –sehingga dikenal pula sebagai kain pamintaan.

Pembuatan kain ini tak boleh sembarangan. Harus melewati persyaratan khusus berupa upacara selamatan. Pemberian warnanya pun disesuaikan peruntukannya. Misalnya, warna kuning untuk menyembuhkan penyakit kuning, merah untuk sakit kepala atau insomnia, hijau untuk sakit lumpuh atau stroke, hitam untuk demam dan kulit gatal-gatal, ungu untuk sakit perut, serta coklat untuk penyakit kejiwaan atau stres.

Begitu pula bentuk dan cara pemakaiannya. Sarung (tapih bumi) untuk mengobati demam atau gatal-gatal; kemben (udat) untuk menyembuhkan diare, disentri, kolera, dan penyakit perut lainnya; kerudung (kakamban) yang dililitkan di kepala atau disampirkan sebagai penutup kepala untuk mengatasi migraine; serta ikat kepala (laung) untuk penyakit kepala seperti pusing atau kepala berdenyut-denyut.

Seturut perkembangannya, kain ini juga digunakan sebagai pakaian adat oleh kalangan rakyat biasa ataupun keturunan bangsawan. Arus globalisasi mode menggerus dan mengubah fungsi kain sasirangan. Nilai-nilai sakral memudar. Kain ini mengalami desakralisasi sehingga berubah

menjadi pakaian sehari-hari. Ia juga dibuat untuk gorden, taplak meja, seprai, hingga sapu tangan.

Nama sasirangan dipakai sesuai cara atau proses pembuatan kain ini, yaitu “sa” berarti satu dan “sirang” berarti jelujur. Kain ini dibuat dengan teknik tusuk jelujur, kemudian diikat dengan benang atau tali dan dicelup ke pewarna pakaian. Banyak orang menyebut kain sasirangan sebagai “batik Banjar”. Padahal proses pembuatannya berbeda dari batik yang menorehkan malam (lilin) dengan canting.

Pada mulanya kain sasirangan menggunakan bahan dasar dari benang kapas atau serat kulit kayu. Seiring kemajuan teknologi, sasirangan dibuat dari bahan lain seperti sutera, satin, santung, balacu, kaci, polyster, hingga rayon.

Pewarnaannya semula menggunakan bahan-bahan alami. Misal, warna kuning didapat dari kunyit atau temulawak; merah berasal dari buah mengkudu, gambir, dan kesumba; hijau dari kabuau atau uar; ungu dari biji buah gandari; dan coklat dari kulit buah rambutan. Namun kini lebih banyak pengrajin menggunakan pewarna sintetis.

Seperti kain pada umumnya, kain sasirangan memiliki banyak motif. Di antaranya sarigading, ombak sinapur karang (ombak menerjang batu karang), hiris pudak (irisan daun pudak), bayam raja (daun bayam), kambang kacang (bunga kacang panjang), naga balimbur (ular naga), daun jeruju (daun tanaman jeruju), bintang bahambur (bintang bertaburan di langit), kulat karikit (jamur kecil), gigi haruan (gigi ikan gabus), turun dayang (garis-garis), kangkung kaombakan (daun kangkung), jajumputan (jumputan), kambang tampuk manggis (bunga buah manggis), dara manginang (remaja makan daun sirih), putri manangis (putri menangis), kambang cengkeh (bunga cengkeh), awan beriring (awan sedang diterpa angin), benawati (warna pelangi), bintang bahambur (bintang bertaburan di langit), turun dayang (garis-garis), dan sisik tanggiling. Selain itu, di tangan-tangan para pengrajin kreatif, muncul beragam motif yang tak kalah indah. Kain sasirangan kian populer setelah dipakai sebagai seragam wajib pegawai negeri dan siswa sekolah di Kalimantan Selatan. Hal ini mendorong tumbuhnya industri rumahan yang memproduksi kain sasirangan.

Kain sasirangan tersedia di berbagai toko oleh-oleh di Kalimantan Selatan. Harganya ditentukan berdasar jenis kain dan motifnya. Semakin rumit motifnya semakin mahal harga kainnya.\*

## Rencong Senjata dari Bumi Serambi Mekah

Orang Aceh boleh berbangga punya senjata khas bernama rencong. Simbol Keberanian dan Kepahlawanan.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Aceh](#), [Senjata](#)

Api dipanaskan. Bahan-bahan disiapkan. Di tumpuen (dapur tempat menempa), perajin mulai bekerja. Mula-mula besi ditempa lalu dibakar dengan api bersuhu tinggi. Bersamaan dengan itu, perajin merancang dan menempa besi itu menjadi mata pisau. Selesai pembakaran dan besi

menjadi dingin, dia membersihkannya dari karat dengan asam. Mata pisau yang telah terbentuk dihaluskan menggunakan kikir lalu diberi hiasan.

Tahap selanjutnya membuat gagang dan sarung dari bahan tanduk, kayu kemuning, gading, bahkan terkadang perak atau emas. Perajin membentuk lekukan gagang dengan besi bulat dan melubanginya pakai bor. Gagang yang telah terbentuk diberi hiasan maupun ukiran. Setelah pisau terbentuk sempurna diperhalus dengan kertas pasir.

Begitulah proses pembuatan rencong, salah satu senjata [tradisional](#) Aceh. Rencong, yang dalam bahasa Aceh disebut reuncong atau rincong, sudah lama menjadi identitas orang Aceh. Tak heran jika Aceh dikenal dengan sebutan “Tanah Rencong”.

Sama seperti keris, rencong diduga mendapat pengaruh senjata tikam dari kebudayaan Dong Son di Vietnam Utara, yang sudah ada sejak abad ke-1 Masehi. Barbara Leigh, peneliti asal Australia, dalam Tangan-tangan Trampil: Seni Kerajinan Aceh menyebut senjata-senjata seperti rencong telah ada jauh sebelum pengaruh Islam masuk ke Aceh. Baru setelah itu senjata itu diagungkan dan disamakan dengan bentuk aksara Arab, “penafsiran yang mudah dilakukan karena bentuk huruf-hurufnya yang fleksibel,” kata Leigh.

Bentuk rencong dianggap mewakili bentuk kalimat bismillah. Gagangnya yang melekok kemudian menebal pada bagian sikunya merupakan aksara Arab ba. Bujuran gagang tempat menggenggam merupakan aksara sin. Bentuk lancip yang menurun pada pangkal besi dekat dengan gagangnya merupakan aksara mim. Lajur besi dari pangkal gagang hingga dekat ujungnya merupakan aksara lam. Sementara ujung yang meruncing dengan dataran sebelah atas mendatar dan bagian bawah sedikit melekok ke atas merupakan aksara ha.

“Mata rencong tidak pernah berubah bentuk, karena bentuk mata itu mencerminkan kalimah Bismillah sebagai kalam pertama untuk memulai sesuatu pekerjaan di kalangan masyarakat Islam,” tulis T. Syamsuddin dan M. Nur Abbas, dosen Sejarah Fakultas Keguruan Universitas Syiah Kuala Banda Aceh, dalam Reuncong.

Ada beberapa versi mengenai mula rencong. Satu sumber menyebut permulaan abad ke-13 ketika Kerajaan Islam Samudra Pasai berdiri. Sumber lain menginformasikan rencong diciptakan abad ke-16 atas perintah Sultan Alauddin al-Qahhar.

Sementara Syamsuddin dan Nur Abbas menulis rencong mulai dipakai sebagai senjata perang ketika melawan Portugis pada masa Sultan Ali Mughayat Syah, pendiri dan penguasa pertama Kesultanan Aceh. “Senjata rencong mulai menemukan bentuk yang sebenarnya pada waktu itu,” tulis mereka.

Keberadaan rencong tercatat dalam Hikayat Pocut Muhamat pada abad ke-18. [Karya sastra](#) tersebut menceritakan tokoh Pocut Muhamat memberi perintah “membuat senjata rencong” sehingga untuk keperluan itu “besi terkumpul dari segala penjuru”.

[Pada zaman dulu](#) rencong dibuat oleh utoh (empu/perajin). Karena dianggap mempunyai “isi” atau nilai magis tertentu, cara membuatnya tak boleh sembarangan. Butuh waktu bertahun-tahun untuk menyelesaikan sebilah rencong. Pemakainya pun terbatas pada sultan dan uleebalang (kaum bangsawan) sebagai simbol kebesaran. Dalam perkembangannya, rencong digunakan berbagai kalangan sebagai perhiasan, perkakas, maupun senjata perang. Sebagai perhiasan, rencong dipakai pada upacara pernikahan dan upacara penting lainnya. Sebagai perkakas, rencong biasa digunakan untuk melubangi pelepah rumbiah untuk dijadikan dinding rumah –kecuali jenis rencong tertentu yang dianggap bernilai religius.

Rencong juga menjadi senjata perang sekaligus lambang keberanian dalam melawan penjajahan. Selama Perang Aceh (1873-1904), tidak sedikit tentara Belanda yang kena tikam rencong para pejuang dan rakyat Aceh.

Ada beberapa jenis rencong. Pertama, rencong pudoi yang belum sempurna karena gagangnya lurus dan pendek. Kedua, rencong meukure yang diberi hiasan pada mata pisaunya dan dianggap punya kekuatan magis. Ketiga, rencong meupucok yang memiliki pucuk dan biasanya terbuat dari emas pada atas gagangnya. Keempat, rencong meucugek yang pada gagangnya terdapat cugek (bentuk panahan dan perekat) agar mudah dipegang dan tak lepas waktu menikam badan lawan.

Pemakaian rencong disesuaikan dengan strata sosial. Sultan dan uleebalang menyelipkan rencong meupucok. Golongan ulama memakai rencong meucugek dengan gagang dilapisi suasa (logam campuran emas dengan tembaga). Sedangkan rakyat biasa menggunakan rencong meucugek dengan gagang dilapisi perak atau bahkan terbuat dari kayu maupun tanduk.

Menurut Sri Waryanti dari Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Banda Aceh dalam “Makna Rencong bagi Ureueng Aceh” di jurnal Patanjala Vol. 5 No. 3, September 2013, dalam masyarakat Aceh terdapat kepercayaan bahwa rencong bisa melindungi pemiliknya dari gangguan makhluk halus atau mengobati kerasukan. Rencong ini biasanya diwariskan turun-temurun dan dijaga dengan baik. Ia tak boleh dipakai kalau tak perlu betul atau dalam kondisi terdesak. Menyimpannya tak boleh sembarangan dan tempatnya harus dirahasiakan. Ada juga pantangan yang tak boleh dilanggar. Misal, bila ingin memperlihatkan sebilah rencong, kita tak boleh mengeluarkan dari sarungnya. “Apalagi kita sampai mempermainkannya atau menyentik-nyentik ujung yang runcing itu di hadapan kawan ataupun di muka umum, hal itu sangat dilarang karena akibatnya akan dapat membawa malapetaka bagi pemiliknya,” ungkap Sri Waryanti.

Kini, rencong lebih sering dipakai sebagai perhiasan atau atribut busana dalam upacara tradisional seperti pernikahan. Rencong, biasanya dengan gagang berlapis emas dan ukiran berbagai motif, diselipkan di pinggang bagian depan. Pemakaiannya melambangkan keberanian seorang lelaki dalam memimpin keluarga setelah menikah.

Kendati makin sedikit, rencong masih ditempa di sejumlah desa di Aceh. Hasilnya tersebar dan dapat ditemukan di hampir semua toko kerajinan khas [Aceh](#). Ukuran menjadi salah satu faktor yang menentukan harga rencong. Makin panjang makin mahal. Tetapi untuk rencong koleksi khusus, ada yang harganya mencapai ratusan ribu bahkan jutaan rupiah.\*

## Wisata Festival Bahari, di Raja Ampat

Festival Bahari ini dilaksanakan di Pusat Ibukota Waisai, yang letaknya 3 jam perjalanan speedboat dari Kota Sorong Papua.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Papua](#)

Festival Bahari [Raja Ampat](#) diadakan di Ibukota Kabupaten Raja Ampat, [Waisai](#), yang berada di Pulau Waigeo. Pagelaran utama festival bahari tersebut difokuskan kepada wisata bahari. Yang

salah satunya penyelaman di lokasi Diving yang masuk dalam 10 besar Lokasi penyelaman terindah di Dunia.

Kabupaten Raja Ampat di Provinsi [Papua](#) Barat Daya ini ingin tetap mempertahankan popularitasnya sebagai kawasan bahari terbaik di Indonesia dengan melaksanakan festival bahari secara rutin. Dan menampilkan kekayaan alam, seni dan budaya.

Festival Bahari ini dilaksanakan di Pusat Ibukota Waisai, yang letaknya 3 jam perjalanan speedboat dari Kota Sorong. Yang menarik dari Festival ini adalah, mereka mengundang seni dan budaya dari kabupaten lainnya di Papua. Selain itu Kabupaten Wakatobi juga diikutkan serta dalam Festival Bahari ini.

Beberapa rincian festival yaitu Lomba Foto Bawah Laut, Lomba Perahu Dayung, orientasi bawah air, olahraga pantai seperti voli dll, dan atraksi budaya lokal. Atraksi budaya lokal akan ditampilkan oleh masyarakat Raja Ampat dan peserta dari kabupaten lain.

Biasanya Festival Bahari Raja Ampat ini diadakan pada pertengahan tahun sekitar bulan Agustus, sangat menarik untuk pergi ke [Raja Ampat](#) pada saat festival. Karena banyak sekali tarian dan budaya yang ditampilkan di festival ini. Salah satunya adalah atraksi Tari tarian khas daerah Papua, dan yang sangat menarik untuk saya adalah banyaknya [makanan khas Papua](#) yang dimunculkan disini.

Selain itu masyarakat Raja Ampat setempat siap mempertontonkan perahu tradisionalnya yang digunakan nenek moyangnya untuk mengarungi lautan. Masyarakat Raja Ampat juga akan mempertontonkan kebiasaan mengonsumsi buah. Di festival ini pengunjung bisa menikmati makanan khas Papua secara gratis.

Festival Bahari Raja Ampat diagendakan menjadi kegiatan tahunan untuk meningkatkan arus wisatawan. Saat ini, di Papua terdapat [Festival Lembah Baliem](#) di Wamena Kabupaten Jayawijaya, Festival Asmat, Festival Kamoro di Timika, dan Festival Danau Sentani di Jayapura.

Selain itu wisatawan juga dapat menikmati dan melanjutkan kunjungan dengan mendatangi berbagai lokasi wisata alam Raja Ampat yang terkenal sebagai untaian jamrud di Papua. Ini karena Raja Ampat terdiri dari ratusan pulau-pulau kecil.

## Menilik Keindahan Warna-Warni Batik Jambi

Warna-warna cerah dan mencolok mendominasi batik Jambi. Begitu indah di mata.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Batik](#), [Kesenian](#), [Jambi](#), [Kain Indonesia](#)

Batik tumbuh dari budaya keraton. Pada awalnya, proses pembuatan hingga pemakaiannya pun terbatas di lingkungan keraton. Hal ini terlihat dari perkembangan batik di Yogyakarta dan Surakarta. Hal itu pula yang terjadi di [Jambi](#).

Pada masa lalu, batik merupakan busana eksklusif yang hanya dipakai oleh raja Melayu Jambi dan kaum bangsawan untuk upacara adat, upacara keagamaan, dan seremonial istana.

Motifnya pun masih terbatas; bercorak ukiran seperti pada rumah adat Jambi. Namun seiring



waktu, semakin banyak rakyat biasa menggunakan batik Jambi dengan motif yang kian beragam.

Pada masa lalu, batik merupakan busana eksklusif yang hanya dipakai oleh raja dan kaum bangsawan Melayu Jambi.

Selama ini batik Jambi kerap dikaitkan dengan kedatangan Haji Muhibat pada 1875. Dia beserta keluarganya datang dari Jawa Tengah untuk menetap di Kampung Tengah dengan membawa perlengkapan membatik seperti canting dan beberapa jenis kayu untuk bahan pewarna alami batik.

[Batik](#) dari Jawa mungkin memberi pengaruh pada batik Jambi. “Batik Muhibat” juga masih dikenal di Jambi. Tapi pendapat yang menekankan peranannya dalam pembuatan batik di Jambi tentu mengabaikan keberadaan batik Jambi yang sudah berakar jauh sebelumnya.

Fiona Kerlogue, yang menulis disertasi mengenai batik Jambi, menyebut ada bukti kuat adanya pengaruh India. Hal ini tampak pada desain, motif, bahan, dan metode produksi. Satu contoh, ada kesamaan yang mencolok antara desain India dan Jambi, yakni setiap motif berdiri sendiri, dan dalam penerapannya tidak berangkai tapi dipadukan antara motif satu dan motif lainnya. Ini sangat kontras dengan model Jawa yang lebih rumit di mana motif cenderung saling terkait atau berdekatan.

Ada kemungkinan kuat bahwa batik Jambi mendapat banyak pengaruh dari India, Arab, dan Cina.

Motif yang sederhana itu atau biasa disebut ceplok menjadi salah satu ciri khas motif batik Jambi. Untuk pembuatannya, pertama-tama dibuat motif utama, kemudian baru diisi dengan motif lainnya. Sedangkan penamaan motif kain batik yang sudah jadi mengacu pada motif utama. Gabungan beberapa motif batik yang kecil dan sederhana menjadikan batik Jambi terlihat indah dan diminati banyak orang.

Contoh lainnya, kebanyakan batik Jambi mengandung kombinasi beberapa motif bunga, yang merupakan pengaruh India. Begitu pula motif pauh, durian pecah, dan batanghari yang dikenal sebagai motif klasik batik Jambi.

Tentu saja pengaruh India bukanlah satu-satunya. Hubungan dagang memungkinkan masuknya pengaruh Arab dan Cina. Pengaruh Arab terlihat pada ragam hias kaligrafi sementara pengaruh Cina lebih banyak pada bagian rumpal atau pinggiran kain.

Kampung Tengah sejak lama dikenal sebagai sentra industri batik di Jambi Seberang.

Kampung Tengah sejak lama memang dikenal sebagai [sentra industri](#) batik di Jambi Seberang.

Penduduk di sana sudah memproduksi batik sejak masa raja-raja Melayu Jambi. Pada perkembangan berikutnya, aktivitas membatik dipelajari dan ditekuni penduduk di kampung-kampung lain di sekitar Kampung Tengah yaitu Jelmu, Mudung Laut, Ulu Gedong, Olak Kemang, dan Tanjung Raden.

Warna batik Jambi klasik didominasi warna-warna cerah dan mencolok seperti merah, kuning, biru, dan hitam. Pewarnaan tersebut didapat lewat proses alami, menggunakan bahan-bahan [alami](#) yang diambil dari tumbuh-tumbuhan khas di hutan sekitar Jambi. Pewarna alami ini menghasilkan warna khas yang memesona dan berbeda dari pewarna kimia. Misalnya, kayu sepong menghasilkan warna kuning kemerahan, kayu ramelang menghasilkan warna merah kecokelatan, kayu lambato menghasilkan warna kuning, dan kayu nilo menghasilkan warna biru. Sementara untuk proses pembuatannya digunakan lilin lebah sebagai malam sehingga kontur ragam hiasnya tak begitu tajam.



Batik Jambi diwarnai dengan bahan alami dari tumbuhan khas di sekitar hutan Jambi. Batik printing, dan belakangan batik cap, kemudian juga dipakai dalam pembuatan batik. Menurut Fiona, blok kayu yang digunakan dalam pencetakan tekstil masih dapat ditemukan di beberapa bagian Sumatra, dan Jambi memiliki reputasi sebagai pusat produksinya. Banyak kain pusaka yang disimpan oleh keluarga Jambi diproduksi dengan cara dicetak. Sejumlah besar kain biru dan merah masih dapat ditemukan di desa-desa yang lebih tua di pedalaman Jambi dan biasa dipakai pada upacara adat oleh para tetua desa. Industri batik di Jambi sempat mengalami mati suri pada masa dan setelah pendudukan Jepang. Pada 1970-an batik Jambi mulai dihidupkan dan digiatkan lagi. Beberapa motif batik digali dan dikembangkan. Motif batik Jambi terinspirasi dari lingkungan sekitar Jambi. Motif batik Jambi lain yang terkenal antara lain tampuk, manggis, kapal sangat, merak ngeram, angso duo, kuao berhias, riang-riang, bungo kacang piring, dan daun keladi. Batik Jambi dibuat dalam bentuk kain panjang, selendang, hingga sarung. Motifnya beragam. Motif flora dan buah adalah ciri umum batik Jambi dan berhubungan dengan penggunaan kain untuk menyiratkan (dan memohon) kesuburan. Motif flora antara lain bunga matahari, bunga durian, bunga pauh, bunga lumut, daun keladi, ancak, dan tali aek. Motif buah meliputi tampuk manggis, durian pecah, dan pucuk rebung. Selain itu, ada juga [motif](#) fauna seperti merak ngeram, kuao berhias, angso duo, serta motif benda-benda besar seperti kapal sangat. Hingga sekarang, produksi batik Jambi terpusat di Desa Jambi Seberang, tempat tinggal para warga asli Jambi. Di tempat ini, terdapat sanggar batik yang berfungsi sebagai pusat pengrajin batik Jambi. Produksinya terdiri dari dua jenis, yaitu batik tulis dan batik cap. Kain yang digunakan biasanya berbahan sutra dan katun.

## Tari Pendet Tari Penyambutan Dewa dan Manusia

Terkenal karena gerak gemulai dan selarasnya. Semula tarian upacara. Lalu muncul pula bentuk tarian untuk memenuhi kebutuhan hiburan dan wisata.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Bali](#)

MUSIK gamelan mengalun. Empat penari perempuan berjalan menuju tengah panggung. Mereka membawa bokor (nampan cekung) kuningan yang penuh aneka canang (bunga-bunga) di tangan kanan. Rambut mereka disasak dan dihias dengan rangkaian bunga berbentuk melengkung. Tubuh mereka terbalut kain tradisional Bali berwarna merah dan emas. Sangat anggun. Tangan mereka bergerak gemulai. Diikuti gerakan halus jari-jemarinya. Kepala bergoyang seiring musik. Mata mendelik. Kemudian mereka bersimpuh dan menaruh canang. Tangan bersedekap lalu berayun ke atas dan bawah, kanan dan kiri. Setelah itu, mereka berdiri lagi

membawa canang dan berbaris ke belakang. Pada akhir pementasan, bunga di dalam bokor di taburkan kepada para penonton sebagai ucapan selamat datang.

[Itulah tari](#) pendet asal Bali. Begitu tenang, gemulai, dan menghanyutkan. Tari pendet merupakan salah satu tarian selamat datang paling tua di Pulau Bali.

Pada awalnya tarian ini menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan spiritual masyarakat Hindu [di Bali](#). Ia dipakai sebagai pelengkap upacara piodalan di pura-pura atau tempat suci keluarga sebagai ungkapan rasa syukur, hormat, dan sukacita saat menyambut kehadiran para dewata yang turun dari khayangan.

Dalam upacara piodalan di pura ada ritus sakral yang disebut mamendet atau mendet. Mendet secara etimologis berasal dari mendak (menyambut). Prosesi mendet dilakukan setelah pendeta mengumandangkan puja mantra dan pementasan topeng sidakarya. Ritus ini bisa dibawakan semua orang, lelaki-perempuan, tua-muda, dengan menari penuh kegembiraan menyambut kehadiran para dewa. Dari prosesi inilah lahir tari pendet.

Ahmad Yunus dalam Ensiklopedi Tari Indonesia Seri P-J menjelaskan bahwa pendet merupakan tarian sajian untuk para leluhur yang disebut Bhatara dan Bruitari. Dipentaskan di halaman pura dan menghadap ke arah suci (pelinggih) di mana Bhatara dan Bhatari bersemayam.

Tari pendet dibawakan para perempuan dengan memakai pakaian adat. Para penari membawa sebuah bokor yang penuh berisi bunga/canang sari, kawangen, dan lain-lain. Sebagian lagi membawa alat-alat upacara seperti sangku, mangkuk perak, kendi, dan lain-lain. Tarian ini dibawakan secara massal, [diiringi gamelan](#) gong, dan dipimpin oleh seorang Pemangku (pemimpin upacara) dengan membawa sebuah pasepan (pedupaan) yang penuh dengan kemenyan terbakar.

“Pada bagian akhir tarian, para penari meletakkan alat-alat tadi pada pelinggih, dan ada juga yang menaburkan bunga kepada pratima (simbol dari Bhatara dan Bhatari) sebagai penghormatan,” ungkap Ahmad Yunus.

Anak Agung Gde Putra Agung dalam Beberapa Tari Upacara dalam Masyarakat Bali menggolongkan pendet sebagai tari wali atau sakral yang merupakan bagian dari upacara keagamaan. Sementara ditinjau dari segi gerak maupun karakternya, pendet dapat diklasifikasikan sebagai tari perempuan halus dan tarian massal.

“Penari-penarinya adalah dari kalangan warga desanya dan ada juga merupakan sekehe Pendet yang keanggotaannya diambil dari kelompok keluarga mereka sendiri sebagai suatu tradisi,” jelas Anak Agung Gde Putra Agung.

Lazimnya tari pendet dibawakan oleh para perempuan. Lengkap dengan pakaian adat dan canang berisi sesajian. Tapi di Karangasem, para lelaki juga tampil sebagai penari. Mereka memakai pakaian adat Bali berupa ikat kepala putih, kain saput (selendang), umpal (pengikat selendang), dan sarung tenun.

Secara umum di wilayah Bali, tari pendet melambangkan penyambutan manusia terhadap kedatangan para dewata dari kahyangan. Tapi seiring perkembangan zaman, pendet menjadi tarian untuk menyambut kedatangan sesama manusia. Terutama dipentaskan sebagai bagian promosi wisata Bali.

“Sebagai tari penyambutan, pendet difungsikan untuk menyambut kedatangan tamu atau sering disebut dengan istilah tarian selamat datang. Ungkapan kegembiraan, kebahagiaan, dan rasa syukur diwujudkan melalui gerak-gerak yang lembut dan indah,” catat Siluh Made Astini dan

Usrek Tani Utina dalam “Tari Pendet Sebagai Tari Balih-Balihan” di jurnal Harmonia, Vol. 8 No. 2, 2007.

Di Bali, tari berjenis hiburan disebut balih-balihan. Ini kecenderungan umum di banyak tempat. Beberapa tarian lain juga mengalami proses serupa. Yang membedakan hanya pada kapan waktu pergeserannya.

Tari pendet penyambutan lahir tahun 1950. Penggagasnya adalah dua seniman kelahiran Desa Sumertha, Denpasar, yaitu I Wayan Rindi dan Ni Ketut Reneng. Keduanya menciptakan tari pendet penyambutan dengan empat penari yang dipentaskan sebagai bagian dari pertunjukan kepariwisataan di sejumlah hotel di Denpasar, Bali. Selain untuk menyambut tamu-tamu penting, tarian ini kemudian menjadi tarian pembuka dalam setiap pertunjukan tari-tarian Bali. Lalu, pada 1961, I Wayan Beratha mengembangkan tarian ini dan menambah jumlah penarinya menjadi lima orang, seperti yang sering ditampilkan sekarang. Setahun kemudian, I Wayan Beratha dan kawan-kawan kembali mengembangkan tari pendet yang ditarikan secara massal, dengan jumlah penari tidak kurang dari 800 orang, dan ditampilkan dalam upacara pembukaan Asian Games di Jakarta.

Setelah itu, tari pendet kerap kali dipertunjukkan di bandara atau hotel. Para turis asing di Bali disambut pertunjukan tari pendet setiap kali tiba di Bali. Ketika kembali ke negerinya, mereka bercerita tentang pengalaman disambut oleh perempuan penari yang anggun dan gemulai. Tari pendet pun mendunia.

Sekarang tari pendet masih terus disajikan di berbagai acara penyambutan tamu.

Kursus-kursus tari pendet juga dibuka. Tak hanya di Bali, tapi juga di luar Bali. Sungguh membanggakan.

## Tari Kabasaran, Tarian Ksatria Minahasa

Bermula dari tarian perang berubah menjadi tarian penyambutan tamu. Memadukan tiga tarian dalam ritual adat yang berbeda.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Sulawesi Utara](#)

---

WAJAH mereka terlihat garang, dengan mata melotot, dan tanpa senyuman. Bersenjatakan pedang dan tombak, mereka bergerak melompat, maju-mundur, dan mengayunkan senjata dengan sigap. Terlihat seperti prajurit yang berperang menghancurkan musuh. Tak jarang aksi mereka mengejutkan orang-orang yang melihatnya sehingga berteriak: “arotei, okela” –aduh bukan main, astaga.

Itulah kabasaran, tarian tradisional masyarakat Minahasa, [Sulawesi Utara](#). Tari kabasaran dahulu dimainkan oleh para penari laki-laki yang umumnya bekerja sebagai petani atau penjaga keamanan desa-desa di Minahasa. Jika sewaktu-waktu wilayah mereka terancam atau diserang musuh, mereka meninggalkan pekerjaan dan berubah menjadi waranei atau prajurit perang.

Menurut adat, penari kabasaran harus berasal dari keturunan sesepuh penari kabasaran. Mereka juga memiliki senjata yang diwariskan dari para leluhur. Senjata inilah yang dipakai saat menari.

Kemunculan tarian ini tak bisa dipisahkan perang berkepanjangan dan ancaman dari suku-suku lain yang berdekatan. Untuk mempertahankan diri, leluhur orang Minahasa berusaha memperkuat diri dengan merekrut orang-orang kuat dan berbadan besar yang dilatih berperang dengan menggunakan pedang (santi) dan tombak (wengko).

Menurut Vivi Nansy Tumuju dalam "Simbol Verbal dan Nonverbal Tarian Kabasaran dalam Budaya Minahasa" di Jurnal Duta Budaya, No. 78-01 Tahun ke-48, Juni/Juli 2014, para ksatria yang tuama (bersifat jantan) atau wuaya (berani) inilah militer pertama di Minahasa. Mereka harus menjadi penjaga desa (walak) yang harus siap siaga jika ada ancaman.

"Gerakan-gerakan para prajurit ketika mereka sedang mempersiapkan diri untuk berperang, seperti lompatan, lompatan maju menyerang, mundur atau menyamping untuk menghindari dan menangkis serangan musuh disertai jeritan menakutkan. Itulah yang disebut cakalele atau dalam Minahasa tua sakalele," ungkap Vivi.

Dari tari cakalele ini pula lahir tari kabasaran. Sutisno Kutoyo dalam Sejarah Kebangkitan Nasional Daerah Sulawesi Utara menyebut tari kabasaran merupakan penyederhanaan dan penghalusan dari cakalele, tari perang sekaligus pemujaan leluhur. Tujuan tari cakalele dirasakan kurang ramah menyambut tamu-tamu Belanda, karena gerakan-gerakannya yang kasar dan liar.

"Dengan menggunakan gerakan-gerakan quadrille yang diperkenalkan Spanyol maka diciptakanlah tari kabasaran sebagai tari untuk menyambut tamu-tamu Belanda," catat Sutisno Kutoyo.

Istilah kabasaran sendiri merupakan perubahan dari kawasaran. Kawasaran berasal dari kata wasar yang artinya ayam jantan aduan yang sengaja dipotong jenggerinya (sarang) agar lebih galak saat diadu. "Jadi kabasaran artinya penari yang menari seperti gaya gerak dua ekor ayam yang sedang menyabung, atau identik dengan ayam aduan," ungkap Jessy Wenas dalam Sejarah dan Kebudayaan Minahasa.

Dulu setiap kampung memiliki beberapa penari kabasaran. Organisasi kabasaran ditangani oleh para "Hukum Tua" atau kepala kampung. Mereka mendapat tunjangan garam, beras, gula putih, kain dan tembakau setiap bulan.

"Mereka bertugas melakukan penjemputan adat para tamu agung, upacara adat pemakaman pemimpin masyarakat, dan sebagai Polisi Am untuk menjaga keamanan kampung dan menangkap penjahat," tambah Wenas.

Gerakan tari kabasaran enerjik melambangkan semangat seorang prajurit perang, tapi juga dinamis mengikuti irama alat musik. Semua gerakan tari berdasarkan komando atau aba-aba dari pemimpin tari yang disebut tombolu, yang dipilih sesuai kesepakatan para sesepuh adat. Tarian diiringi alat musik pukul seperti gong, tambur, atau kolintang.

"Penari yang terluka biasanya karena kesalahan sendiri, yang dalam hal ini si penari kurang menguasai sembilan jurus memotong dengan pedang dan sembilan jurus tusukan tombak," ujar Wenas.

Tari kabasaran terdiri dari tiga babak, yang berasal dari tiga tarian dalam upacara adat berbeda: cakalele dari upacara sebelum dan setelah kembali berperang; kumoyak berasal dari upacara

korban kepala manusia; dan lalaya'an dari upacara menghilangkan panas jimat-jimat yang melekat di badan.

Masing-masing babak punya gerakan yang berbeda. Babak pertama, cakalele; berasal dari kata "caka" yang artinya bertarung dan "lele" artinya mengejar. Pada babak ini, gerakan penari layaknya bertarung. Penari berpura-pura saling menebas dengan [pedang](#) dan menusuk dengan tombak dalam iringan langkah irama 4/4 sesuai bunyi tambor.

Kedua, kemoyak; berasal dari kata "koyak" yang berarti mengayunkan senjata. Kata koyak juga bisa diartikan membujuk roh musuh yang terbunuh dalam pertempuran agar bisa tenang. Pada babak ini, para penari benar-benar memainkan senjata dengan gerakan mendorong maju.

Tarian juga diikuti puisi yang dilantunkan seorang pemimpin tari dan akan disambut sorakan para prajurit.

Menurut Wenas, dulu ini merupakan tarian membawa kepala manusia. Pada tarian ini para kabasaran membentuk lingkaran lalu menari mengelilingi kepala manusia yang diletakkan di tengah lingkaran sambil menyanyi lagu Koyak e waranei, lagu patriotik keprajuritan tradisional [Minahasa](#) tempo dulu.

Ketiga, lalaya'an dimana penari meletakkan senjata tajam sambil menari lionda dengan penuh senyuman. Lionda, kata Wenas, berarti meletakkan tangan di pinggang dan berdiri dengan satu kaki terangkat. Berbeda dari babak-babak sebelumnya, penari menanggalkan ekspresi serius dan tampang sengar. Mereka bisa menari sambil tersenyum, sebagai simbol membebaskan rasa amarah setelah selesai berperang.

Kostum para penarik tak kalah menarik. Kostum terbuat dari kain tenun khas Minahasa, yang didominasi warna merah. Para penari juga memakai topi bulu ayam atau bulu burung cenderawasih, kalung, gelang, dan aksesoris lainnya.

"Dahulu pakaian penari sama dengan penari cakalele, tapi sekarang pakaian bebas asalkan berwarna merah," catat Sutisno Kutoyo.

Tari kabasaran lestari hingga saat ini. Beberapa kelompok tari masih merawat kesenian tradisional ini di sejumlah wilayah di Minahasa seperti Tombulu (Desa Kali, Desa Warembungan, Kota Tomohon), Tonsea (Desa Sawangan), Kota Tondano, dan Tontembuan (Desa Tareran).

Tari kabasaran juga kerap ditampilkan dalam acara penyambutan tamu, kenaikan pangkat pejabat di wilayah Sulawesi Utara, upacara adat pernikahan, dan kegiatan sosial lainnya. Bahkan pernah ikut membuka pesta olahraga Asian Games 2018 di Stadion Gelora Bung Karno, Jakarta.\*

## Kolintang, Indahnya Nada dari Minahasa

Alat musik dari kayu yang mampu menghasilkan nada-nada merdu dan indah.

[Kesenian](#)

Tagar:

[Kesenian](#), [Sulawesi Utara](#), [Alat musik](#), [Minahasa](#)

DAHULU kala, tersebutlah sebuah desa yang indah bernama To Un Rano –sekarang dikenal dengan nama Tondano. Di desa itu terdapat seorang gadis yang kecantikannya tersohor ke seluruh pelosok desa. Banyak pemuda jatuh hati. Sang gadis, Lintang, pandai menyanyi dan suaranya pun nyaring serta merdu.

Pada suatu waktu, sebuah pesta muda-mudi diselenggarakan di To Un Rano. Muncullah Makasiga, seorang pemuda gagah dan tampan, yang memiliki keahlian di bidang ukir-ukiran. Makasiga meminang Lintang, yang diterima dengan satu syarat: Makasiga harus mencari alat musik yang bunyinya lebih merdu dari seruling emas.

Makasiga pun berkelana keluar-masuk hutan untuk mencari alat musik yang diinginkan Lintang. Untuk menghangatkan badan di malam hari, dia membelah-belah kayu untuk kemudian dijemurnya. Setelah kering, belahan kayu itu diambil satu persatu dan dilemparkannya ke tempat lain. Saat itulah terdengar bunyi-bunyian yang amat nyaring dan merdu. Makasiga senang bukan kepalang. Berkat ketekunan dan keuletannya, tulis E. H Rauw dalam Kolintang: Kisah Alat Musik Chas Minahasa, Makasiga berhasil membuat alat musik.

Demikianlah cerita rakyat Minahasa mengenai asal usul kolintang, alat musik tradisional khas Minahasa, Sulawesi Utara. [Kolintang](#) termasuk dalam kelompok perkusi bernada. Bentuknya unik, yakni serangkaian bilah kayu yang disusun di atas sebuah rak dengan ukuran bilah yang semakin menyusut (mengecil). Panjang pendek bilah menyesuaikan nada yang ingin dihasilkan. Dalam sebuah rak terdiri dari dua baris bilah nada kayu, di mana tiap nada baik di rak atas maupun rak bawah memiliki tinggi nada yang berbeda. Semakin banyak bilah semakin lebar jangkauan nada yang dihasilkan.

Kolintang berbahan dasar kayu. Jika dipukul dengan pemukul berupa stik, ia menghasilkan bunyi-bunyi yang nyaring dan merdu. Bunyi yang dihasilkan dapat mencapai nada-nada tinggi maupun rendah. Jenis kayu yang digunakan untuk membuat kolintang adalah kayu telur, bandaran, wenang, kakini atau jenis kayu lain yang ringan tetapi bertekstur padat dan serat kayunya tersusun rapi membentuk garis-garis horizontal.

Kata “kolintang” berasal dari bunyi “tong” untuk nada rendah, “ting” untuk nada tinggi, dan “tang” untuk nada tengah. Dahulu, orang Minahasa biasanya mengajak bermain kolintang dengan mengatakan “Mari kita ber-tong-ting-tang” atau dalam bahasa daerah Minahasa “Maimo Kumolintang”. Dari kebiasaan itulah muncul istilah “kolintang”.

Alat musik kolintang awalnya hanya terdiri dari beberapa potong kayu yang diletakkan berjejer di atas kedua kaki pemainnya yang duduk di tanah, dengan posisi kedua kaki lurus ke depan. Dari waktu ke waktu, penggunaan kaki pemain diganti dengan dua batang pisang. Peti resonator mulai digunakan sejak kedatangan Pangeran Diponegoro dan pengikutnya untuk menjalani pengasingan di Minahasa pada 1830 yang membawa seperangkat gamelan. Untuk peti resonator biasanya menggunakan kayu keras seperti jati atau mahoni.

Pemakaian kolintang erat kaitannya dengan kepercayaan tradisional rakyat Minahasa seperti pada upacara-upacara pemujaan arwah leluhur. Namun seiring waktu hal tersebut mulai ditinggalkan. Ia muncul kembali berkat seorang tunanetra bernama Nelwan Katuuk, tulis Jessy Wenas dalam [Sejarah dan Kebudayaan](#) Minahasa, yang menyusun nada kolintang menurut tangga nada diatonis dan diperkenalkan tahun 1940.

Dahulu, kolintang hanya terdiri dari satu instrumen melodi yang terdiri dari susunan nada diatonis, dengan jarak nada dua oktaf. Sebagai pengiring, digunakan alat-alat musik bersenar seperti gitar, ukulele dan bas. Namun pada 1954, kolintang sudah memiliki jarak nada dua

setengah oktaf dan masih tetap memiliki susunan nada diatonis. Pada 1960, berkembang lagi hingga mencapai tiga setengah oktaf dengan nada 1 kres, naturel, dan 1 mol. Dasar nadanya masih terbatas pada tiga kunci (naturel, 1 mol, dan 1 krus), jarak nadanya berkembang lagi menjadi empat setengah oktaf dari F sampai dengan C.

Sebagai alat musik pun kolintang berkembang. Pada awalnya hanya instrumen kolintang melodi. Saat ini, catat Beiby Sumanti dalam Kolintang Inspirasi Indonesia, kolintang lengkap memiliki hingga sembilan alat: melodi 1 (ina esa), melodi 2 (ina rua), melodi 3 (ina taweng), cello (cella), bass (loway), tenor 1 (karua), tenor 2 (karua rua), alto 1 (uner), alto 2 (uner rua), ukulele atau alto 3 (katelu).

Kolintang melodi berfungsi sebagai pembawa lagu. Pada umumnya pemain melodi menggunakan dua atau tiga pemukul. Jika salah satu pemukul memainkan lagu, pemukul lainnya memainkan kombinasinya atau nada-nada improvisasi. Untuk memainkan nada panjang, pada nada yang diinginkan harus ditahan dengan cara menggetarkan pemukulnya. Cello bisa memainkan bermacam fungsi instrumen, tergantung dari lagu dan kecakapan pemainnya. Bass menghasilkan suara rendah dan bulat. Tenor menghasilkan suara treble rendah. Alto berfungsi sebagai penghasil suara treble sedang. Sementara alto 3 merepresentasikan fungsi ukulele yang membunyikan nada-nada tinggi.

Dalam penyusunannya, melodi biasa diletakkan di depan tengah, bass di belakang kanan, cello di belakang kiri, sementara alat yang lain bisa menyesuaikan lebar panggung dengan memperhatikan fungsi alat (tenor atau alto).

Saat ini kolintang biasa dimainkan untuk mengiringi musik, tari tradisional, maupun penyambutan tamu.\*

## Muda-Mudi Desa Tenganan Pegringsingan, Sepenuh Hati Merawat Tradisi

Mengenal tradisi Mekare-kare, warisan leluhur yang masih dipertahankan penduduk desa Tenganan.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Bali](#), [Tenganan](#), [Pegringsingan](#)

Menuju arah timur Bali ke arah Candi Dasa Karangasem, terdapat sebuah desa tradisional Tenganan Pegringsingan, yang terkenal dengan kainnya. Desa Tenganan merupakan salah satu dari tiga desa [Bali Aga](#), selain Trunyan dan Sembiran.

[Bali Aga](#) adalah desa yang masih mempertahankan pola hidup dan tata masyarakat mengacu pada aturan tradisional dan hukum adat desa, warisan nenek moyang penduduk sekitar.

Masyarakat Tenganan menjalankan konsep Tri Hita Karana dari ajaran Hindu. Tri ya yang berarti tiga dan Hita Karana berarti penyebab kebahagiaan merupakan sebuah landasan hidup



untuk mencapai keseimbangan dan keharmonisan dalam diri, keluarga dan masyarakat. Tri Hita Karana terdiri dari Perahyangan – hubungan yang seimbang antara manusia dengan Tuhan, Pawongan – hubungan harmonis antara manusia dengan manusia lainnya, dan Palemahan – hubungan harmonis antara manusia dengan lingkungan alam sekitarnya.

Masyarakat Tenganan menjalankan konsep Tri Hita Karana dari ajaran Hindu.

#### Kain Khas Pegringsingan

Selain bertani dan membuat kerajinan bambu serta lontar, penduduk desa Tenganan dikenal ahli dalam menenun kain [gringsing](#). Kain tenun yang satu ini merupakan kain khas Tenganan yang pembuatannya menggunakan teknik dobel ikat, teknik satu-satunya di Indonesia. Kain ini dibuat menggunakan pewarnaan alami dengan warna bumi seperti cokelat, merah marun, kuning kunyit, dengan motif khas Tenganan Pegringsingan. Dibuat dengan penghayatan dan kesabaran tingkat tinggi, dibalut dengan cinta, tak heran kain Gringsing yang dihasilkan sangat indah dan isimewa.

Kain tenun yang satu ini merupakan kain khas Tenganan yang pembuatannya menggunakan teknik dobel ikat, teknik satu-satunya di Indonesia.

Hampir setiap rumah di desa ini memproduksi dan menjual kain gringsing yang terkenal. Selain dijual pada turis dan menghasilkan nilai ekonomi, kain-kain ini juga digunakan saat upacara sakral. Walaupun seni tradisional selalu terancam punah karena kurangnya peminat di generasi muda, anak-anak muda di desa ini pelan-pelan mengikuti jejak pendahulunya dalam pelestarian kain gringsing. Mulai banyak anak muda dari Desa Tenganan Pegringsingan memasarkan berbagai macam kain gringsing melalui media sosial dan pasar online.

#### Pemuda Gagah dan Mekare-kare

Desa Tenganan Pegringsingan kaya akan ritual dan upacara, memiliki sekitar 25 upacara adat tiap tahunnya. Setiap lini Masyarakat turut mengikuti setiap upacara ini. Sedari kecil, anak-anak diajarkan untuk mencintai tradisi turun temurun bangga sebagai orang Tenganan.

Sedari kecil, anak-anak diajarkan untuk mencintai tradisi turun temurun bangga sebagai orang Tenganan.

Masyarakat asli Tenganan Pegringsingan yang tak lagi tinggal di desa karena tuntutan belajar maupun pekerjaan sudah terbiasa untuk pulang kampung agar dapat selalu mengikuti upacara. Beberapa masyarakat yang telah merantau pun memilih untuk pulang agar dapat membangun desa.

Salah satu dari upacara adat di desai ini adalah upacara mekare-kare atau lebih dikenal sebagai perang pandan. Mekare-kare adalah upacara persembahan yang dilakukan untuk menghormati Dewa Indra yang merupakan dewa perang dan juga para leluhur. Pada tanggal yang telah ditentukan menurut sistem penanggalan setempat, digelar Ngusaba Samba yang biasa terjadi di bulan Juni dan Juli.

Mekare-kare adalah upacara persembahan yang dilakukan untuk menghormati Dewa Indra yang merupakan dewa perang dan juga para leluhur.

Mekare-kare diadakan selama 2 hari, merupakan bagian dari upacara Sasih Sembah, yaitu upacara keagamaan terbesar di Desa Tenganan. Upacara ini biasa dilaksanakan didepan balai pertemuan yang ada di halaman desa, oleh para pemuda. Perang pandan menggunakan senjata pandan berduri perlambang gada yang dipakai berperang. Laki-laki desa Tenganan baik tua, muda dan anak-anak, perang berhadapan satu persatu yang dipimpin oleh satu orang pria. Dengan bertelanjang dada, peserta tampil segagah mungkin, saling pukul, saling gebuk



menggunakan pandan berduri selama satu menit. Luka dan darah akibat duri pandan akan diobati setelahnya dengan ramuan tradisional, antiseptik alami yang terbuat dari campuran kunyit lengkuas dan cuka.

Selama 3 jam, para penabuh selonding, gamelan khas Tenganan, memainkan lagu-lagu Bali mengiringi upacara. Para juru gambel (pemain gamelan) adalah orang-orang pilihan, yang sudah menjalani pelatihan dan upacara khusus sebagai juru gambel. Para remaja putri berdandan cantik mengenakan kain tradisional dan berkumpul bersama teman-teman lainnya, duduk di atas tempat tinggi, menyaksikan para pemuda berlaga mengikuti perang pandan, dan memberikan semangat pada peserta. Setelah selesai Perang pandan, semua peserta berkumpul bersama, berpesta merayakan dengan gembira. Duduk dan makan bersama, tanpa ada rasa dendam.

Mayunan dan Gadis Tenganan, Karena Hidup itu Berputar

Para pemuda Desa Tenganan yang disebut *daha* juga mengikuti sebuah upacara bernama upacara mayunan. Mayunan jadi bagian dari rangkaian upacara perang pandan yang melibatkan remaja putri yang sudah akil balik.

Mayunan jadi bagian dari rangkaian upacara perang pandan yang melibatkan remaja putri yang sudah akil balik.

Pada hari sebelum perang pandan dan mayunan, para *daha* menjalankan upacara persembahan di Bukit Tenganan. Pagi hari saat matahari terbit, mereka berjalan melewati jalan setapak menerobos hutan, menuju pura di atas bukit untuk melakukan persembahan kepada Dewa, dimana mereka mengiris daging kelapa menjadi panjang tanpa putus. Setelah melakukan persembahan, mereka kembali ke desa untuk mempersiapkan diri dalam balutan kain berwarna kuning dan menyaksikan perang pandan.

Sore sehari sebelum perang pandan, para remaja putri berdandan cantik mengenakan kain *gringsing*. Setelah menyaksikan perang pandan, para pemuda ini menjalankan upacara mayunan, sebuah upacara yang menandakan menuju kedewasaan. Ayunan dari kayu ini berbentuk kincir angin dengan tempat duduk, didirikan di halaman desa. Ayunan besar ini tidak boleh disentuh ataupun dinaiki sembarangan. Ia dibangun khusus untuk upacara mayunan, dan diupacarai terlebih dahulu.

Para *daha* bergantian menaiki ayunan ini. Satu ayunan diisi oleh delapan *daha*. Para pemuda bergantian memutar ayunan, sehingga posisi *daha* kadang di atas kadang di bawah. Terdengar suara kayu yang diputar, semakin keras putaran semakin keras suaranya. Filosofi mayunan adalah sebuah perlambang hidup yang seperti roda berputar, kadang di atas, kadang di bawah. Para remaja putri harus sadar dan siap menghadapi hidup.

Filosofi mayunan adalah sebuah perlambang hidup yang seperti roda berputar, kadang di atas, kadang di bawah.

Perang pandan dan mayunan bagai ajang pertemuan muda-mudi Desa Tenganan *Pegringsingan*. Semua boleh tampil segagah-gagahnya, atau secantik-cantiknya. Siapa tahu jodoh berawal dari sini?

# Karapan Sapi, Tradisi Pacu Hewan Kebanggaan Orang Madura

Atraksi budaya yang lahir dari tradisi petani ini tetap populer di Madura dan menjadi daya tarik wisata tersendiri.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Jawa Timur](#), [Tradisi](#), [Madura](#)

Dengan iringan saronen, orkes gamelan khas [Madura](#), sapi-sapi itu diarak memasuki dan mengelilingi arena pacuan. Melemaskan otot-otot sekaligus memamerkan keindahan pakaian (ambhin) dan aksesoris yang beraneka warna. Seusai parade, pakaian dan seluruh aksesoris dilepas. Kecuali hiasan kepala (obet) yang berfungsi memberikan rasa percaya diri dan keperkasaan sapi. Setelah itu, perlombaan pun dimulai.

Debu membumbung tinggi. Sepasang sapi yang mengenakan kaleles, sarana pelengkap untuk dinaiki tukang tongkok (joki atau sais), melaju kencang. Adu cepat melawan pasangan sapi lainnya. Kaleles beberapa kali melayang ke udara sementara si joki berusaha mengendalikan dan menunjukkan kelihaiannya. Sorak sorai penonton menambah semarak perlombaan. Itulah karapan sapi atau kadang ditulis kerapan sapi, atraksi budaya dan permainan tradisional masyarakat Madura, Jawa Timur. Kapan persisnya karapan sapi lahir belum jelas.

Sapi memiliki arti penting bagi orang Madura.

Sapi memiliki arti penting bagi orang Madura. Menurut Sulaiman dalam Karapan Sapi di Madura, masyarakat Madura percaya sapi memiliki raja. Raja sapi betina ada di Desa Gadding, Kecamatan Manding, Kabupaten Sumenep. Sedangkan raja sapi jantan ada di Sapudi, sebuah pulau di sebelah timur Madura.

Sejak ratusan tahun lalu, sapi betina di Gadding dipelihara dengan baik dan dikenal berkualitas. Dari daerah inilah asal-mula kontes sapi betina yang dikenal dengan istilah sape pajangan atau sape sono. Sementara Sapudi dikenal menghasilkan sapi jantan unggul yang dijadikan sapi kerap atau sapi untuk kerapan.

Cara-cara pemeliharaan sapi di Sapudi dimulai oleh Penembahan Wlingi (Wirobroto) sekira abad ke-14 dan dilanjutkan anaknya, Adipoday. Pada masanya pertanian mengalami kemajuan. Dengan menaiki pasangan-pasangan sapi yang dipasang salaga (garu), para petani membajak sawah dengan gembira dan berlomba cepat selesai. Dari sinilah muncul istilah garaban, dari kata “garab” yang berarti kerja cepat.

Terdapat banyak versi yang menyebutkan asal-usul munculnya tradisi karapan sapi.

“Demikianlah sebuah dongeng yang menyebutkan asal-usul kerapan sapi dari kata garaban, dari kerja pertanian di persawahan berevolusi menjadi pesta kerapan sapi,” jelas Sulaiman.

Versi lain menyebut peranan Kyai Pratanu, yang menyebarkan Islam dengan sarana karapan sapi pada akhir abad ke-16. Sementara cerita tutur di Sumenep mengaitkannya dengan Syekh Ahmad Baidawi (Pangeran Katandur), mubaligh dari Kudus, pada abad ke-17. Sembari menyebarkan agama Islam, dia mengajarkan cara bercocok tanam sehingga hasil panen melimpah. Sebagai ungkapan rasa syukur, diadakanlah hari-hari persahabatan (berkirabah) dengan melaksanakan pacuan sapi. Dari bahasa Arab kirabah ini kemudian menjadi kerapan.

Terlepas dari berbagai versi itu, pacuan sapi kemudian menjadi atraksi [budaya](#) yang digemari masyarakat. Namun, menurut Sumintarsih dalam Makna Sapi Kerapan Dari Perspektif Orang Madura: Kajian Sosial Ekonomi dan Budaya, pada buku Kearifan Lokal, karapan sapi mulai berubah pada 1970-an. Fungsinya bergeser dari tujuan awal sebagai hiburan, alat berkomunikasi, dan penanda awal tanam. Pelaksanaan karapan sapi mulai diorganisir. Sapi kerap menjadi penanda status seseorang.

Dalam karapan sapi, status sapi berubah menjadi hewan pacuan, bukan lagi dipekerjakan untuk pertanian.

“Dalam hal ini hewan sapi statusnya menjadi hewan aduan, hewan [pacuan](#), ia tidak lagi dipekerjakan untuk pertanian, ia khusus menjadi alat pemuas pemiliknya,” tulis Sumintarsih. Karapan sapi terdiri dari beberapa macam, yaitu kerap keni (kerapan kecil), kerap raja (kerapan besar), kerap onjangan (kerapan undangan), kerap karesidenan (kerapan tingkat karesidenan), dan kerap jar-jaran (kerapan latihan).

Kerap keni diikuti sapi-sapi kecil yang belum terlatih dari satu kecamatan atau kewedanaan. Pemenangnya dapat mengikuti kerap raja atau sering disebut kerap negara yang diadakan dua kali di ibu kota kabupaten dan memperebutkan Piala Bupati. Para pemenang kerap raja akan ikut dan memperebutkan Piala Presiden yang amat prestisius.

Kerap onjangan diadakan untuk memperingati hari-hari besar, peringatan syukuran, dan lain-lain. Kerap karesidenan diadakan di Kota Pamekasan yang diikuti juara-juara dari empat kabupaten di Madura sebagai penutup musim kerapan. Sementara kerap jar-jaran dilakukan untuk melatih sapi-sapi pacuan sebelum diturunkan pada perlombaan.

Karapan sapi adalah simbol kebanggaan yang mengangkat harkat dan martabat masyarakat Madura.

Bagi sebagian besar masyarakat Madura, karapan sapi tidak hanya sebatas [pesta rakyat](#) biasa atau semata warisan turun-temurun. Karapan sapi adalah simbol kebanggaan yang mengangkat harkat dan martabat masyarakat Madura. Sebab, sapi yang digunakan untuk pertandingan merupakan sapi-sapi berkualitas sangat baik yang mendapat perlakuan istimewa dari pemiliknya.

“Sapi-sapi karapan adalah sapi dari jenis tertentu yang postur tubuhnya sangat anggun, kulitnya bersih bersinar, berwarna kecokelat-cokelatan, dan mempunyai daya kekuatan (lari) yang mengagumkan,” tulis A. Latief Wiyata dalam Mencari Madura.

Pemilihan sapi amat menentukan. Sapi yang cocok untuk karapan biasanya dibedakan sejak berumur 3-4 bulan. Lalu sejak umur 10 bulan sapi mulai dilatih, diberi jamu, dipijat, dan dimandikan. Hal itu terus dilakukan sampai sapi siap turun gelanggang.

Berbagai cara dilakukan demi meraih kemenangan dalam karapan sapi, termasuk menyewa dukun.

Dalam karapan sapi, harga diri para pemilik sapi dipertaruhkan. Kalau menang, mereka mendapat hadiah dan uang taruhan. Harga sapi pemenang juga dapat membumbung tinggi. Kalau kalah, harga diri pemilik jatuh dan kehilangan uang yang tidak sedikit. Sebab, perawatan sapi terbilang mahal. Berbagai cara pun sudah dilakukan demi meraih kemenangan. Termasuk menyewa dukun agar sapinya selamat dari serangan jampi-jampi musuh.

Dalam perkembangannya, muncul kritik atas kekerasan dan penyiksaan terhadap sapi dalam kerapan atau dikenal dengan istilah rekeng. Yakni melecut badan sapi dengan cambuk berpaku

agar sapi berlari kencang. Menurut Sumintarsih, hal itu memunculkan dua versi pelaksanaan karapan sapi, yaitu pakem lama dan pakem baru.

Karapan sapi merupakan pagelaran unik yang masih terjaga sampai sekarang.

Pakem lama, dengan rekeng, diklaim para pengerap (pemilik atau peserta kerapan) sebagai warisan nenek-moyang dan karapan sapi Madura sebenarnya. Sebaliknya, versi pakem baru diprakarsai oleh para pecinta binatang, ulama, hingga budayawan yang ingin mengembalikan karapan sapi seperti dulu tanpa rekeng.

Pemerintah juga berkali-kali mengimbau agar tak ada kekerasan dalam karapan sapi. Setelah sempat muncul dualisme, kini karapan sapi yang memperebutkan Piala Presiden diadakan tanpa kekerasan.

Karapan sapi merupakan [pagelaran](#) unik yang masih terjaga sampai sekarang. Event ini menjadi ikon Madura dan atraksi wisata yang menarik perhatian turis lokal maupun mancanegara.

## Yadnya Kasada: Ritual Adat di Kawah Gunung Bromo

Legenda pengorbanan anak leluhur orang Tengger yang kemudian lestari sebagai ekspresi syukur kepada Tuhan dan pelestarian alam.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Jawa Timur](#), [Tradisi](#), [Malang](#), [Tengger](#), [Gunung Bromo](#), [Kasada](#)

Angin berhembus kencang. Pasir-pasir beterbangan. Barisan orang yang mengangkut berbagai macam sesaji tetap berjalan sembari sesekali menyeka mata. Pemimpin barisan berpakaian serba putih berada paling depan. Di belakangnya, beberapa orang tampak membawa pajeng (sejenis payung besar). Mereka berhenti tepat di depan Pura Poten di kaki Gunung Bromo,

[Jawa Timur](#).

Adegan ini merupakan rangkaian ritual adat Yadnya Kasada atau dikenal juga dengan sebutan Kasada Bromo. Biasa digelar oleh orang-orang Tengger dari empat kabupaten di Jawa Timur, yaitu Pasuruan, Malang, Lumajang, dan Probolinggo. Kasada diadakan tiap tahun sekali pada hari ke-15 dalam bulan Kasada atau bulan ke-12 dalam penanggalan orang Tengger. Mereka berkumpul di hamparan pasir (segara wedhi) kaki [Gunung Bromo](#).

Kasada Bromo biasa digelar oleh masyarakat Tengger dari empat kabupaten di Jawa Timur. Dari kaki Gunung Bromo, orang-orang Tengger berjalan kaki membawa berbagai sesajian menuju kawah. Di sini, mereka melempar sesajian berupa buah buahan, sayuran, hewan ternak, dan hasil bumi lainnya ke kawah. Simbol pengabdian pada Sang Hyang Widhi, pengorbanan, penyucian diri, rasa syukur, penjagaan hubungan harmonis dengan alam, dan penghormatan pada leluhur mereka.

baca : [upacara adat beluluh](#)

Yadnya Kasada terbuka untuk umum dan seluruh orang Tengger dari agama apa pun. Upacara ini kental dengan ritual dan ajaran agama Hindu. Tapi bagi orang Tengger, berkahnya tak hanya untuk orang-orang Hindu, tetapi juga untuk semua orang.

Orang Tengger telah menggelar Yadnya Kasada sejak kehadiran mereka di Tengger pada masa [Kerajaan Majapahit](#) sekira abad ke-13 M. Ada banyak versi tentang asal-usul orang Tengger. Sudiro dalam Legenda dan Religi Sebagai Media Integrasi Bangsa” di jurnal Humaniora, Vol. 13 No. 1 2001, menyebutkan dua versi, yaitu legenda dan sejarah.

Upacara ini sudah ada sejak abad ke-13 Masehi.

Versi legenda menyatakan Tengger berasal dari gabungan nama dua leluhur mereka, yakni Rara Anteng (Teng), putri raja Brawijaya, dan Joko Seger (Ger), putra seorang Brahmana Kediri. Keduanya menikah dan hidup di sekitar wilayah Penanjakan, tak jauh dari Gunung Bromo. Tapi mereka tak punya anak untuk waktu lama. Hingga akhirnya mereka berdoa kepada Sang Hyang Widhi Wasa.

Rara Anteng dan Joko Seger berjanji jika punya anak, salah satu anaknya akan dikorbankan. Tak lama kemudian, Rara Anteng hamil dan melahirkan. Anak mereka berjumlah 25. Setelah lahir, salah seorang anak mereka, Raden Kusuma, menghilang. Mereka kemudian mendengar suara Raden Kusuma keluar dari kawah Gunung Bromo.

“Keturunan Rara Anteng dan Joko Seger atau masyarakat Tengger dapat hidup aman sejahtera bila pada waktu-waktu tertentu mereka memberi korban ke kawah Gunung Bromo,” sebut Sudiro.

Warga Tengger yakin bahwa rutin memberi korban ke kawah Gunung Bromo pada waktu-waktu tertentu akan membawa keamanan dan kesejahteraan bagi mereka.

Maksud “memberi korban” adalah mendermakan sebagian hasil panen dan ternak ke kawah Bromo. Inilah asal-usul upacara Yadnya Kasada. Versi legenda ini tak berbeda jauh dari versi sejarah. Menurut sejumlah prasasti di sekitar pegunungan Bromo dan Negarakertagama, orang Tengger juga disebut telah bermukim di kawasan Tengger sejak masa Majapahit.

Sutarto dalam Legenda Kasada dan Karo Orang Tengger Lumajang, disertasi di Universitas Indonesia tahun 1997, menyebut orang-orang Tengger hidup sebagai petani yang tangguh. Alam sekitar pegunungan yang dingin menempa mereka bekerja sepanjang hari agar tubuh tetap hangat. Hasil panen melimpah dan kebutuhan mereka tercukupi oleh alam di sekelilingnya. Karena itulah mereka menghormati alam dan berusaha menjaga hubungan harmonis dengannya.

Gunung Bromo yang berkawah merupakan gunung terendah di antara gunung-gunung lain di kawasan Tengger. Orang Tengger menganggap Gunung Bromo suci. Ia adalah bagian dari alam yang telah membantu orang Tengger menghidupi kesehariannya.

Orang Tengger menganggap Gunung Bromo suci dan telah membantu mereka untuk menghidupi kesehariannya.

Karena itu, apa pun yang dilempar ke dalam kawah menjadi bermakna penghormatan pada alam sekaligus penyucian. Kawah untuk melempar sesaji pada ritual Yadnya Kasada disebut juga pelabuhan. Sebab, ke sanalah orang Tengger melabuhkan semua persembahan sebagai pesan leluhur mereka, Kyai Kusuma atau Raden Kusuma.

[Ritual](#) adat Yadnya Kasada bertahan dan diwariskan dari generasi ke generasi. Makna ritualnya tetap terjaga pula. Beberapa pengamat asing mencatat jalannya upacara ini pada rentang abad ke-19 hingga 20 Masehi.

Tak banyak perubahan makna pada upacara Yadnya Kasada. Perubahan hanya menyangkut bentuk-bentuk sesaji dan rangkaian acaranya. Dahulu, Yadnya Kasada tak memiliki rangkaian

acara lain. Memasuki tahun 1980-an, orang-orang Tengger mulai menambahkan sejumlah mata acara tari-tarian dan musik tradisional.

Apa pun yang dilempar ke dalam kawah, bermakna penghormatan pada alam sekaligus penyucian.

Selain itu, ada mata acara tambahan lainnya terkait dengan pengukuhan seseorang di luar Tengger sebagai warga kehormatan Tengger. “Pada hari raya Kasada, laut pasir dan bibir kawah Gunung Bromo penuh dengan manusia. Bahkan pada hari raya ini telah muncul tradisi baru, yakni pengukuhan pejabat tinggi negara sebagai sesepuh dan warga kehormatan Tengger,” catat Sutarto.

Beberapa nama bisa disebut seperti Menko Polkam Soesilo Soedarman (1993-1998), Mendagri Amir Machmud (1969-1982), Menparpostel Achmad Tahir (1982-1988), Menteri Peranan Wanita Lasiah Soetanto (1983-1987), dan Menteri Agama KH Munawir Sjadzali (1983-1993). Sisanya pejabat tingkat provinsi dan daerah tingkat II.

Orang-orang itu dikukuhkan oleh dukun pandhita atau pemimpin [upacara adat](#) dan keagamaan di Tengger. Dukun pandhita pula yang menyusun dan memastikan rangkaian Yadnya Kasada berjalan lancar.

Menurut Nicolaas Warouw dkk dalam Inventarisasi Komunitas Adat Tengger, Yadnya Kasada memiliki tiga tahapan besar. Pertama, pengambilan air (mendhak tirta) yang diikuti oleh tradisi tidak tidur secara bergantian sampai pembukaan Kasada (makemit) dan menyucikan sarana dan alat Kasada (melasti). Kedua, pembukaan Kasada berupa pertunjukan sendratari. Ketiga, membuang sesaji ke kawah secara beriringan dan berbaris.

Dari Yadnya Kasada, orang bisa belajar tentang makna sebuah upacara yang tak termakan zaman.

Setelah upacara selesai, sesaji dibawa dari kaki Gunung Bromo ke atas kawah. Setelah itu, mereka melemparkan ke dalam kawah, sebagai simbol pengorbanan yang dilakukan oleh [nenek moyang](#) mereka.

Hingga hari ini, orang masih bisa menyaksikan rangkaian upacara Yadnya Kasada. Untuk dapat melihat upacara ini di Bromo, lebih baik kita datang sebelum tengah malam, karena ramainya persiapan para dukun. Dari melihat Yadnya Kasada, orang bisa belajar tentang makna sebuah upacara yang tak termakan zaman.

## Upacara Adat Beluluh, Simbol Harapan Orang Tua

Diharapkan setiap orang yang mengikuti upacara ini bisa menjadi suci kembali seperti layaknya bayi yang baru dilahirkan ke bumi.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Kalimantan Timur](#)

Seperti halnya di [daerah](#) lain di Indonesia, upacara adat menjadi sebuah momentum untuk menyampaikan harapan dan keinginan kepada Yang Maha Kuasa.

[Upacara adat](#) ini merupakan sebuah simbolisasi terhadap harapan orang tua yang terucap lewat mantra supaya yang diluluh bisa mendapatkan keselamatan serta kebijaksanaan sebagai manusia. Bisa dibilang melalui upacara ini

Upacara adat tersebut teretus dari sebuah [riwayat](#) di Tanjung Ruwana Kutai tahun 1300.

Dimana ketika itu muncul bayi perempuan yang kelak merupakan permaisuri sang raja pertama Kutai, Adji Batara Agung Dewa Sakti.

Diharapkan setiap orang yang mengikuti upacara ini bisa menjadi suci kembali seperti layaknya bayi yang baru dilahirkan ke bumi.

## Passiliran, Pohon bagi Rahim Para Bayi

Bayi yang meninggal dan dianggap masih suci dimakamkan di dalam pohon tarra.

Dikembalikan ke rahim alam.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi, Sulawesi Selatan](#)

POHON itu menjulang tinggi di antara rumpun-rumpun bambu yang teduh. Batangnya yang gigantik dan kulit kayunya yang tua menandakan pohon ini sudah berumur. Namanya pohon tarra yang buahnya mirip sukun. Dalam tubuh pohon inilah bayi-bayi dari Desa Kambira, Tana Toraja, dimakamkan.

Masyarakat Toraja memang punya tradisi unik dalam pemakaman. Sejak zaman megalitik, pemakaman menjadi satu hal penting dan dilakukan dengan banyak ritual. Bahkan upacara-upacara pemakaman orang Toraja bisa menelan biaya yang sangat mahal.

Perayaan akan kematian telah menjadi tradisi yang dilestarikan orang Toraja. Kematian seseorang dianggap sebagai kesempatan terakhir untuk berbuat sesuatu. Hidup orang Toraja menjadi berarti jika kematian dan proses pemakamannya baik.

“Upacara pemakaman merupakan pusat kehidupan kebanyakan orang Toraja dan merupakan jawaban atas kematian,” tulis Edwin de Jong dalam *Making a Living between Crises and Ceremonies in Tana Toraja*.

Upacara pemakaman itu dikenal dengan istilah rambu solo dengan makam atau liang yang dibuat dengan memahat dinding tebing. Namun, masih ada bentuk [makam Toraja](#) lain yang jarang disorot dan tak kalah unik, yakni passiliran atau tradisi penguburan bayi di dalam batang pohon di Desa Kambira.

Desa Kambira terletak di Kecamatan Sangalla, sekitar 20 kilometer dari Rantepao, ibukota Kabupaten Tana Toraja, Sulawesi Selatan. Di tempat inilah pohon tarra tumbuh dan menjadi tempat memakamkan bayi. Hanya bayi yang meninggal dunia ketika belum tumbuh gigi yang dikuburkan di sini.

Dalam passiliran, bayi yang belum memiliki gigi dianggap masih suci. Bagi orang Kambira, menguburkan bayi di dalam pohon tarra ibarat mengembalikan bayi tersebut ke dalam rahim ibunya. Terselip harapan, mengembalikan bayi ke rahim ibunya akan menyelamatkan bayi-bayi yang lahir kemudian.

Jenazah bayi diletakkan dalam posisi berdiri dengan anggapan bayi juga akan tumbuh di dalam pohon. Sementara pohon tarra dipilih sebagai kuburan bayi karena jenis pohon ini memiliki banyak getah yang dianggap sebagai pengganti air susu ibu.

Pohon tarra yang menjadi kuburan bayi ini memiliki diameter 80-100 centimeter. Batangnya dilubangi sedemikian rupa agar jenazah bayi bisa dimasukkan dalam posisi berdiri. Jenazah bayi ditempatkan menghadap ke arah tempat tinggal keluarganya yang berduka. Lubang tersebut kemudian ditutup dengan ijuk pohon enau.

Posisi lubang penempatan jenazah bayi di pohon disesuaikan dengan strata sosialnya. Semakin tinggi posisi lubang menandakan semakin tinggi juga kasta keluarganya. Cara pemakaman seperti ini hanya dilakukan orang Toraja pengikut Aluk Todolo (kepercayaan kepada leluhur).

Upacara pemakamannya dilakukan dengan sangat sederhana. Bayi yang dikuburkan tidak dibungkus dengan apapun, sama seperti bayi yang masih berada di rahim ibunya.

Ketika proses pemakaman hingga sekira setahun, sang ibu tak diperbolehkan melihatnya karena dipercaya bisa mengurangi kemungkinan sang ibu mendapatkan bayi sehat lagi di masa mendatang.

Setelah puluhan tahun, lubang pada pohon tarra akan tertutup sendiri dan jenazah-jenazah bayi itu akan tetap bersemayam di sana. Dari jauh, pohon ini terlihat seperti penuh dengan tambalan-tambalan berbentuk kotak berwarna hitam. Meski dilubangi untuk dijadikan makam, pohon tarra hidup dengan baik selayaknya pohon biasa. Pohon tarra juga tak boleh ditebang agar tak memutus kelanjutan hidup atau perjalanan si bayi menuju alam baka.

Menurut Toke Hoppenbrouwers, Stanislaus Sandarupa, dan Aurora Donzelli dalam "From the womb to the tree: Child rearing practices and beliefs among the Toraja of Sulawesi" di jurnal *Wacana* Vol. 18 No. 3 (2017), di Toraja, selain takut kehilangan, ada juga rasa takut mati di waktu yang salah. Dengan mengubur bayi di pohon hidup, bayi akan menyatu dengan pohon dan rahim kedua ini akan memungkinkan tumbuh menjadi keras; simbol kesempurnaan.

"Ketika pohon itu mati, kematian tepat waktu telah dicapai," jelas mereka.

Passiliran hanya berlaku untuk bayi yang belum memiliki gigi. Menurut Toke Hoppenbrouwers dkk, jika bayi yang meninggal sudah memiliki gigi, ia dimakamkan di kuburan batu, bukan di pohon. Anak itu dibungkus dengan pakaian putih; tanpa peti mati.

Janin akibat keguguran juga dimakamkan di kuburan batu. Dua telur ditempatkan di tangan atau ketiak; melambangkan bayi yang hilang. Hal ini dilakukan untuk mencegahnya menjadi roh jahat yang mengembara mencari bayi ibu lain. Jika karena aborsi, sel janin ditempatkan di batok kelapa yang kosong atau wadah lain yang dikubur.

Menurut Akin Duli dan Rosmawati dalam "Late Prehistoric Burial System in South Sulawesi" di jurnal *ELS Journal on Interdisciplinary Studies on Humanities* Vol. 1 No. 2, 2018, menyebut bahwa dulu pohon yang dipakai untuk mengubur bayi bukan hanya pohon tarra.

"Kayu pohon yang digunakan adalah jenis kayu sifate, tarrak dan kau-kau, jenazah diletakkan di celah-celah akar atau di batang lubang kemudian jenazah dimasukkan ke dalamnya dan ditutup ijuk. Bentuk makan ini hanya diperuntukkan bagi orang yang berasal dari tanak kua-kua," tulis Akin Duli dan Rosmawati.

Dulunya, istilah passiliran juga dipakai untuk pemakaman di gua, celah batu, dan celah akar pohon. Jenazah dimasukan ke dalam celah tanpa erong atau peti mati, lalu celah ditutup balok batu. Saat itu, tradisi ini diperuntukan bagi orang-orang yang berasal dari strata sosial tanak kua-kua (hamba sahaya) atau tanakung.

"Namun dalam perkembangannya saat ini, passiliran hanya dikenal sebagai kuburan bayi di atas pohon kayu," tulis Akin Duli dan Rosmawati.



Cara menguburkan bayi seperti ini sudah lama tidak dilaksanakan lagi. Namun, pohon tarra masih tetap tegak berdiri dan mempunyai daya tarik tersendiri bagi para wisatawan. Desa Kambira bisa dicapai dengan menggunakan kendaraan pribadi atau bemo dari Makale atau Rantepao. Lokasi pekuburan ini dikelola masyarakat setempat. Di sini juga ada beberapa kios yang menjual souvenir khas Toraja.\*

## Menyusuri Bukit Batu Lemo, Kuburan Alam Suku Toraja

Bagi masyarakat Toraja, kematian tidak hanya tentang perginya seseorang. Perlu adanya upacara kepergian yang sakral.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Sulawesi Selatan](#), [Toraja](#), [Makam](#)

Tebing batu itu terasa lain. Ia seolah memancarkan aura seram yang sulit dijelaskan. Tingginya bisa mencapai puluhan meter, dengan warna gelap yang pekat dan kokoh menjulang di daerah perbukitan. Di sekitarnya terlihat hamparan sawah, yang pada musim tertentu menampilkan keasriannya. Amat kontras dengan tebing hitam di atasnya.

Jika dilihat dari kejauhan, [tebing](#) granit hitam itu memiliki lubang-lubang yang menutupi seluruh bagian tebing. Ukurannya juga beragam. Untuk menjangkaunya, para pengunjung harus turun melewati tangga dari puncak tebing. Di sepanjang jalan turun, berdiri kios-kios souvenir yang menjajakan pernik-pernik khas daerah setempat.

Tebing itu bukan tebing granit biasa. Tempat itu adalah kuburan batu [Toraja](#). Dan lubang-lubang di dalam tebing diisi oleh jenazah manusia. Tradisi pemakaman ini merupakan bagian dari adat istiadat masyarakat Toraja.

Suku Toraja percaya bahwa kematian adalah sebuah proses bertahap menuju dunia arwah.

“Suku Toraja percaya bahwa kematian bukanlah sesuatu yang datang dengan tiba-tiba, tetapi sebuah proses bertahap menuju Puya (dunia arwah atau akhirat),” tulis Fajar Nugroho dalam Kebudayaan Masyarakat Toraja.

Untuk itulah masyarakat Toraja menggelar upacara pemakaman yang dikenal dengan istilah [rambu solo](#). Upacara ini dilandasi kepercayaan dan keyakinan kepada leluhur atau disebut Aluk Todolo. Tujuannya untuk menghormati dan menghantarkan arwah orang yang meninggal dunia ke alam roh. Keluarga yang ditinggal mati akan membuat pesta sebagai penghormatan terakhir kepada mending.

Upacara Rambu Solo bertujuan untuk menghantarkan arwah orang yang meninggal dunia ke alam roh.

Menurut Roni Ismail dalam Ritual Kematian dalam Agama Asli Toraja ‘Aluk To Dolo’: Studi atas Upacara Kematian Rambu Solo, jurnal Religi Vol. 15 No. 1, 2019, masyarakat Toraja percaya bahwa orang yang sudah meninggal dunia akan tetap ada di dunia manusia hidup jika tidak dilepas dengan upacara rambu solo.

“Apabila upacara [kematian](#) belum dilaksanakan, maka orang yang meninggal tersebut hanya dianggap sebagai orang sakit atau lemah, dan jasadnya pun tetap diperlakukan seperti halnya

orang hidup seperti dibaringkan di tempat tidur, diberi hidangan makanan dan minuman, dan bahkan selalu diajak berbicara oleh anggota keluarga,” tulis Roni.

Upacara ini sering diadakan beberapa bulan bahkan sampai bertahun-tahun setelah meninggalnya seseorang.

Upacara pemakaman bisa menelan banyak biaya dan dilangsungkan selama sehari-hari. Tak heran jika upacara ini seringkali diadakan beberapa bulan bahkan sampai bertahun-tahun setelah meninggalnya seseorang sampai keluarga siap dan punya cukup dana.

Setelah upacara rambu solo, jenazah akan diarak dan diantar ke lakkian(kompleks pemakaman) yang terletak di dinding tebing. Tak hanya pihak keluarga, seluruh masyarakat akan turut berjalan mengantarkan jenazah sampai ke lakkian.

Di seluruh provinsi Sulawesi Selatan tersebar tempat-tempat pemakaman tebing leluhur masyarakat Toraja. Salah satunya adalah [Bukit Batu Lemo](#) di Kelurahan Lemo, Kecamatan Makale Utara, Kabupaten Tana Toraja, Provinsi Sulawesi Selatan. Dinamakan lemo karena liang batu ini menyerupai buah limau berbintik-bintik.

Lemo memiliki 75 liang batu kuno yang merupakan kuburan satu keluarga.

Lemo memiliki 75 liang batu kuno atau dalam bahasa setempat disebut liang paa', dan tiap-tiap liang merupakan kuburan satu keluarga. Dari luar, kuburan-kuburan ini terlihat lubangnya saja, ditutupi papan kayu. Ukuran lubang cukup besar, sekitar 3 meter kali 5 meter. Sementara tingginya mencapai belasan meter dari permukaan tanah.

Jenazah dimasukkan ke dalam liang dengan menggunakan tangga atau ditarik dengan tali. Proses pembuatan liang termasuk lama dan sulit karena bukit batu itu harus dipahat dengan tangan. Pembuatan satu lubang bisa memakan biaya yang mahal, dengan lama pengerjaan enam bulan sampai satu tahun. Tidak heran jika pemakaman di Toraja bisa tertunda selama berbulan-bulan bahkan bertahun-tahun sejak kematian yang bersangkutan.

Kuburan batu Toraja dihias dengan tau-tau, yang merupakan patung personifikasi dari orang yang telah meninggal.

[Kuburan batu](#) Toraja dihias dengan deretan tau-tau (patung) sebagai personifikasi orang yang telah meninggal sekaligus lambang prestise dan status sosial yang bersangkutan. Syarat untuk membuat tau-tau adalah harus menyembelih kerbau sebanyak 24 ekor. Badan patung terbuat dari bambu atau kayuangka, matanya dari tulang dan tanduk kerbau.

Menurut Hendrik van Der Veen dalam *The Sa'dan Toradja Chant for The Deceased*, tau-tau atau tatau bisa dibuat dari tiang bambu yang diikat jadi satu dan dibalut dengan kain—penggunaan kayuangka diduga berasal dari masa kemudian. Mukanya juga terbuat dari kain. Tau-tau dikenakan pakaian yang indah dan dihiasi dengan ornamen. Ia diletakkan di atas lumbung padi dan ketika jenazah dibawa ke tempat pesta, tau-tau ikut dengannya.

Setelah jenazah dikuburkan di kuburan batu, ornamennya dilucuti dan tau-tau ditempatkan di ceruk dekat pagar pelindung di depannya. “Ketika ritual untuk almarhum telah selesai dan ketika jiwanya telah pergi ke Tanah Jiwa, rohnyadimanifestasikan dalam tau-tau,” sebut van Der Veen.

Selama pembuatan patung, pemahat akan tidur di dekat rumah Almarhum terbaring.

Sementara Hetty Nooy-Palm dalam *The Sa'dan-Toraja: A Study of Their Social Life and Religion* menyebut tau-tau dibuat sebelum tahap kedua dalam ritual pemakaman dimulai.

Selama pembuatan patung, pemahat akan tidur di dekat (atau bahkan di bawah) rumah

Almarhum terbaring. Pengerjaan patung juga dilakukan di sekitar rumah, bahkan mungkin di lantai tiang pagar di seberang [tongkonan](#) (rumah adat orang Toraja).

Setelah selesai dibuat, tau-tau ditempatkan di samping orang yang meninggal. Sama seperti Almarhum, tau-tau diberi makanan (sesaji). Ia tetap berada di sekitar jenazah saat pemotongan kerbau. Ia kemudian ditempatkan di depan kuburan (atau di atasnya) untuk tetap menghidupkan ingatan leluhur “masa lalu.”

“Setiap beberapa tahun sekali, pakaiannya diganti, biasanya sebelum penguburan orang baru terjadi,” jelas Hetty Nooy-Palm.

Lama penyimpanan jenazah di dalam bukit beragam. Ada yang hanya beberapa bulan, ada pula yang sampai puluhan tahun. Kondisi itu disesuaikan dengan kemampuan ekonomi setiap keluarga.

Lama penyimpanan jenazah di dalam bukit beragam, bisa beberapa bulan hingga puluhan tahun.

Kuburan Batu Lemo merupakan kuburan tertua nomor dua di Toraja setelah Songgi Patalo.

Kuburan ini dibuat sekitar abad ke-16. Untuk mencapai tempat ini, pegunjung bisa melalui Rantepao, Toraja Utara, sejauh 12 kilometer ke arah selatan. Atau bisa juga melalui Makale sejauh enam kilometer ke utara. Di pinggir jalan utama penghubung Makale-Rantepao akan ditemukan papan petunjuk menuju Tebing Lemo.

## Mengenal Budaya Betawi di Setu

### Babakan

Selain menawarkan beragam cerita khas Betawi, kampung Setu Babakan ini juga menjadi sebuah representasi budaya asli Betawi.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi, Jakarta](#)

Berkunjung ke tempat ini, bisa jadi membawa Anda merasakan atmosfer kehidupan Betawi masa lampau. Rasanya tidak berlebihan juga jika Setu Babakan dinobatkan sebagai tempat pelestarian budaya Betawi oleh pemerintah [Jakarta](#).

Diberi nama Setu Babakan sendiri konon karena perkampungan ini terletak diantara dua danau (setu/situ) yang luasnya sekitar 165 hektar. Di kawasan ini tinggal sekitar 3.000 keluarga yang masih hidup dengan cara hidup khas Betawi seperti bercocok tanam, budidaya ikan, membuat makanan khas ataupun kerajinan tangan.

Selain menawarkan beragam cerita khas Betawi, [kampung Setu Babakan](#) ini juga menjadi sebuah representasi budaya asli Betawi yang bisa jadi makin langka ditemukan ditengah gemerlapnya kota metropolitan.

## Ondel-Ondel, Bukan Sekadar Boneka Raksasa

Muncul sebagai sarana penolak bala. Kini, menjadi seni pertunjukan rakyat yang menghibur.

## [Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Betawi](#), [DKI Jakarta](#)

Siapa tak kenal ondel-ondel? Sepasang boneka raksasa dengan tinggi sekitar 2,5 meter yang menghiasi gedung-gedung atau kantor pemerintahan di ibu kota. Sosok mereka juga hadir dalam pesta-pesta rakyat, hajatan masyarakat [Betawi](#), dan terutama perayaan ulang tahun Kota Jakarta.

Sebagai pertunjukan rakyat, ondel-ondel biasanya diiringi [tanjidor](#) atau kelompok orkes kampung, yang terdiri dari beberapa alat musik, seperti gendang tepak, gendang kempul, gong, kenong kemong, krecek, terompet, bas, dan [sukong](#). Tapi ada juga seniman yang juga memadukannya dengan alat musik modern. Pementasan ondel-ondel biasanya juga diiringi oleh pertunjukan pencak silat Betawi.

Banyak yang menyebut ondel-ondel semula bernama barongan dan dianggap perwujudan danyang desa.

Ondel-ondel mengenakan pakaian adat Betawi dengan warna mencolok. Tubuh bagian depannya diberi rongga kecil sebagai celah bagi pemain untuk melihat ke luar. Dengan demikian ondel-ondel tak kehilangan arah dan mampu bergoyang sesuai irama dan melakukan gerakan memutar tubuh dengan cepat (ngibing).

Belum jelas benar, kapan [ondel-ondel](#) muncul dalam kehidupan masyarakat Betawi. Banyak yang menyebut ondel-ondel semula bernama barongan dan dianggap perwujudan danyang desa. Ketika dilanda wabah penyakit, mereka menggelar ritual mengarak barongan keliling kampung untuk tujuan menolak bala dan mendapatkan keselamatan. Sebelum diarak, dilakukan proses pengasapan (ukup) agar prosesi berjalan lancar.

“Barongan dijadikan perwujudan leluhur penjaga kampung. Karena fungsi barongan yang sakral untuk pelindung kampung dan penghalau segala musibah, barongan harus terlihat berwibawa dan menakutkan,” catat Mita Purbasari Wahidiyat dalam *Ondel-ondel Sebagai Ruang Negosiasi Kultural Masyarakat Betawi*, disertasi pada Institut Seni Indonesia Yogyakarta tahun 2019. Karena berfungsi sebagai penolak bala, dulu, pembuatan ondel-ondel mesti melalui proses ritual tertentu.

Karena berfungsi sebagai penolak bala, pembuatan ondel-ondel biasanya melalui proses ritual tertentu. Sebelum proses pembuatan, pengrajin menyediakan aneka sesaji berupa kemenyan, kembang tujuh rupa, dan bubur sumsum. Tujuannya agar pembuatan ondel-ondel berjalan lancar dan roh yang bersemayam di boneka adalah roh baik.

“Pembuatan ondel-ondel dengan menerapkan ritual seperti itu masih berlangsung hingga 1980-an. Namun setelah masa itu, proses ritual tersebut mulai ditinggalkan sejalan dengan bergesernya fungsi ondel-ondel,” catat Kemdikbud.

Betawi sebagai suku yang mendiami Jakarta juga tak imun dari pengaruh luar. Bahkan akar kebudayaan Betawi berasal dari akulturasi berbagai suku dan bangsa, seperti Jawa, Sunda, Ambon, bahkan Portugis, Tionghoa, dan Arab. Barongan Betawi salah satunya.

Pengaruh dari Bali tampak pada warna wajah, hiasan kembang kelapa, dan pakaian yang berwarna-warni pada ondel-ondel.

Mita Purbasari Wahidiyat menyebut kemiripan rupa barongan Betawi dengan [barong](#) Bali.

Pengaruh dari Bali tampak pada warna wajah, motif hiasan kembang kelapa, dan pakaian yang

berwarna-warni. Ada juga pengaruh [barongsai](#) dari Tiongkok. Terlihat dari teknik menggerakkannya, alat musik, dan penggunaan petasan agar pertunjukan lebih meriah. Pengaruh bangsa lain dicatat Paramitha Rahayu Abdurachman dalam Bunga Angin Portugis di Nusantara: Jejak-Jejak Kebudayaan Portugis di Indonesia. Menurutnya, keberadaan ondel-ondel di Indonesia serupa dengan perayaan boneka di Portugal. Boneka itu hadir dalam pawai keagamaan yang diiringi kelompok musik (*tangedores*), yang membawa berbagai alat musik seperti tambur Turki (besar), tambur sedang (*pandore*), seruling, dan bermacam terompet.

“Boneka ini berpakaian bermacam-macam dan persis serupa ondel-ondel Betawi zaman dulu, dan yang menandak-nandak diiringi [musik tanjidor](#),” tulis Paramitha. Baik tanjidor maupun ondel-ondel kemudian menjadi khazanah budaya Betawi.

Seorang pedagang asal Inggris mencatat bahwa ondel-ondel sudah ada sejak 1605.

Yang pasti, keberadaan boneka raksasa dicatat beberapa pedagang Eropa. Menurut Peta Budaya Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemdikbud), W. Scot, seorang pedagang asal Inggris mencatat bahwa ondel-ondel sudah ada sejak 1605.

Nama ondel-ondel ditengarai muncul dan menjadi populer saat Benyamin Sueb menyanyikan lagu “Ondel-ondel” pada 1970-an. Sejak itulah kata ondel-ondel menggantikan barongan.

Perubahan juga terjadi pada fungsi ondel-ondel. Ondel-ondel mulai hadir dalam bentuk seni pertunjukan maupun dekorasi setelah Gubernur Ali Sadikin mencanangkan ondel-ondel sebagai ikon Jakarta. Wajah ondel-ondel yang semula menakutkan dan berbau mistis pun berubah jadi manis dan bersahabat. Ritual pengasapan dihilangkan. Ondel-ondel juga mulai menghiasi gedung-gedung atau kantor pemerintahan di Jakarta.

Pengaruh Islam kemudian mempengaruhi kostum ondel-ondel.

Pengaruh Islam kemudian mempengaruhi kostum ondel-ondel. Tangan pada ondel-ondel pria, misalnya, tak lagi selalu berbentuk seperti mahkota tapi menyerupai kopiah. Selempang dan ikat pinggang berwarna cerah digantikan sarung kotak-kotak yang diletakkan di leher (*cukin*) dan dililitkan di balik pakaian.

“Penggunaan aksesoris cukin dengan ikat pinggang bermotif kotak-kotak ini mengingatkan pada penampilan pemuda pesantren dan jagoan silat Betawi Si Pitung,” catat Mita Purbasari Wahidiat.

Kini, meski memiliki bentuk yang hampir sama, corak dan warna ondel-ondel beraneka ragam sehingga terlihat menarik.

Ondel-ondel umumnya dibuat dari kayu, bisa kayu randu, kapuk, cempaka, kenanga, atau rambutan, dengan bagian tubuh menggunakan [dongdang](#)—sejenis kurungan ayam yang terbuat dari bambu. Diameter tubuh ondel-ondel sekitar 1,5 meter, sementara tingginya bisa mencapai 4 meter.

Meski memiliki bentuk yang hampir sama, corak dan warna ondel-ondel beraneka ragam sehingga terlihat menarik.

Wajah ondel-ondel dibagi menjadi dua. Wajah laki-laki berwarna merah. Hal itu karena fungsi awalnya untuk menakut-nakuti setan atau roh-roh jahat. Sedangkan wajah perempuan berwarna putih yang menggambarkan sifat keibuan yang lembut. Tapi banyak yang meyakini warna merah dan putih dipilih untuk mewakili bendera kebangsaan Indonesia; merah berarti memiliki semangat juang dan pemberani sementara putih melambangkan kesucian.

Agar terkesan menarik, kepala ondel-ondel diberi rambut dengan menggunakan ijuk. Tak lupa ditambahkan hiasan berbagai pernik-pernik.

Nyok, kite nonton ondel-ondel!

## Pacuan Kuda Tradisional Gayo, Tradisi yang Tetap Lestari di Aceh

Pacuan kuda asal Takengon, Kabupaten Aceh Tengah, dengan joki cilik dan kuda Gayo sebagai ciri khas.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Aceh](#), [Kuda](#), [Gayo](#)

Pacuan Kuda Tradisional Gayo diselenggarakan dua kali setiap tahunnya di Kabupaten [Aceh Tengah](#), yaitu pada bulan Februari untuk memperingati HUT Kota Takengon dan bulan September untuk memperingati HUT RI.

Beberapa tahun belakangan ini, [Provinsi Aceh](#) sudah mengalami pemekaran kabupaten, yaitu Pemkab. Bener Meriah dan Pemkab Gayo Lues, juga menyelenggarakan lomba Pacuan Kuda Tradisional Gayo satu tahun sekali, dan kuda-kuda dari tiga kabupaten inilah yang selalu ikut dalam acara ini.

Pacuan kuda di Takengon ini sudah ada sejak zaman kolonial Belanda.

Pacuan kuda di Takengon ini sudah ada sejak zaman kolonial Belanda, namun penyelenggaraannya dilakukan setelah masa panen hasil pertanian. Uniknya, jokinya yang disebut joki cilik umumnya masih duduk di bangku SMP, dan saat menunggang kuda tersebut, mereka tidak mengenakan pelana. Sementara itu, kuda-kuda yang mereka gunakan adalah hasil persilangan kuda Australia dan kuda Gayo yang kecil-kecil, yang merupakan bantuan dari pemerintah setempat. Sekarang, kuda-kuda Gayo tersebut sudah mulai tinggi-tinggi.

Joki kuda ini umumnya adalah joki cilik yang masih duduk di bangku SMP.

Takengon terkenal dengan hasil pertaniannya, yaitu [kopi Gayo](#) yang diekspor ke luar negeri melalui Pelabuhan Belawan Medan. Kota Takengon sendiri dikelilingi bukit-bukit dengan suasana sejuk dan pemandangan Danau Lut Tawar yang indah.

## Ngaben, Jalan menuju Nirwana

Upacara sakral untuk memberi jalan lapang bagi orang yang telah meninggal menuju nirwana.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Bali](#), [Upacara Adat](#)

Gamelan mulai ditabuh. Beramai-ramai menara pengusung jenazah diangkat. Arak-arakan berjalan riuh dan orang-orang berjejalan ingin menonton. Mereka hendak turut mengantarkan seorang yang baru meninggal ke tempat pembakaran jenazah. Dilebur dengan api menjadi abu, ngaben.

Upacara sakral sekaligus semarak ini sudah identik dengan [Bali](#). Ritual wajib bagi orang Hindu Bali jika keluarga meninggal sekaligus menjadi daya tarik wisata pulau dewata. Orang Bali

percaya, ngaben dapat menyucikan roh anggota keluarga yang sudah meninggal dunia menuju ke tempat peristirahatan terakhir.

Orang Bali percaya, ngaben dapat menyucikan roh orang yang sudah meninggal dunia menuju ke tempat peristirahatan terakhir.

Menurut I Nyoman Singgih Wikarman dalam Ngaben (Upacara dari Tingkat Sederhana sampai Utama), kata “ngaben” berasal dari kata “beya” yang artinya bekal. Ngaben disebut juga palebon yang berasal dari kata “lebu” yang berarti prathivi atau tanah (debu). Untuk membuat tubuh manusia meninggal dunia menjadi tanah, salah satunya dengan dibakar.

Dalam ajaran [Hindu](#), selain dipercaya sebagai dewa pencipta, Dewa Brahma memiliki wujud sebagai Dewa Api. Jadi upacara ngaben adalah proses penyucian roh dengan cara dibakar menggunakan api agar bisa kembali ke Sang Pencipta. Api yang membakar dipercaya sebagai penjelmaan Dewa Brahma. Api akan membakar semua kekotoran yang melekat pada jasad dan roh orang yang telah meninggal dunia.

Api akan membakar semua kekotoran yang melekat pada jasad dan roh orang yang telah meninggal dunia.

Orang Hindu percaya bahwa manusia terdiri dari tiga lapisan yakni raga sarira, suksma sarira, dan antahkarana sarira. Raga sarira adalah badan kasar atau tubuh fisik manusia. Suksma sarira adalah badan astral berupa pikiran, perasaan, keinginan, dan nafsu. Sedangkan antahkarana sarira adalah yang menyebabkan hidup atau Sanghyang Atma.

Ketika manusia meninggal, badan tidak dapat difungsikan lagi. Sementara atma (jiwa/roh) yang sudah terlalu lama dalam tubuh dan dikungkung suksma sarira harus segera meninggalkan badan. Karena jika terlalu lama, atma akan menderita.

Manusia yang telah meninggal dunia perlu diupacarakan untuk mempercepat proses kembalinya badan kasar ke sumbernya di alam, yakni panca mahabhuta: pertiwi (tanah), apah (air), teja (api), bayu (udara), dan akasa (ruang).

“Proses inilah yang disebut Ngaben,” tulis I Nyoman Singgih Wikarman.

Jika ngaben ditunda terlalu lama, rohnya akan gentayangan dan menjadi bhuta cuwil. Demikian pula bila yang orang meninggal dunia dikubur di tanah tanpa upacara yang patut. Hal itu disebabkan karena roh-roh tersebut belum melepaskan keterikatannya dengan alam manusia. Maka, perlu diadakan upacara ngaben bhuta cuwil.

Jika ngaben ditunda terlalu lama, rohnya akan gentayangan dan menjadi bhuta cuwil.

Menurut Leo Howe dalam *The Changing World of Bali, Religion, Society and Tourism*, ngaben termasuk upacara mahal. Mereka yang memiliki cukup dana harus segera melaksanakannya. Jika yang meninggal dunia seorang pendeta, maka harus segera dingaben dan tidak boleh menyentuh tanah.

Dalam upacara ngaben, seluruh penghuni banjar (setingkat rukun warga) harus membantu dalam persiapan. Banyak persembahan yang disiapkan dan berbagai keperluan arak-arakan yang dibuat.

Dua hal penting yang harus dibuat adalah badé dan patulangan. Badé ialah menara mirip pagoda dengan jumlah ganjil untuk mengusung jenazah. Patulangan merupakan sarkofagus dengan bentuk hewan atau makhluk mitologi tempat jenazah nantinya dikremasi. Badé dan patulangan memiliki ukuran dan bentuk beragam yang menunjukkan status sosial almarhum. Bahkan sejak tahun 2000-an muncul fenomena badé beroda. Yakni badé yang dipasangi roda



agar bisa didorong. Badé beroda memungkinkan prosesi ngaben menjadi lebih sederhana tanpa perlu banyak tenaga dan kelengkapan lain yang menelan banyak biaya.

Dalam upacara ngaben, seluruh penghuni banjar (setingkat rukun warga) harus membantu dalam persiapan.

[Upacara](#) ngaben akan dimulai dengan arak-arakan. Masing-masing keluarga membawa foto mending atau jasad yang akan diaben. Bunyi gamelan Bali ikut mengiringi rombongan sampai ke lokasi ngaben. Setelah jasad diaben atau dibakar, sisa abu dari pembakaran dimasukkan ke dalam buah kelapa gading untuk dilarung ke laut atau sungai yang dianggap suci.

“Kremasi diikuti oleh ritus lebih lanjut dengan interval yang kadang-kadang berlangsung bertahun-tahun ke depan. Semua dirancang untuk memastikan jenazah duduk di tempat peristirahatan terakhir dengan leluhur, di mana ia akan bereinkarnasi,” jelas Howe.

Bagi mereka yang belum memiliki biaya, jenazah biasanya dikuburkan terlebih dahulu. Ngaben bisa dilakukan bertahun-tahun kemudian setelah keluarga almarhum memiliki cukup dana.

“Jika almarhum telah dikuburkan untuk sementara waktu, jenazahnya dibongkar, meskipun dalam upacara yang paling sederhana hanya sebagian tanah dari kuburan yang dikumpulkan,” tulis Howe.

Upacara ngaben massal atau kolektif juga bisa diadakan.

Upacara ngaben massal atau kolektif juga bisa diadakan. Pihak keluarga dapat melaksanakan ritual dengan membayar sejumlah uang atau bahkan gratis jika memang benar-benar tidak mampu. Meski demikian, ngaben massal tetap dilakukan tanpa menghilangkan esensi dari tradisi ngaben itu sendiri.

Ngaben di Bali ternyata bukan hanya dilakukan dengan membakar jenazah. Ada juga upacara mengubur jenazah yang dikenal dengan istilah ngaben beya tanem. Tradisi ini dilakukan turun-temurun oleh masyarakat Bali yang tinggal di daerah pegunungan. Upacara ini tak lepas dari unsur-unsur upacara pada zaman prasejarah hingga masa Bali Kuno sebelum masuknya pengaruh agama Hindu dari Majapahit.

Ada juga upacara mengubur jenazah yang dikenal dengan istilah ngaben beya tanem.

Made Dharmawan dalam Studi Komparasi Ngaben Beya Tanem dengan Ngaben Bakar: Kajian Tradisi dan Sastra menyebut masyarakat percaya bahwa pura kahyangan jagat atau gunung adalah suci sehingga tak boleh ada asap hasil pembakaran jenazah melewati gunung atau pura tersebut. Ada pula yang mengatakan ngaben beya tanem sebagai bentuk penolakan terhadap pengaruh ajaran [Majapahit](#).

Sama seperti “ngaben bakar,” prosesi ngaben beya tanem juga menggunakan api berupa dupa. Api ini berperan sebagai saksi bahwa telah dilaksanakan proses peleburan atau pengembalian unsur panca mahabhuta ke asalnya. Jadi, ngaben beya tanem juga punya tujuan yang sama dengan ngaben bakar.\*

## Kirab Budaya 100 Tahun Sri Sultan Hamengku Buwono

Agenda peringatan se-abad Hamengku Buwono itu diperingati dengan berbagai upacara dan ritual, salah satunya adalah kirab budaya.

[Tradisi](#)



Tagar:

[Tradisi](#), [Yogyakarta](#)

Bulan April yang lalu, [Kesultanan](#) Ngayogyakarta Hadiningrat disibukan oleh berbagai acara untuk menyambut hari jadi yang ke-100 Sri Sultan Hamengku Buwono. Agenda peringatan se-abad Hamengku Buwono itu diperingati dengan berbagai upacara dan ritual. Salah satunya adalah kirab budaya melewati berbagai jalan utama di Yogyakarta hingga kembali ke Keraton. Menjelang sore, Jalan Malioboro nampak ramai dan macet. Macet yang tidak seperti biasanya ini dikarenakan adanya kirab budaya. Kirab budaya yang menampilkan berbagai pakaian dan kesenian tradisional dari berbagai kecamatan yang ada di [Yogyakarta](#).

Satu yang menarik, pawai kebudayaan ini diramaikan juga oleh berbagai organisasi kemasyarakatan, seperti Forum Persaudaraan Umat Beriman (FPBU), Aliansi Nasional Bhinneka Tunggal Ika, Kontras, Walhi, Folker Papua. Selain itu, paguyuban seni di Yogyakarta juga turut meramaikan, seperti paguyuban seniman jathilan, Kesenian Tari Topeng, [Barongsai](#), Reog Ponorogo, dan berbagai paguyuban seni lainnya.

Adapun rute yang ditempuh arak-arakan kirab budaya tersebut adalah jalan Malioboro, menuju jalan Ahmad Yani, kemudian ke Jalan Trikora, dan berakhir di Alun-Alun selatan keraton Yogyakarta. Di Alun-Alun Selatan sendiri sudah menunggu berbagai macam hiburan musik oleh Glenn Fredly dan Slank.

Kirab budaya memperingati 100 tahun [Sri Sultan Hamengku Buwono](#) ini merupakan wujud untuk menyatukan berbagai budaya nusantara agar tidak terkikis ditelan zaman. Selain sebagai usaha untuk melestarikan dan menjadikan Yogyakarta sebagai tujuan wisata yang aman dan berkesan.

## Melihat Lebih Dekat Arsitektur Eropa di Rumah Tradisional Betawi

Di kawasan yang menjadi cagar budaya Betawi ini, kita dapat melihat Rumah Betawi yang kondisinya terawat dengan baik.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Betawi](#), [DKI Jakarta](#), [Rumah Tradisional](#)

Saat ini, sepertinya sulit menemukan rumah tradisional Betawi di Jakarta. Kecuali, jika berkunjung ke perkampungan Betawi [Setu Babakan](#), Jagakarta, Jakarta Selatan. Di kawasan yang menjadi cagar budaya Betawi ini, kita dapat melihat Rumah Betawi yang kondisinya terawat dengan baik.

Bentuk Rumah Betawi menyerupai rumah panggung.

Seperti rumah-rumah tradisional lain yang ada di Indonesia, bentuk Rumah Betawi menyerupai rumah panggung. Paling tidak, terlihat dari lantai rumah yang dibuat lebih tinggi dari tanah.

Jika dilihat sekilas, bentuk pintu serta jendela yang ada pada rumah tradisional ini memperlihatkan pengaruh [arsitektur](#) dari Eropa, Cina, dan Arab.

Pada awalnya, struktur Rumah Betawi menggunakan rangka dari kayu atau bambu. Tapi seiring perkembangan zaman, saat ini Rumah Betawi banyak dibangun dengan dinding dari semen.

Begitu pula dengan bagian lantai rumah. Dahulu, alas Rumah Betawi berupa tanah, tapi kemudian menggunakan plester semen, tegel, atau keramik.

Sekilas, bentuk pintu serta jendela yang ada pada Rumah Betawi memperlihatkan pengaruh Eropa, Cina, dan Arab.

Tata ruang Rumah Betawi pun mengalami perubahan. Layaknya rumah modern, Rumah [Betawi](#) pun memiliki ruang publik, ruang privat, dan area servis. Di Rumah Betawi, ruang publik berada di teras depan (atau biasa disebut amben), ruang pribadi berada di tengah (yang di dalamnya terdapat kamar atau biasa disebut pangkeng), sementara area servis adalah dapur atau yang biasa disebut sronduan.

## Mengantarkan Sang Tuan di Upacara Rambu Solo

Upacara pemakaman tradisional Suku Toraja ini digelar untuk menghormati dan mengantarkan arwah seseorang yang telah meninggal menuju ke alam roh.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Sulawesi Selatan](#), [Toraja](#), [Pemakaman](#)

Bagi kebanyakan masyarakat adat di Nusantara, siklus hidup manusia (mulai dari mengandung hingga kematian) merupakan suatu proses yang dianggap sakral. Karenanya, masyarakat adat di Nusantara masih menganggap hal-hal seperti ibu mengandung, melahirkan, masa kecil, dewasa, hingga meninggal dunia merupakan proses kehidupan yang perlu disempurnakan melalui upacara-upacara adat.

Tidak terkecuali dengan Suku Toraja. Menempati Sulawesi Selatan bagian utara, letak pemukiman [Suku Toraja](#) dikelilingi bukit-bukit karts—membuat udara di sini lebih dingin dibanding wilayah lain di Sulawesi Selatan. Perjalanan menuju Tana Toraja pun tidak mudah. Selain karena kondisi jalan yang rusak, menurut pengakuan penduduk setempat, angkutan umum yang melayani rute Makassar-Tana Toraja hanya beroperasi pada malam hari. Lama perjalanan dari Makassar menuju Tana Toraja mencapai 7 jam.

Suku Toraja memiliki ritual beragam yang terkait dengan tahapan hidup seseorang.

Suku asli [Sulawesi Selatan](#) ini memiliki berbagai ritual yang berkaitan dengan tahap-tahap kehidupan seseorang. Salah satunya adalah rambu solo. Rambu solo merupakan upacara yang bertujuan untuk menghormati dan menghantarkan arwah seseorang yang telah mati menuju alam roh—masyarakat setempat menyebutnya puya.

Terdapat perbedaan pada upacara rambu solo yang diadakan oleh berbagai komunitas adat Suku Toraja. Namun begitu, tujuan utama diadakan upacara ini tetap sama. Kali ini, upacara rambu solok diadakan oleh salah satu komunitas adat Suku Toraja yang bernama Kete Kesu. Kete Kesu menempati Kampung Bonoran, Kelurahan Tikunna Malening, Toraja Utara, sekitar 14 km dari Kota Rantepao.

Upacara rambu solo di berbagai komunitas adat Suku Toraja memiliki bervariasi.

Hanya dengan membayar Rp5.000 untuk wisatawan lokal dan Rp10.000 untuk wisatawan asing, pengunjung dapat masuk dan melihat cagar budaya di kawasan adat [Kete Kesu](#).

Memasuki kawasan Kete Kesu, pengunjung akan disambut hamparan sawah yang luas, lengkap dengan beberapa ekor kerbau yang sedang digembalakan. Bagi masyarakat Suku Toraja, kerbau merupakan binatang yang dianggap suci. Binatang ini diyakini akan mengiringi arwah mereka yang telah mati. Semakin banyak jumlah kerbau yang digunakan dalam upacara rambu solo, ada keyakinan sang arwah akan semakin cepat menuju alam roh.

Sebuah tongkonan kecil diletakkan di tengah-tengah tongkonan besar. [Tongkonan](#) merupakan rumah adat Suku Toraja. Di desa adat ini, terdapat sekitar 10 tongkonan—yang konon sudah berusia lebih dari 300 tahun. Di tongkonan kecil itulah, diletakkan jenazah seorang tuan yang akan diupacarakan dalam rambu solo.

Bagi masyarakat Toraja, kerbau adalah binatang suci.

Sementara jenazah dibiarkan berada di tengah-tengah tongkonan, kaum wanita sibuk mempersiapkan masakan untuk para undangan yang datang. Masakan tersebut didominasi oleh olahan yang berasal dari daging babi atau kerbau. Babi merupakan masakan favorit yang paling ditunggu-tunggu oleh para tamu. Tamu tersebut biasanya merupakan kerabat dekat yang sudah berkeluarga, dan setiap keluarga menempati satu tongkonan.

Sambil menunggu masakan selesai dibuat, para tamu yang hadir membuat lingkaran mengelilingi tongkonan yang berisi jenazah sambil bergerak berlawanan dengan arah jarum jam, diselingi pembacaan mantra-mantra. Upacara dilanjutkan dengan pemberian khotbah dan upacara secara kristiani yang dipimpin oleh seorang pendeta. Setelah khotbah selesai, kaum wanita yang sudah mempersiapkan makanan kemudian keluar dari dapur dan membawakan berbagai masakan ke tiap-tiap tongkonan.

Para tamu, kerabat dekat, dan wisatawan yang hadir secara bersama-sama dipersilakan menyantap makanan yang telah disediakan. Setelah makan siang, [upacara](#) dilanjutkan dengan sesi foto-foto. Para keluarga jenazah mulai dari yang muda sampai tua dipersilakan mengabadikan gambar bersama tongkonan berisi jenazah sang tuan yang sedang diupacarakan. Prosesi selanjutnya adalah mengelilingi jenazah sambil membacakan mantra-mantra penghantar. Yang menarik, kali ini ada seorang keluarga dekat sang jenazah yang menangis histeris secara tiba-tiba. Orang tersebut menangis sambil memeluk tongkonan berisi peti mati.

Peti yang berisi jenazah dimasukkan ke dalam gua atau rumah kecil yang menyimpan beberapa peti jenazah.

Suasana sekejap berubah menjadi haru, diikuti beberapa orang kerabat dekat yang juga menangis histeris. Peti jenazah lalu dilepaskan dari tongkonan hingga tersisa peti dan pancangnya. Peti tersebut kemudian dibawa ke lokasi makam yang berada sekitar 30 meter dari lokasi pemberkatan. Sebelum dibawa, peti berisi jenazah tersebut sengaja digoyang-goyangkan oleh semua tamu yang hadir, yang kemudian dibawa menuju pemakaman. Sampai di lokasi pemakaman, pancang peti dipotong terlebih dahulu menggunakan gergaji, hingga hanya meninggalkan peti jenazah. Yang menarik, peti tersebut tidak dikuburkan di dalam tanah. Dalam tradisi Suku Toraja, makam dalam peti justru dimasukkan ke dalam gua atau rumah kecil yang khusus menyimpan beberapa peti jenazah. Peti jenazah yang telah dimasukkan ke dalam rumah khusus tersebut menandakan sang roh sudah tidak ada lagi di dunia. Dia telah diantarkan oleh kerbau-kerbau yang dikorbankan menuju alam roh.

# Membedah Rumah Adat Tradisional Suku Bugis Makassar

Rumah adat khas Makassar dengan struktur bangunan yang terinspirasi dari anatomi tubuh manusia.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Sulawesi Selatan](#), [Makassar](#), [Rumah Adat](#)

Sama halnya dengan berbagai suku lainnya di Nusantara, Suku Bugis [Makassar](#) juga mempunyai pandangan sendiri terhadap nilai-nilai estetis dan filosofis yang diimplementasikan dalam kehidupan sehari-hari mereka. Hal tersebut salah satunya tercermin dari cara masyarakat Bugis Makassar dalam membangun rumah. Rumah adat masyarakat Bugis menyerupai anatomi tubuh manusia dan menempati area persegi, yang mereka percayai sebagai alam semesta (sulapak appak).

Anatomi rumah adat tradisional [Suku Bugis](#) Makassar terinspirasi dari tiga bagian tubuh manusia yang terdiri atas bagian bawah (siring atau kolong), dunia bagian tengah (kale balla atau badan rumah), dan dunia bagian atas (pammakkang atau loteng). Siring atau kolong dianalogikan sebagai tempat kotor dan hina karena berada di bagian paling bawah rumah. Pada umumnya, bagian ini difungsikan oleh masyarakat tradisional untuk menyimpan ternak dan alat-alat bertani atau melaut. Tapi, pada masa dulu, bagian dari rumah adat ini oleh para bangsawan difungsikan sebagai tempat tinggal budak atau tempat menahan tahanan kerajaan. Anatomi rumah adat tradisional Suku Bugis Makassar terinspirasi dari tiga bagian tubuh manusia.

Kale balla, yang dalam Bahasa Makassar berarti inti rumah, merupakan tempat kegiatan para penghuni berlangsung. Di bagian inilah proses perencanaan dan tata kelola kehidupan berada. Kale balla bisa terdiri dari berbagai petak. Bagi masyarakat kelas menengah, petak pada kale balla dibatasi hanya tiga, yaitu ruang depan, tengah, dan belakang.

Sementara itu, pammakkang merupakan bagian atas dari rumah. Dalam Bahasa Makassar, pammakkang berarti sesuatu hal yang menyenangkan. Bagian ini umumnya digunakan untuk menyimpan hasil panen serta benda-benda kerajinan seperti tikar dan alat-alat tenun. Secara ideologis, pammakkang bisa bermakna sesuatu yang sakral dan mengandung nilai-nilai spiritual karena menempati posisi yang paling tinggi dari bagian rumah.

Struktur bangunan rumah adat Bugis Makassar juga mencerminkan stratifikasi sosial penghuninya.

Selain bagian yang ada pada suatu rumah, struktur bangunan [rumah adat](#) Suku Bugis Makassar pun menunjukkan stratifikasi sosial orang yang menempatinnya. Hal tersebut terlihat dari jumlah susunan timba silla atau tambulayang. Semakin banyak susunan timba silla, semakin tinggi pula derajat orang yang menempati rumah tersebut.

Susunan timba silla terbagi dalam lima jenis, yaitu timba silla lanta' lima (5 susun). Susunan ini khusus digunakan untuk istana raja. Tamba silla lanta' appa (4 susun), yang biasa diperuntukkan bagi kalangan karaeng atau bangsawan. Tamba silla lanta' tallu (3 susun), yang khusus digunakan oleh keturunan karaeng. Tamba silla lanta' rua (2 susun), yang biasa

digunakan oleh masyarakat umum. Yang terakhir, timba silla lanta' se're (1 susun). Susun seperti ini biasa digunakan oleh kalangan hamba sahaya.

# Menguji Keberanian Lelaki lewat Presean di Lombok

Tradisi tarung adat yang menjadi simbol kejantanan kaum lelaki di Pulau Lombok ini diperkirakan sudah ada sejak abad ke-13.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Kesenian](#), [Nusa Tenggara Barat](#), [Lombok](#)

Bunyi [gamelan](#) khas Lombok menjadi pembuka sebuah tradisi yang telah berumur ratusan tahun ini. Para lelaki berkumpul di sebuah lapangan untuk menguji nyali mereka. Inilah presean, tradisi yang menjadi simbol kejantanan kaum lelaki di Pulau Lombok, Nusa Tenggara Barat. Awal mula presean terjadi saat para prajurit meluapkan kegembiraannya setelah bertempur di medan perang. Presean juga dilakukan Suku Sasak (suku asli Lombok) untuk meminta hujan pada bulan tujuh kalender Sasak. Namun, seiring berjalannya waktu, presean menjadi pertunjukan yang hadir untuk mengisi perayaan kesenian dan kebudayaan di wilayah [Lombok](#). Presean berawal dari tradisi para prajurit yang meluapkan kegembiraannya setelah bertempur di medan perang.

Pertunjukan seni ini sarat dengan unsur kekerasan. Dua lelaki (yang disebut pepadu) beradu keterampilan bertarung di arena yang telah disediakan. Dengan tongkat rotan (pejalin) sebagai senjata dan ende yang terbuat dari kulit kerbau sebagai tameng, mereka saling pukul untuk mengalahkan lawannya.

Dengan dipimpin pakembar sedi (wasit di bagian pinggir lapangan) dan pakembar tengaq (wasit di bagian tengah), presean dilakukan dengan cara yang adil dan jujur.

Seiring berjalannya waktu, presean menjadi pertunjukan yang hadir untuk mengisi perayaan kesenian dan kebudayaan di wilayah Lombok.

Pertarungan yang dilakukan dalam 5 ronde dengan durasi 3 menit tiap ronde ini menawarkan aksi yang mendebarkan. Besatan rotan dan cara berkelahi yang tersaji mampu membuat jantung semua orang yang menyaksikan berdegup kencang. Pukulan yang dihasilkan bisa membuat pepadu mengalami luka di bagian badan, bahkan bisa membuat luka bocor di kepala. Jika sudah begitu, presean akan dihentikan dan diganti dengan pepadu lainnya.

Pakembar sedi memiliki tugas memilih penonton yang akan melakukan pertarungan presean. Penonton yang dipilih dari pinggir lapangan bisa menolak ajakan ataupun bersedia untuk melakukan presean. Jika sudah ada dua pepadu yang dipilih, wasit akan memukul ende dengan rotan—tanda pertarungan siap dimulai.

Di balik unsur kekerasan yang ditampilkan, presean memiliki pesan damai.

Sebelum bertanding, pepadu mengenakan [kain khas Lombok](#) yang diikatkan di kepala dan di pinggang. Dengan arahan pakembar sedi, pepadu akan diberikan instruksi dan doa untuk melancarkan jalannya presean. Bebunyian musik yang terdiri dari dua buah gendang, satu buah petuk, rencek, gong, dan suling mengiringi pepadu saat melakukan presean. Pukulan, tangkisan, dan sebatan menjadi tontonan yang sangat menghibur sekaligus mengerikan.

Namun, di balik unsur kekerasan yang ditampilkan, presean memiliki pesan damai. Setiap pepadu dituntut memiliki jiwa yang berani, rendah hati, dan tidak dendam. Selesai bertarung, pepadu akan saling berpelukan.

## Mengenal Masyarakat Adat Lampung Saibatin

Sama seperti Suku Pepadun, suku ini juga menganut sistem kekerabatan patrilineal dengan tatanan masyarakat dan tradisi yang khas.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Lampung](#), [Sumatra](#)

Suku Saibatin mendiami daerah pesisir Lampung yang membentang dari timur, selatan, hingga barat. Wilayah persebaran Suku Saibatin mencakup Lampung Timur, [Lampung Selatan](#), Bandar Lampung, Pesawaran, Tanggamus, dan Lampung Barat.

Sama seperti [Suku Lampung Pepadun](#), Suku Saibatin atau Peminggir juga menganut sistem kekerabatan patrilineal, yaitu sistem keturunan yang ditarik menurut garis keturunan ayah.

Meski demikian, Suku Saibatin memiliki tatanan masyarakat dan tradisi yang khas.

Suku Saibatun tidak memiliki upacara tertentu yang dapat mengubah status sosial seseorang di dalam masyarakat.

“Saibatin” bermakna satu batin atau memiliki satu junjungan. Hal ini sesuai dengan tatanan sosial di dalam Suku Saibatin yang hanya menerapkan satu orang raja adat di setiap generasi kepemimpinan. Budaya Suku Saibatin cenderung bersifat aristokratis, karena kedudukan adat hanya dapat diwariskan melalui garis keturunan. Berbeda dengan Suku Pepadun, Suku Saibatun tidak memiliki upacara tertentu yang dapat mengubah status sosial seseorang di dalam masyarakat.

baca : pakaian adat lampung melinting

Ciri lain dari Suku Saibatin dapat dilihat dari perangkat yang digunakan di dalam ritual adat.

Salah satunya adalah bentuk [siger](#) (sigekh) atau mahkota pengantin yang memiliki tujuh lekuk atau pucuk (sigokh lekuk pitu). Tujuh pucuk ini melambangkan tujuh adoq, yaitu suttan, raja jukuan atau depati, batin, radin, minak, kimas, dan mas. Selain itu, ada pula yang disebut awan gemisir (awan gemisikh) yang diduga digunakan sebagai bagian dari arak-arakan adat. Di dalam prosesi pernikahan, saah satunya.

## Makna Simbolis di Balik Aksesori Pernikahan Tradisional Lampung

Setiap aksesori yang dikenakan memiliki pesan tersirat dan makna simbolis tertentu, khususnya dalam ritual adat.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Lampung](#), [Pakaian Adat](#), [Adat Pernikahan](#)

Salah satu parameter ketinggian budaya suatu suku bangsa dapat dilihat dari tingkat kemajuan seni kriyanya. Perwujudan dari perkembangan seni kriya tersebut dapat dilihat dari keterampilan dalam membuat busana dan aksesoris perhiasan tradisional.

Ciri khas yang tercermin dari bentuk, motif ornamen, dan makna simbolik yang terkandung di dalam aksesoris tradisional menunjukkan tingkat perkembangan kebudayaan suku bangsa tersebut. Masyarakat [Lampung](#) secara turun-temurun telah mewarisi keterampilan yang maju dalam pembuatan aksesoris tradisional khas daerahnya.

Secara turun-temurun, masyarakat Lampung telah mewarisi keterampilan yang maju dalam pembuatan aksesoris tradisional.

Fungsi estetika dari aksesoris atau perhiasan adalah untuk memperindah penampilan pemakainya. Selain estetika, aksesoris tradisional memiliki fungsi sosial—memberi ciri terhadap stratifikasi atau status sosial si pemakainya di tengah masyarakat.

Di samping itu, aksesoris tradisional juga memiliki fungsi simbolis. Aksesoris yang dikenakan memberikan pesan tersirat dan makna simbolik tertentu, khususnya dalam ritual adat. Dari ketiga fungsi tersebut, aksesoris tradisional Lampung memiliki karakter yang lebih menonjol dalam fungsi sosial serta fungsi simbolisnya.

Aksesoris tradisional Lampung memiliki karakter yang lebih menonjol dalam fungsi sosial dan simbolis.

Hal ini dapat dilihat dari aksesoris yang digunakan dalam prosesi [pernikahan adat Lampung](#)—setiap aksesoris memiliki makna simbolik yang spesifik. Salah satunya adalah gelang burung yang khusus digunakan hanya ketika kedua mempelai bersanding.

Penggunaan gelang burung dalam prosesi pernikahan memiliki makna adanya beban besar yang harus siap dipikul kedua mempelai ketika memasuki kehidupan rumah tangga. Di samping itu, wujud burung garuda pada gelang tersebut melambangkan harapan agar hubungan pasangan pengantin kekal hingga akhir kehidupan.

Perhiasan kepala pengantin dan keluarga, antara lain [siger](#), kopiah mas, dan syuket (mahkota mirul yang dililit kain sembagi), umumnya menunjukkan status sosial dari pengguna dan kekerabatan etnis. Siger saibatin, pernik berupa daun sekala/bambu, menunjukkan kedudukan sosial yang tinggi dalam masyarakat. Siger pun memiliki makna simbolis. Jumlah lekuknya melambangkan jumlah marga dalam [adat lampung pepadun](#) atau jumlah adoq (gelar adat) pada [adat lampung saibatin](#).

Warna keemasan pada busana pengantin Lampung menyimbolkan harapan akan keteguhan hati kedua mempelai dalam pernikahan mereka.

Selain dari aspek bentuk, pemilihan warna dalam aksesoris perhiasan juga memiliki pemaknaan tersendiri. Nuansa keemasan yang dominan dalam pernik-pernik perhiasan mempelai pengantin dalam adat Lampung melambangkan kejayaan. Selain itu, kombinasi warna keemasan dengan putih dan merah yang dominan dalam busana pengantin Lampung memiliki pesan atau harapan agar kedua mempelai memiliki keteguhan hati dalam mengarungi mahligai pernikahan.



# Serba-Serbi Kujang, Senjata Tradisional Jawa Barat

Keberagaman dan makna simbolis yang terkandung dalam kujang membuatnya menjadi lambang identitas, lebih dari sekadar senjata tradisional.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Jawa Barat](#), [Kujang](#), [Senjata Tradisional](#)

Apa kata pertama yang tersirat ketika mendengar kata-kata “senjata tradisional”? Mungkin [keris](#), badik, atau tombak menjadi beberapa yang ada di pikiran Anda. Jika iya, mari kita berkenalan dengan senjata tradisional lain, kali ini yang berasal dari Provinsi Jawa Barat, kujang.

Dilansir dari [Kemdikbud](#), kujang berasal dari kata “kudi” dan “hyang”. “Kudi” berasal dari bahasa Sunda kuno yang bermakna sebuah senjata atau jimat yang memiliki kekuatan gaib.

Sementara, “hyang” berarti dewa atau sesuatu yang dianggap Tuhan. Jadi, secara harfiah kujang bisa dimaknai sebagai senjata pusaka yang memiliki kekuatan dewa.

Secara harfiah kujang bisa dimaknai sebagai senjata pusaka yang memiliki kekuatan dewa.

Dahulu, kujang merupakan salah satu alat yang tercatat dalam naskah kuno Sanghyang Siksa Kanda Ng Karesian pada tahun 1518. Saat itu naskah ini dibuat oleh pemimpin Kerajaan Pajajaran, [Prabu Siliwangi](#), sebagai [pedoman hidup](#) masyarakat Sunda. Isinya berupa arahan moral, budaya, adat istiadat dan kesenian khas Sunda Pajajaran. Di sana tercantum kujang sebagai salah satu alat pertanian yang digunakan untuk menebas tanaman perdu yang tumbuh di lahan yang akan ditanami padi, dan untuk menyingi rumput.

Secara umum, anatomi kujang terdiri dari empat bagian, yaitu:

1. Papatuk atau congo

Merupakan bagian ujung yang lancip dan tajam.

2. Eluk atau silih

Merupakan bagian melengkung pada punggung kujang.

3. Tadah

Merupakan bagian lengkungan menonjol pada bagian perut kujang.

4. Mata

Merupakan lubang kecil pada bagian badan. Dalam perkembangannya, bagian mata juga sering dihiasi dengan logam perak, emas, atau permata yang berkilauan. Pada kujang yang dimiliki oleh raja, jumlah mata dapat mencapai 9 lubang.

Kujang biasanya terbuat dari besi, baja, dan bahan pamor (baja putih). Panjangnya mencapai 20-25 cm dan memiliki berat sekitar 300 gram.

Kujang biasanya terbuat dari besi, baja, dan bahan pamor (baja putih).

Jenis-Jenis Kujang

Kujang juga memiliki jenis-jenis yang bervariasi, terbagi berdasarkan bentuk dan fungsinya.

Berdasarkan bentuk, kujang memiliki empat jenis, yaitu: pusaka (sebagai lambang keagungan dan perlindungan), pangarak (untuk berperang), pakarang (sebagai alat upacara adat), dan pamangkas (sebagai alat bertani).



Berdasarkan bentuknya, kujang terbagi menjadi tujuh jenis, sebagai berikut:

#### 1. Kujang Ciung

Bentuknya seperti burung ciung. Kata “ciung” berasal dari kata “Ca’ang” yang mengacu pada Buana Nyungcung (tempat tinggal Sang Hyang Kersa dan letaknya paling atas). Kujang Ciung yang juga merupakan kujang pusaka yang berfungsi sebagai penolak bala. Konon, kujang jenis ini yang bermata tujuh pernah digunakan oleh Putra Mahkota Prabu Anom.

#### 2. Kujang Jago

Bentuknya terinspirasi dari bentuk ayam jantan atau jago. Kata “jago” sendiri menggambarkan karakter atau sifat maskulin, untuk menyatakan bahwa wali negara atau pelaksana negara adalah para “jago”.

#### 3. Kujang Bango

Bentuknya seperti burung kuntul atau bango. Nama Kujang Bango terinspirasi dari tokoh Banjar Nagara yang bergelar Ra-Hyang Banga atau Hariang Banga.

#### 4. Kujang Bangkong

Bentuknya mirip katak. Kata “bangkong” berasal dari kata “Purba Hyang Kara” – “Bang Ka Hyang” – “Bangkong”, yang berarti ajaran Purba yang Agung atau Sunda Wiwitan.

#### 5. Kujang Badak

Bentuknya seperti badak Jawa. Pada masa Pajajaran Nagara atau Dwipantara, ada tokoh yang bergelar Prabu Badak Singa, yang mengemban misi Kartanagara–Kartagama.

#### 6. Kujang Naga

Dalam mitologi Hindu, Naga merupakan perpaduan antara binatang burung, ular dan rusa. Kujang Naga juga merupakan pusaka yang dimiliki oleh raja, ratu, atau wali negara.

#### 7. Kujang Wayang

Kata “wayang” diambil dari nama Dewi putri Aki Tirem, istri Aji Saka II yang mendirikan Kuta di hulu sungai Maha Kama atau Kuta Nagara.

Makna Simbolis dan Penggunaan Kujang Kini

Selain jenis yang beragam, kujang yang juga merupakan salah satu lambang identitas masyarakat Sunda mengandung bermacam makna simbolis, seperti:

1. Melambangkan kekuatan dan keberanian untuk melindungi diri dan hal yang benar.
2. Menjadi simbol karatuan, keraton, atau negara.
3. Menjadi lambang keagungan dan kebanggaan suatu kerajaan atau masyarakat.
4. Menjadi refleksi ketajaman dan daya kritis, serta lambang kekuatan dan keberanian untuk memperjuangkan hak-hak dan kebenaran.

Sejalan dengan perkembangan zaman, fungsi kujang tidak lagi menjadi alat berladang. Fungsi kujang sebagai pamangkas atau alat bertani hanya banyak digunakan oleh masyarakat Baduy (Kanekes) dan Kuningan. Kujang kini menjadi benda simbolis yang berharga dan dianggap sakral.

Fungsi kujang sebagai pamangkas atau alat bertani hanya banyak digunakan oleh masyarakat Baduy (Kanekes) dan Kuningan.

Kujang kerap menginspirasi [grafis](#) beberapa lambang organisasi dan pemerintahan, yaitu salah satunya sebagai [ikon](#) kota Bogor yang juga dihadirkan dalam bentuk Tugu Kujang sejak tahun 1982. Mayoritas kujang yang beredar di masyarakat juga merupakan replika ataupun hasil modifikasi sesuai permintaan. Selain itu, kujang juga seringkali dijadikan sebagai benda koleksi, oleh-oleh, atau dekorasi rumah.

# Rumah Gadang, Arsitektur yang Menjadi Wajah Minangkabau

Di kampung halamannya, rumah adat khas Minangkabau ini lebih dikenal dengan sebutan 'rumah bagongjong.'

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Sumatera Barat](#), [Rumah Adat](#), [Minangkabau](#)

Karakteristik bangunan berarsitektur khas Minangkabau memang mudah dikenali. Hal ini membuatnya menjadi identitas masyarakat [Sumatra Barat](#), bahkan mereka yang berada di perantauan sekalipun. Karena itulah, jika di suatu tempat ditemukan atap bangunan yang terlihat mengadaptasi bentuk tanduk kerbau, hampir bisa dipastikan ada 'urang awak' di daerah tersebut.

Di luar Sumatra Barat, jenis rumah adat khas [Minangkabau](#) populer dengan sebutan rumah gadang. Di kampung halamannya sendiri, rumah tradisional ini lebih dikenal dengan sebutan rumah bagongjong. Menurut sejarah aslinya, tidak semua wilayah di Sumatera Barat dapat dibangun rumah adat seperti ini. Rumah bagongjong hanya didirikan di kawasan tertentu yang berstatus nagari. Karena itulah, eksistensi rumah bagongjong atau rumah gadang di luar Minangkabau terjadi karena aturan adat yang melemah seiring perkembangan zaman.

Rumah bagongjong hanya didirikan di kawasan tertentu yang berstatus nagari.

Rumah bagongjong menurut aturan aslinya memiliki beberapa karakteristik atau ketentuan khusus. Karakteristik tersebut antara lain jumlah ruangan yang ditentukan dari jumlah perempuan yang menghuni rumah tersebut. Selain itu, anak-anak dan perempuan yang telah berumur memiliki kamar yang lebih dekat ke arah dapur. Sementara, gadis remaja ditempatkan di satu kamar pada ujung yang berseberangan. Ruangan dalam rumah terbagi menjadi lanjar dan ruang, dengan jumlah ruang dalam satu rumah berjumlah ganjil antara tiga hingga sebelas. Rumah bagongjong biasa didirikan di atas tanah milik keluarga induk dalam suatu [suku](#) atau kaum. Rumah ini diwariskan antar generasi berdasarkan garis keturunan perempuan, sesuai asas matrilineal yang dianut masyarakat Minangkabau.

Rumah ini diwariskan antar generasi berdasarkan garis keturunan perempuan.

Pada pelataran atau halaman rumah, terdapat sepasang bangunan yang berfungsi sebagai lumbung, yang disebut rangkiang. Selain itu, tak jauh dari bangunan rumah biasanya terdapat surau. Selain berfungsi sebagai tempat beribadah, surau juga menjadi tempat tinggal lelaki dewasa yang belum menikah.

Salah satu karakteristik rumah bagongjong adalah hiasan eksterior [bangunan](#). Ornamen ini berupa ukiran kayu yang menjadi pengisi bidang persegi dan lingkaran di permukaan luar bangunan. Motif ukiran yang umum ditemukan di antaranya berupa tumbuhan merambat, bunga, dan buah. Selain itu, motif-motif geometris segitiga, segi empat, dan jajar genjang (belah ketupat) juga umum ditemukan. Motif-motif ini memenuhi dinding, daun jendela, tiang-tiang, dan daun pintu.

# Membuka Lahan, Mengharap Berkah

Masyarakat adat Dayak Bahau mempunyai tradisi unik menyangkut ritual membersihkan dan menyucikan tanah di awal tahun yang bernama laliq ugal.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Kalimantan Timur](#)

Masyarakat [adat Dayak](#) Bahau mempunyai tradisi unik menyangkut ritual membersihkan dan menyucikan tanah di awal tahun yang bernama laliq ugal. Tradisi awal tahun ini bertujuan agar tanaman yang ditanam bisa tumbuh subur sehingga masyarakat bisa sehat dan sejahtera.

[Tradisi](#) yang diyakini berasal dari kepercayaan manusia kepada dewi kesuburan ini memiliki beberapa tahapan. Tahap pertama dalam ritual adat laliq ugal adalah membuka lahan.

Membuka lahan yang dimaksud adalah dengan menyucikan tanah secara umum, lalu membagi-bagikannya berdasarkan keluarga.

Setelah membuka lahan, tahapan selanjutnya adalah melakukan upacara kecil dengan meletakkan delapan telur ayam kampung di atas bambu. Hal tersebut dilakukan sebagai simbol laporan kepada leluhur bahwa masyarakat Dayak Bahau sedang membuka lahan.

[Ritual](#) dilanjutkan dengan mengorbankan seekor anak ayam dan memotong anjing atau babi untuk dilihat hatinya. Prosesi ini menyangkut ramalan masa mendatang. Jika hati pada hewan yang dikorbankan tidak cacat atau tidak terdapat noda, pembukaan lahan akan berjalan lancar dan hasil panen yang didapatkan akan bagus.

Menurut Blawing, salah satu pemimpin adat Suku Dayak Bahau, ritual-ritual kecil juga akan dilakukan jika sepanjang proses menanam padi terdapat hama yang mengganggu. Ritual yang biasa dilakukan untuk mengusir hama dinamakan dengan kelang helung. "Ritual tersebut dilakukan dengan membuang air suci ke sungai. Ritual ini bertujuan agar hama tersebut hilang dan lebur di sungai, sehingga air kembali ke persawahan dengan membawa berkat," ungkap Blawing.

Kepercayaan kepada roh para leluhur ditunjukkan dengan meletakkan delapan butir telur untuk mendapatkan respon dari para leluhur. Respon tersebut digambarkan dalam tarian topeng yang biasa disebut dengan tari hudoq. Masyarakat adat Suku Dayak Bahau meyakini dalam setiap pementasan tari hudoq terdapat roh para leluhur di dalamnya.

Tari hudoq merupakan penyamaran roh leluhur, sehingga terjadi dialog dua arah antara masyarakat yang membuka lahan dengan roh para leluhur. Tarian ini diiringi oleh berbagai alat musik seperti gendang dan alat musik tradisional Dayak lainnya.

Setelah padi menguning, biasanya para muda-mudi melakukan permainan gangsing tradisional dengan menggunakan biji coklat yang sudah kering dan keras. Biji coklat tersebut kemudian dililitkan pada tali tambang yang panjang dan besar. Setelah itu, biji coklat dilempar sehingga berputar dengan cepat di lantai.

Pemain lain berusaha merubuhkan gangsing yang sedang berputar dengan gangsing miliknya. Tidak ada nilai menang dan kalah pada permainan ini. Kepuasan para pemain adalah ketika berhasil merubuhkan gangsing milik pemain lain.

Ketika padi sudah siap dipanen, saatnya kesibukan bagi kaum perempuan. Mereka sibuk memanen padi, membersihkannya, menyimpannya sebagai cadangan pangan di lumbung padi

yang sudah disiapkan. Begitulah proses dan tahap-tahap pada ritual adat Suku Dayak Bahau menyangkut pembukaan lahan untuk pertanian.

# Memaknai Kebahagiaan dan Harapan melalui Lampion

Kerap menerangi malam perayaan Imlek, lampion tidak lagi menjadi alat ritual semata.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Jawa Tengah](#), [Tionghoa](#)

Sore itu, suasana Klenteng Sam Poo Kong terasa berbeda. Nuansa serba merah mendominasi seluruh bagian kompleks peribadatan agama Buddha tersebut. Warnanya begitu kontras dengan langit jingga Kota Semarang, [Jawa Tengah](#).

Berbagai ornamen khas Imlek menghiasi seluruh bagian salah satu kelenteng tertua dan terbesar di Indonesia tersebut. Tak terkecuali lampion, yang sejauh mata memandang bergelantungan di tali-tali di sepanjang jalan sekitar klenteng. Cahayanya memberikan terang kala malam tiba dan menambah semarak perayaan Tahun Baru Imlek.

Di kelenteng-kelenteng, lampion biasa menyala hingga 15 hari setelah Tahun Baru Imlek.

Di kelenteng-kelenteng, lampion biasanya menyala hingga 15 hari setelah Tahun Baru Imlek.

Lampion dari donatur akan diberikan nama berdasarkan yang menyumbang lampion tersebut.

Pada lampion tersebut bisa digantungkan harapan dan doa. Namun sebelum digantung, lampion tersebut terlebih dahulu didoakan di kelenteng.

Imlek merupakan perayaan terpenting bagi orang Tionghoa. Perayaan ini dimulai dari hari pertama dan bulan pertama pada penanggalan Tionghoa dan berakhir dengan Cap Go Meh di tanggal ke-15 atau saat bulan purnama.

Keberadaan lampion memang tidak dapat dipisahkan dari tradisi masyarakat Tionghoa.

Lampion menjadi semacam atribut budaya yang menandai peralihan tahun dalam penanggalan Tionghoa. Imlek terasa kurang meriah tanpa kehadiran lampion yang menghiasi sudut-sudut jalan, [kelenteng](#), dan rumah-rumah warga Tionghoa. Bagi beberapa orang, lampion juga dimaknai sebagai simbol status sosial. Semakin mewah dan bagus lampion menandakan “si pemilik” berasal dari kalangan atas.

Lampion menjadi semacam atribut budaya yang menandai peralihan tahun dalam penanggalan Tionghoa.

Menurut Yanti Azmah Ulya dalam Makna Lampion Merah dalam Kebudayaan Cina di Jakarta, skripsi pada Program Studi Sastra Cina Universitas Indonesia tahun 2013, kata lampion dalam bahasa Mandarin disebut denglong, yang bermakna “menerangi.” Warna merah pada lampion melambangkan kemakmuran, kesatuan, dan rezeki. Karenanya, masyarakat Tionghoa percaya bahwa lampion memberi jalan dan menerangi rezeki penggunanya.

“Itu sebabnya, lampion selalu ada, terutama pada perayaan-perayaan besar, seperti tahun baru Imlek. Dengan pemasangan lampion ini, bagi orang Cina yang beragama Konghucu berharap selalu mendapat keberhasilan di tahun-tahun mendatang,” tulis Yanti.

Lampion memiliki akar sejarah yang panjang. Diperkirakan tradisi memasang lampion sudah ada di daratan Cina sejak era Dinasti Xi Han, sekitar abad ke-3 Masehi. Munculnya lampion hampir bersamaan dengan dikenalnya teknik pembuatan kertas.

Tradisi memasang lampion diperkirakan sudah ada di daratan Cina sejak abad ke-3 Masehi. Rachel Deason dalam *A Brief History of Chinese Lanterns* di laman Culture Trip menyebut lampion awalnya memiliki tujuan sederhana, yaitu sumber cahaya. Orang-orang dari Dinasti Han Timur (25-220 M) membuat rangka lampion dari bambu, kayu, atau jerami gandum. Lalu, mereka meletakkan lilin di tengahnya dan merentangkan sutra atau kertas di atasnya sehingga nyala api takkan tertiup angin.

Di kemudian hari, lampion diadopsi para biksu [Buddha](#) sebagai bagian dari ritual ibadah mereka pada hari ke-15 bulan pertama kalender lunar. Atas perintah kaisar, orang-orang bergabung dalam ritual itu lalu menyalakan lampion untuk menghormati Buddha dan membawanya ke istana di Luoyang. Saat Dinasti Tang (618-907), praktik itu berubah menjadi sebuah festival, yang masih dirayakan setiap tahunnya.

Ada sejumlah legenda yang berkaitan dengan lampion. Salah satunya mengenai Li Zicheng, seorang pemimpin pemberontakan petani pada masa akhir Dinasti Ming (1368-1644).

Dikisahkan, Li dan pasukannya menyerang kota Kaifeng tanpa mengganggu rumah-rumah penduduk yang menggantung lampion merah di pintu. Para penjaga kota Kaifeng yang kewalahan membuka bendungan untuk menghancurkan pasukan Li. Namun banjir juga melanda rumah-rumah penduduk. Banyak orang naik ke atap rumah dengan membawa lampion merah. Li dan pasukannya menyelamatkan mereka dengan membawa lampion merah sebagai alat penerangan. Untuk memperingati kebaikan hati Li, bangsa [Tionghoa](#) selalu menggantung lampion merah pada setiap perayaan penting seperti Tahun Baru Imlek. Memasang lampion di tiap rumah dipercaya menghindarkan penghuninya dari ancaman kejahatan.

Legenda klasik juga menggambarkan lampion sebagai pengusir kekuatan jahat angkara murka yang disimbolkan dengan raksasa bernama Nian. Memasang lampion di tiap rumah dipercaya menghindarkan penghuninya dari ancaman kejahatan.

Bentuk lampion yang konvensional adalah bulat dengan rangka bambu. Seiring perkembangan zaman, bentuk lampion kian bervariasi. Noviyanti Tjhin dkk dalam *Perancangan Buku Ilustrasi Digital Kehidupan Perajin Téng-téngan di Semarang* di *Jurnal DKV Adiwarna* Vol 1 No 12 2018, menyebut lampion tradisional Tiongkok dibagi menjadi tiga jenis, yaitu palace lantern (lampion kerajaan), gauze lantern (lampion kertas), dan shadow-picture lantern (lampion gambar-bayangan). Dari ketiganya, lampion gambar-bayangan kurang dikenal karena lebih sering digunakan sebagai mainan anak-anak ketimbang alat penerangan atau hiasan saat Festival Lampion di Tiongkok.

Lampion kemudian tersebar dan dikenal di berbagai negara, termasuk Indonesia. Secara garis besar, lampion di Indonesia dapat dibagi menjadi tiga jenis, yaitu lampion tradisional yang digunakan untuk perayaan Imlek; lampion modern dengan bahan, tampilan, dan warna yang lebih bervariasi; serta lampion hasil akulturasi atau biasa disebut lampion daerah.

Dalam lampion daerah, terdapat banyak bukti akulturasi budaya Jawa dan Cina

“Dari ketiga jenis lampion tersebut, lampion daerah merupakan lampion yang paling jarang dijumpai di Indonesia. Padahal, dalam lampion daerah terdapat banyak bukti [akulturasi budaya](#) Jawa dan Cina,” tulis Noviyanti dkk.

Indonesia memiliki beberapa lampion daerah. Ting di Solo, impres (Jepara), dan teng-tengan (Semarang) hanyalah beberapa contoh lampion yang bisa ditemukan di Jawa Tengah.

Ketiganya muncul dalam perayaan hari besar umat Islam.

Jenis lampion tidak memiliki batasan bentuk dan berkembang menjadi lebih rumit setiap tahunnya. Ada lampion yang dibuat menggunakan rangka logam dan dapat difungsikan sebagai lampu meja. Ada lampion berbentuk bunga teratai yang kuncup. Dan masih banyak lagi kreasi baru dari lampion yang membuat perayaan Imlek menjadi semarak.

Selain perubahan pada bentuk, fungsi lampion pun tidak lagi sebagai alat ritual semata.

Selain perubahan pada bentuk, fungsi lampion pun tidak lagi sebagai alat ritual semata.

Lampion sudah menjadi bagian dari pelengkap sebuah interior yang memberi kesan estetik.

Banyak tempat publik seperti hotel, gedung perkantoran, tempat perbelanjaan, hingga kafe memasang lampion untuk menambah keindahan.

## Totopong, Tutup Kepala ala Kabayan

Terdapat tujuh variasi bentuk dalam totopong, yaitu barambang semplak, parekos nangka, parekos jengkol, tutup liwet, lohen, porten, dan kole nyangsang.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Jawa Barat](#), [Sunda](#), [Pakaian](#)

Sosok Kabayan mungkin sudah tidak asing lagi bagi kita semua. Sosok bersahaja dan lucu ini sering kita jumpai dalam film-film, tulisan, bahkan komik. Si Kabayan bujang Sunda ini selalu digambarkan memakai tutup kepala khas Sunda. Tapi, belum banyak orang yang tahu tentang ikat kepala yang sering digunakan si Kabayan tersebut.

Usut punya usut, ikat kepala yang sering digunakan oleh Kabayan bernama totopong. Totopong merupakan kebudayaan khas Sunda berbentuk tutup kepala sejenis blangkon bagi masyarakat Jawa Tengah atau [udeng](#) bagi masyarakat Bali. Pada 2012 lalu, totopong secara resmi diperkenalkan oleh Pemerintahan Kota Bogor kepada turis mancanegara sebagai salah satu ciri khas baru bagi masyarakat Sunda Bogor.

Pada dasarnya, totopong merupakan kain batik bermotif Sunda berbentuk persegi dengan ukuran 50×50 cm. Kain ini kemudian diikatkan pada kepala dan dibentuk sesuai dengan variasi yang diinginkan. Secara umum, terdapat tujuh variasi bentuk dalam totopong, yaitu bentuk barambang semplak, parekos nangka, parekos jengkol, tutup liwet, lohen, porten, dan kole nyangsang. Semua variasi totopong tersebut mempunyai keunikan masing-masing.

Berbagai variasi bentuk tersebut merupakan salah satu daya tarik yang ada dalam totopong, berbeda dengan blangkon dan udeng yang bentuknya sudah ajeg dan tidak bisa diubah-ubah.

Selain itu, pada totopong juga terpampang batik Bogor dengan berbagai motif. Totopong biasa dijual dengan harga Rp20.000/potong atau bisa lebih mahal atau lebih murah tergantung pada kerumitan motif [batik](#) yang ditawarkannya.

## Menilik Rumah Sessat Khas Lampung

Biasanya, rumah tradisional berbentuk panggung ini terbuat dari kayu serta memiliki tiang yang berukuran besar.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Lampung](#), [Sumatra](#), [Rumah Adat](#)

Saat berkunjung ke [Lampung](#), sangat mudah untuk menemukan rumah-rumah tradisional yang berdiri di kiri-kanan jalan. Rumah tradisional berbentuk panggung ini biasanya terbuat dari kayu serta memiliki tiang yang berukuran besar. Inilah sessat, rumah adat provinsi yang identik dengan [gajah](#).

Hanya saja, seiring berkembang zaman, banyak rumah sessat yang tidak lagi dibangun di atas tiang (depok). Rumah-rumah sessat seperti ini berlantai tanah.

Bentuk bangunan tempat tinggal di lingkungan masyarakat pribumi Lampung cukup beraneka ragam.

Secara umum, bentuk [bangunan](#) tempat tinggal di lingkungan masyarakat pribumi Lampung boleh dibilang cukup beraneka ragam. Keanekaragaman ini bisa dilihat dari pola dan seni pertukangan yang digunakan.

baca : [masyarakat lampung pepadun](#)

Sebagai tempat tinggal, bentuk bangunan rumah masyarakat pribumi Lampung sekilas memiliki persamaan dengan rumah-rumah panggung yang ada di Pulau Sumatera pada umumnya.

Meskipun peradaban sedikit banyak membawa perubahan terhadap bentuk rumah yang saat ini ada.

## Batu Lumuik Sungai Dareh, Permata Asal Sumatra

Batu permata khas Sumatra Barat ini memiliki tingkat kekerasan Mohs yang sama seperti giok, zamrud, safir, dan topaz.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Sumatra Barat](#), [Perhiasan](#), [Batu](#)

Sebagai negara yang kaya akan keindahan alam dan budaya, Indonesia menyimpan berbagai keajaiban alam yang mungkin belum diketahui secara luas oleh masyarakat. Salah satunya adalah batu Lumuik Sungai Dareh, sebuah batu alami yang memikat hati para penggemar batu permata dengan keunikan dan keindahannya.

Batu lumut atau yang lebih sering disebut dengan nama batu lumuik Sungai Dareh, merupakan salah satu jenis batu akik (batu permata) yang terkenal di Indonesia. Sesuai namanya, batu ini dapat ditemukan di daerah Sungai Dareh, Kabupaten Dharmasraya, [Sumatra Barat](#). Bahkan, batu ini kabarnya juga telah menjadi incaran para pencinta batu permata dan kolektor di seluruh dunia. Lantas, apa yang membuat batu ini begitu istimewa?

Keistimewaan Batu Lumuik Sungai Dareh

Salah satu keunikan batu lumuik Sungai Dareh terletak pada kekerasannya yang tinggi.

Menurut skala Mohs, batu ini mencapai kekerasan di angka 7 (dari skala 1-10). Hal ini berarti batu ini sangat tahan terhadap goresan dan tidak mudah aus, menjadikannya cocok untuk diolah sebagai perhiasan. Beberapa contoh batu permata dengan tingkat kekerasan Mohs yang sama dengan batu Lumuik Sungai Dareh termasuk batu giok, zamrud, safir, dan topaz.

Keunikan inilah yang membuatnya semakin istimewa.



Salah satu keunikan batu lumuik Sungai Dareh terletak pada kekerasannya yang tinggi. Menurut gemologist (pakar batu permata) Indonesia, Sujatmiko seperti yang dilansir media harian [Haluan](#) pada edisi 17 Januari 2015, konsentrat dulang Lumuik Sungai Dareh, mengandung 48 persen mineral magnetit dan 30 persen mineral hematit dan ilmenit, yang mengandung unsur tembaga, timah hitam, seng, perak, dan emas. Kandungan inilah yang menurutnya membuat batu lumuik Sungai Dareh menjadi cenderung lebih berharga dibanding batu semi permata lainnya.

Dari sisi warna, batu lumuik Sungai Dareh mayoritas berwarna hijau, dengan palet warna utama warna hijau tua dan hijau muda. Batu yang berwarna hijau muda dikenal dengan nama Pucuk Pisang (Natural Idocrase), sementara batu yang berwarna hijau tua dikenal dengan nama Kumbang Jati (Hydrogrossular Garnet). Varian warna batu dapat berupa perpaduan dua warna tadi dengan warna lain seperti putih dan kuning. Paduan inilah yang membuatnya kerap dijuluki sebagai batu giok Sumatra.

Perpaduan warna pada [batu](#) lumuik Sungai Dareh juga membentuk sejumlah motif unik. Beberapa yang sering ditemui adalah motif totol, antara lain motif totol semangka, totol seledri, dan totol gerimis.

Perhiasan dari Batu Lumuik Sungai Dareh

Proses pembuatan batu lumuik Sungai Dareh menjadi perhiasan yang indah melibatkan keterampilan para perajin batu akik. Setelah batu alam ditemukan, langkah pertama adalah memotong batu sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Kemudian, batu dipoles menggunakan teknik khusus untuk menghasilkan kilau yang memukau. Para perajin juga sering menggunakan teknik ukiran untuk memberikan motif khas pada batu tersebut, seperti motif bunga, daun, atau seni tradisional daerah setempat.

Harga batu lumuik Sungai Dareh bisa bervariasi tergantung pada kualitas, ukuran, dan keunikan batu itu sendiri. Batu yang langka dan memiliki motif yang indah biasanya memiliki harga yang lebih tinggi. Di pasaran, harga batu ini bisa mencapai jutaan hingga puluhan juta rupiah. Salah satu penjualan yang cukup mencengangkan adalah batu Lumuik Sungai Dareh terjual di harga 1,5 miliar rupiah pada 2015. Batu yang terjual memiliki motif badai salju. Cirinya seperti batu giok, didominasi warna putih di dalamnya serta memiliki totol hijau yang menyerupai harimau.

Salah satu penjualan yang cukup mencengangkan adalah batu Lumuik Sungai Dareh terjual di harga 1,5 miliar rupiah pada 2015.

Sebelum membeli batu lumuik Sungai Dareh, penting untuk memastikan keasliannya. Pertama, pastikan membeli dari penjual yang terpercaya atau tempat yang sudah terkenal sebagai produsen batu akik berkualitas. Kedua, perhatikan ciri-ciri fisik batu seperti warna, kejernihan, dan motif yang khas. Batu yang asli memiliki keunikan dan karakteristik tersendiri. Terakhir, pastikan batu tersebut memiliki sertifikat keaslian yang dikeluarkan oleh lembaga terpercaya sebagai jaminan keaslian batu yang dibeli.

Batu lumuik Sungai Dareh adalah salah satu kekayaan alam Indonesia yang patut dilestarikan, tidak hanya oleh masyarakat Dharmasraya atau Sumatra Barat semata, tapi oleh kita semua.

Penting bagi kita untuk menghargai kekayaan alam ini dan menjaganya sebagai [warisan budaya](#) yang tak ternilai harganya.



# Barong Ider Bumi, Ritual Pengusir Bahaya Khas Masyarakat Osing

Tradisi yang berlangsung sejak 1940-an ini bertujuan untuk mengusir kejahatan, hawa nafsu, dan keburukan yang menghalangi datangnya keberuntungan bagi seluruh masyarakat desa.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Jawa Timur](#), [Tradisi](#), [Banyuwangi](#), [Upacara Adat](#), [Barong Ider Bumi](#)

Masyarakat Osing dari [Banyuwangi](#), Jawa Timur, memiliki karakteristik yang berbeda dengan masyarakat Jawa Timur pada umumnya. Salah satunya terlihat dari upacara barong ider bumi. Upacara ini rutin diadakan setiap tahun, pada hari kedua Bulan Syawal.

Upacara ini rutin diadakan setiap tahun, pada hari kedua Bulan Syawal.

Upacara barong ider bumi merupakan ritual pengusir bahaya dan permohonan kesuburan kepada Sang Maha Kuasa. Selain itu, upacara ini dipercaya sebagai ritual pensucian diri dari segala kesalahan yang dilakukan selama setahun dan penyembuhan terhadap wabah penyakit. [Tradisi](#) ini telah berjalan selama puluhan tahun, salah satu sumber sejarah menyebutkan ritual ini pertama kali diselenggarakan sekitar tahun 1940-an.

Dalam [upacara](#) ini, masyarakat setempat mengarak sesosok barong berkeliling desa. Barong merupakan tokoh mitologis yang berasal dari budaya Bali. [Barong](#) dianggap sebagai raja dari para arwah dan simbolisasi kebaikan. Pengarakan barong berkeliling desa dimaksudkan untuk mengusir kejahatan, hawa nafsu, dan keburukan yang menghalangi datangnya keberuntungan dan kemakmuran bagi segenap masyarakat desa.

Upacara ini juga dipercaya sebagai ritual pensucian diri.

Arak-arakan ritual barong ider bumi diikuti berbagai lapisan masyarakat desa dari anak-anak hingga para sepuh. Dalam pelaksanaannya, upacara ini juga dimeriahkan dengan berbagai kesenian khas Banyuwangi, seperti tari gandrung, burdah, singo-singoan, dan hadrah kuntulan. Sepanjang perjalanan, dilakukan pembacaan macapat atau tembang [Jawa](#) kuno yang merupakan bentuk doa kepada Tuhan dan roh nenek moyang. Seiring menguatnya pengaruh Islam, macapat ini diawali dengan doa dalam Bahasa Arab dan pembacaan Al-Fatihah.

## Tradisi Menyimpan Mayat Londa dan Lemo

Di setiap sudut goa pengunjung akan menjumpai berbagai peti jenazah yang memang sengaja diletakkan secara bertumpuk-tumpuk.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Sulawesi Selatan](#), [Toraja](#), [Lemo](#), [Londa](#)

Salah satu tujuan wisata unggulan yang ada di Sulawesi Selatan adalah Tana Toraja, karena selain letaknya yang berada di pegunungan, Tana Toraja juga kaya akan berbagai [tradisi](#) dan kebudayaan. Salah satu objek wisata di Tana Toraja yang sering dikunjungi wisatawan adalah

Goa Londa. Situs pemakaman goa Londa berlokasi di perbatasan antara daerah Makale dan Rantepao. Untuk sampai ke lokasi, butuh waktu sekitar 6 jam melalui perjalanan darat dari kota Makassar.

Memasuki kawasan tersebut pengunjung akan disambut sebuah gapura klasik, pada sisi-sisinya dipenuhi ukiran khas Toraja, dan pada bagian sentralnya terdapat patung kepala kerbau dengan tanduknya yang menjuntai. Londa merupakan sebuah kawasan [pemakaman Suku Toraja](#) berupa kubur batu atau tempat menyimpan mayat yang diperuntukkan khusus bagi leluhur Toraja dan keturunannya. Konon jauh sebelum masuknya agama Islam dan Kristen, di Tana Toraja sudah terdapat kepercayaan warisan nenek moyang yang disebut Aluk Todolo atau Alukta.

Kepercayaan inilah yang kemudian menjadi landasan berbagai ritual adat dan tradisi masyarakat Toraja.

Alukta pada dasarnya tidak mengharuskan penyimpanan mayat, namun lebih kepada kewajiban segera melaksanakan upacara pemakaman sebagai pelaksanaan aluk to mate

(memperlakukan orang yang telah mati). Karena semakin cepat jenazah dimakamkan, akan semakin banyak kesempatan untuk melaksanakan upacara pemberkatan lainnya.

Namun banyak alasan dan latar belakang mengapa jenazah-jenazah tersebut harus disimpan terlebih dahulu ke dalam goa dan liang-liang bukit. Alasan-alasan tersebut antara lain seperti menunggu kedatangan kerabat yang sedang merantau, untuk memberi kesempatan bagi keluarganya menunjukkan kasih sayang kepada jenazah, atau untuk menunggu biaya dan hewan korban yang banyak terlebih dahulu agar bisa melaksanakan upacara [Rambu Solo](#) (mengantarkan jenazah ke alam yang disebut puya), dan berbagai alasan lain. Hingga akhirnya menyimpan mayat menjadi sebuah tradisi di kalangan masyarakat adat Tana Toraja.

Dahulu masyarakat adat Toraja menyimpan jenazah di dalam rumah [tongkonan](#), lamanya waktu menyimpan jenazah paling lama tiga puluh enam malam untuk keluarga bangsawan.

Sementara dari golongan lainnya kurang dari itu, atau bahkan tidak disimpan sama sekali karena upacaranya sangat singkat. Seiring berjalannya waktu, kemudian masyarakat adat Toraja memberi sebutan dan anggapan yang berbeda-beda tentang jenazah yang disimpan.

Ada yang menganggap To Makula, bahwa jenazah yang disimpan dianggap hanya sebagai orang yang sakit, dan To Mate, jenazah sedang dalam rangkaian upacara aluk to mate.

Memasuki goa Londa pengunjung akan menjumpai berbagai peti jenazah khusus bagi marga keturunan Tau-Tau. Di setiap sudut goa pengunjung akan menjumpai berbagai peti jenazah yang memang sengaja diletakkan secara bertumpuk-tumpuk. Di sekitar peti mati sering ditemukan botol minuman, rokok, sirih, atau bahkan pakaian. Hal ini menunjukkan bahwa jenazah yang disimpan dianggap sebagai To Makula, diperlakukan layaknya masih hidup.

Keluar dari goa Londa pengunjung bisa melewati jalan setapak, lalu melewati beberapa anak tangga untuk bisa sampai di sebuah puri di tengah bukit. Dari atas puri tersebut terlihat pemandangan kubur batu, di atas bukit-bukit tersebut terdapat rongga tempat dimana jenazah disimpan. Penyimpanan di bukit-bukit tersebut dilakukan karena di dalam goa sudah penuh dengan peti jenazah.

Tidak jauh dari situs pemakaman Londa terdapat satu lagi situs kubur batu yang bernama Lemo. Sama halnya dengan Londa, ketika memasuki situs kubur batu ini pengunjung harus membayar tiket masuk seharga Rp10.000. Berbeda dengan Londa, memasuki kawasan Lemo pengunjung akan disambut terlebih dahulu para penjual pernak-pernik khas Toraja. Masuk lebih ke dalam barulah pengunjung akan menyaksikan tebing karts yang berongga-rongga,

rongga-rongga tersebut berisi peti jenazah, di sekitarnya terdapat patung-patung manusia yang dibuat sebagai simbol orang yang jenazahnya disemayamkan di tebing tersebut.

Mengunjungi situs pemakaman kubur batu Londa dan Lemo merupakan suatu kegiatan wisata yang sangat mengasyikan. Selain dapat menikmati udara segar khas pegunungan, di kawasan Londa dan Lemo pengunjung juga akan menemukan hal-hal yang baru menyangkut kekayaan tradisi dan budaya masyarakat adat Toraja.

## Menyaksikan Serunya Tradisi Barapan Kebo di Sumbawa Barat

Tradisi ini tak hanya mempererat silaturahmi, tetapi juga menjadi salah satu cara untuk menggemburkan tanah.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Nusa Tenggara Barat](#), [Sumbawa](#)

Sementara [Madura](#) mempunyai [karapan sapi](#), Sumatra Barat mempunyai pacu jawi, Pulau Sumbawa juga memiliki tradisi barapan kebo yang menjadi kebanggaan masyarakatnya.

Tepatnya di Kabupaten Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat, barapan kebo telah mengakar dan menjadi tradisi yang selalu dinantikan keberlangsungannya.

Kemeriahan akan selalu tercipta saat barapan kebo diadakan. Para pemilik kerbau dengan antusias mendatangkan kerbau pilihan untuk ditandingkan dengan kerbau lainnya. Biasanya diadakan sebelum dan setelah musim panen, barapan kebo merupakan wujud rasa syukur masyarakat [Sumbawa](#) kepada Yang Maha Kuasa, sekaligus menjadi cara untuk menggemburkan tanah. Selain itu, barapan kebo juga menjadi penyambung silaturahmi masyarakat Sumbawa terhadap sesama dengan berbagi kebahagiaan.

Barapan kebo merupakan salah satu wujud ungkapan syukur masyarakat Sumbawa kepada Tuhan.

[Tradisi](#) yang telah mengakar dalam budaya masyarakat Sumbawa ini dilaksanakan di area sawah yang telah dipilih. Setiap kerbau yang menjadi peserta dibedakan berdasarkan umur, mulai kelas TK sampai kelas dewasa. Umur kerbau biasa mulai dari 1 tahun hingga 5 tahun—ketika kerbau telah menapaki usia dewasa.

Saat barapan kebo diadakan, masyarakat Sumbawa dan sekitarnya akan berbondong-bondong menyaksikan jalannya perlombaan. Serunya pertandingan menjadi tontonan yang sangat menarik. Apalagi, area persawahan yang berlumpur kadang membuat wajah para joki menjadi hitam terkena lumpur dan ini sangat ditunggu oleh para penggemar barapan kebo karena mengundang gelak tawa.

Tugas joki di area barapan kebo tidak hanya mengendarai kerbau. Kecepatan dan cara menyeimbangkan tubuh dalam mengendarai kerbau untuk mengenai saka juga hal yang tak mudah dilakukan. Saka yang merupakan tongkat kayu yang ditancapkan di salah satu sudut sawah, menjadi tonggak para joki untuk bisa menjatuhkan atau mengenai sakadalam waktu sesingkat-singkatnya.

Peserta barapan kebo tidak terlalu memikirkan hadiah yang diberikan.

Peserta barapan kebo tidak mengincar hadiah yang diberikan, karena tidak terlalu besar. Barapan kebo lebih menjadi arena pertarungan harga diri dan martabat. Belum lagi harga kerbau yang melonjak tinggi jika berhasil menjadi juara. Bayangkan saja harga seekor kerbau bisa naik menjadi Rp100 juta. Luar biasa, bukan?

Barapan kebo merupakan salah satu tradisi masyarakat Sumbawa yang menjadi kekayaan khazanah tradisi Nusantara. Sudah menjadi tanggung jawab generasi muda untuk mencintai budaya sendiri agar tradisi seperti barapan kebo tidak hilang ditelan waktu.

# Tradisi Pernikahan Adat Lampung

## Melinting

Dalam pernikahan ini, terdapat tiga jenis sistem perkawinan, yaitu mesukum, ngakuk majau, dan ngibal serbou.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Lampung](#), [Sumatra](#), [Pernikahan](#)

Secara garis besar, masyarakat asli Lampung terbagi menjadi dua kelompok adat besar, yaitu [Pepadun](#) dan [Saibatin](#) (Peminggir). Tetapi, selain kedua kelompok besar tersebut, terdapat kelompok adat lain yang memiliki pernak-pernik [tradisi](#) dan ritual adat khas berbeda dari keduanya.

Kekhasan masyarakat Lampung Melinting di antaranya terdapat pada ritual pernikahan.

Salah satu di antaranya adalah masyarakat Lampung Melinting yang menetap di Kecamatan Labuhan Maringgai, Lampung Timur. Kekhasan masyarakat Lampung Melinting di antaranya terdapat pada ritual pernikahan. Dalam pernikahan ini, terdapat tiga jenis sistem perkawinan, yaitu mesukum (bumbang aji), ngakuk majau (sebumbangan), dan ngibal serbou (mupakat tuha).

Mesukum merupakan pernikahan ketika si gadis dibawa ke keluarga pria untuk ditanya kesediaannya menikah. Jika setuju, si gadis diantar kepada keluarganya. Prosesi kemudian dilanjutkan dengan pertunangan. Ngakuk majau adalah pernikahan ketika si gadis dibawa secara diam-diam ke keluarga pria, kemudian keluarga pria mengabarkan maksudnya untuk menikahkan kedua mempelai dengan prosesi berlangsung di tempat keluarga pria.

Ngibal serbou adalah pernikahan ketika kedua pihak keluarga telah saling mengenal dan didahului pertunangan. Pernikahan diawali prosesi adat dengan keluarga pihak laki-laki mendatangi pihak perempuan dengan membawa kelengkapan adat (kanago) tertentu.

Ketiga sistem pernikahan tersebut memiliki prosesi yang hampir sama.

Ketiga sistem pernikahan tersebut memiliki prosesi yang hampir sama—meski ada perbedaan dalam detail-detail tertentu. Menjelang atau setelah akad nikah, sesuai agama Islam, kedua mempelai melakukan prosesi ngarakbetamat (khatam Quran)—kedua mempelai membaca ayat-ayat Al-Quran.

Prosesi sabaian merupakan ritual ketika kedua pihak keluarga saling bersalaman sebagai permohonan maaf jika ada yang kurang berkenan. Ritual pemberian gelar kepada kedua mempelai, mempelai pria diberi gelar Adok sementara mempelai perempuan diberi gelar Inai.

Terakhir adalah ritual musek, yaitu para tetua dari keluarga menyuapkan makanan kepada kedua mempelai.

Hal lain yang menjadi keunikan dari prosesi pernikahan Lampung Melinting adalah busananya.

Hal lain yang menjadi keunikan dari prosesi pernikahan Lampung Melinting adalah busananya.

Busana pengantin perempuan berupa [kain tapis](#) cekil, baju kurung dari bahan brokat putih, selendang jungsrat, selapai, bulu serti, dan selop. Adapun pengantin laki-laki menggunakan celana pantalon, kemeja putih, kain tumpal, kekat akin, kerembung, punduk (keris), dan selop. Mempelai perempuan menggunakan [siger](#) atau mahkota pengantin bercabang lima, dengan setiap cabang memiliki rumbai yang menutupi wajah sang gadis. Sementara, mempelai laki-laki menggunakan kopiah emas sebagai penghormatan. Selain dua aksesoris tersebut, pasangan pengantin Melinting menggunakan kalung buturan, kalung papan jajar, gelang burung, dan gelang kano.

## Perujak, Tradisi Menguatkan Gigi dari Sumbawa

“Perujak” memiliki arti melakukan percampuran buah pinang, kapur, dan gambir.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Nusa Tenggara Barat](#), [Sumbawa](#)

Perujak adalah [tradisi](#) wanita di pedalaman Sumbawa, Nusa Tenggara Barat, yang dipercaya masyarakat dapat menguatkan gigi.

“Perujak” memiliki arti melakukan percampuran buah pinang, kapur, dan gambir. Ketiga bahan ini kemudian dimasukkan ke wadah lalu ditumbuk hingga lunak. Bahan yang telah tercampur kemudian dikunyah selama 10 sampai 15 menit.

Perujak dipercaya dapat menguatkan gigi.

Perujak biasa dilakukan setelah makan. Orang yang melakukan perujak disebut pajula.

Setelah melakukan perujak, biasanya pejula akan melakukan penusut, yaitu membersihkan perujak dengan menggunakan [sirih](#).

## Tradisi Kebo-Keboan, Pertunjukan Seni dari Para Petani

Salah satu daya tarik Banyuwangi adalah pertunjukan kebo-keboan yang dibalut sisi supranatural dan kesenian.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Jawa Timur](#), [Tradisi](#), [Banyuwangi](#), [Kebo-keboan](#)

Selain dikaruniai alam yang indah, [Banyuwangi](#) juga punya daya tarik dari sisi tradisi berupa pertunjukan. Namanya kebo-keboan, sebuah gelaran seni peran yang mengandung nilai spiritual dan rasa berterima kasih pada pencipta akan hasil panen yang didapatkan. Istilah

kebo-keboan secara harfiah berarti kerbau tiruan, karena para pemeran akan berdandan dan berlaku seperti kerbau selama pertunjukan.

#### Asal Usul Tradisi Kebo-Keboan

Kebo-keboan sudah diwariskan secara turun-temurun konon sejak abad 18 Masehi, berawal dari [Suku Osing](#) di Desa Alasmalang. Dahulu terjadi wabah penyakit yang disebabkan oleh kekuatan supranatural. Wabah ini menyerang seluruh warga dan membuat mereka sakit. Tapi tak hanya manusia, ternyata wabah juga menyerang tanaman lewat wujud hama.

Kebo-keboan sudah diwariskan secara turun-temurun konon sejak abad 18 Masehi, berawal dari Suku Osing di Desa Alasmalang.

Semua petani gagal panen! Akibatnya, beras menjadi langka. Hal ini menyebabkan semakin banyak warga sakit yang meninggal. Sesebuah desa saat itu bernama Mbah Karti, ia melakukan semedi untuk mendapatkan petunjuk. Mbah Karti kemudian mengarahkan warga menggelar syukuran akbar dengan catatan para petani berperan menjadi kerbau untuk mengagungkan Dewi Sri, simbol kemakmuran dan keselamatan. Ajaib, setelah syukuran terlaksana, wabah dan hama pada tanaman segera menghilang.

baca : [api biru kawah ijen](#)

Kalau di Desa Aliyan, tokoh yang mendapat wangsit adalah Mbah Wongso Kenongo beserta anaknya, Joko Pekik. Selesai bermeditasi, Joko Pekik berlaku aneh seperti kerbau sambil berguling-guling di sawah. Tapi setelah itu, hama dan wabah segera hilang, lalu hasil panen menjadi berlimpah.

Kondisi tanaman dan warga berangsur-angsur membaik dan kembali seperti semula. Maka sejak saat itu, kebo-keboan akan dilaksanakan satu kali setiap tahun tepatnya di hari Minggu pertama bulan Muharam atau [Suro](#) menurut penanggalan Jawa sekitar tanggal 1 sampai 10, dengan alur yang berbeda-beda di setiap desa.

Kebo-keboan dilaksanakan satu kali setiap tahun tepatnya di hari Minggu pertama bulan Muharam atau Suro menurut penanggalan Jawa sekitar tanggal 1 sampai 10, dengan alur yang berbeda-beda di setiap desa.

#### Mengapa Kerbau dan Bukan Sapi?

Kerbau dipilih karena jasanya yang besar membantu para petani setiap hari. Tenaganya lebih besar ketimbang sapi, itulah kenapa kerbau lebih banyak dipilih untuk membantu membajak sawah. Petani tak akan bisa bekerja tanpa bantuan kerbau, maka gelaran seni ini sekaligus menjadi salah satu ungkapan syukur dan terima kasih.

#### Kebo-Keboan di Berbagai Desa

Saat ini, hanya terdapat dua desa di Banyuwangi yang masih melaksanakan tradisi kebo-keboan, yaitu Desa Alasmalang dan Desa Aliyan. Tujuannya masih sama, untuk mengungkap rasa syukur dan menghalau hama. Namun tahap persiapannya berbeda antara kedua desa ini.

#### Tahapan Kebo-keboan di Desa Alasmalang:

1. Pemilihan pemeran kebo-keboan oleh ketua adat
2. Selamatan dengan 12 tumpeng yang kemudian disantap bersama. 12 sajian tumpeng yakni 5 porsi jenang sengkolo dan 7 porsi jenang suro beserta lauknya. Sajian ini menggambarkan 12 bulan dalam satu tahun, 7 hari dalam satu minggu, dan lima hari pasaran dalam kalender Jawa (Legi, Pahing, Pon, Wage, dan Kliwon)

3. Mengarak manusia-manusia kerbau mengelilingi empat penjuru desa dipimpin tetua adat
4. Pemberian benih padi pada petani untuk ditanam

Tahapan Kebo-keboan di Desa Aliyan:

1. Pemilihan pemeran kebo-keboan sesuai dengan pilihan arwah leluhur. Maka sehari sebelumnya para pemeran akan kesurupan dan bertingkah bagai kerbau
2. Memasang umbul-umbul dan gapura di sepanjang jalan desa sebagai tanda perayaan menggunakan hasil pertanian masyarakat seperti padi, jagung, dan tebu.
3. Membuat kubangan lumpur tempat kebo-keboan dilakukan sejalan dengan arah arak-arakan manusia kerbau
4. Membuat tumpukan hasil panen dari buah dan sayur sebagai simbol syukur
5. Mengarak manusia kerbau ke seluruh penjuru desa
6. Momen ngurit, pemberian benih padi kepada petani untuk ditanam

Pelaksanaan Kebo-Keboan

Sesuai dengan tahapan di setiap desa, biasanya warga sekitar akan mengadakan acara bersih-bersih sebelum kebo-keboan dimulai. Kemudian satu hari sebelumnya, para wanita berkumpul untuk menyiapkan sajen yang terdiri dari tumpeng, kinang ayu, ingkung ayam, air kendi, untuk kemudian diletakkan di setiap sudut perempatan jalan.

Perlengkapan upacara yakni pacul, beras, bibit padi, palawija, dan tebu juga disiapkan oleh para pemuda. Kemudian petani juga menyiapkan bendungan untuk mengairi padi yang akan ditanam saat upacara kebo-keboan.

Keesokan harinya, saat pagi hari, dilakukan doa bersama sebelum acara dimulai.

Keboan–pemeran kebo-keboan–tampil dengan tubuh hitam berlumuran oli, tanduk, rambut palsu, dan sebagian membawa bajak. Mereka diiringi satu wanita cantik yang berperan sebagai Dewi Sri diarak keliling desa, namun karena sebagian besar keboan kesurupan–atau kesurupan di perjalanan, keboan akan bergerak ke sana dan ke mari bahkan menyeruduk orang.

Keboan–pemeran kebo-keboan–tampil dengan tubuh hitam berlumuran oli, tanduk, rambut palsu, dan sebagian membawa bajak.

Apalagi saat bertemu dengan kubangan lumpur, keboan langsung bergulingan di lumpur dan mencipratkan lumpur ke segala arah. Hal ini berlangsung cukup lama, tanpa keboan merasa kelelahan. Beberapa mungkin tumbang setelahnya, jika ini terjadi mereka akan disadarkan oleh pihak keluarga dengan guyuran air lalu dibawa pulang.

Sembari keboan berlarian, pemeran Dewi Sri membagikan bibit kepada petani untuk segera ditanam, tentu saja para petani akan berebut mengambilnya. Diyakini, benih yang didapatkan dari upacara ini memiliki berkah dan akan tumbuh dengan subur dan melimpah.

Selesai upacara, semua peserta kembali ke rumah masing-masing sambil membawa bibit padi. Malamnya, akan digelar pertunjukan [wayang kulit](#) yang mengisahkan tentang Dewi Sri sebagai hiburan warga yang telah berpartisipasi mengadakan upacara kebo-keboan.

Pentingnya Pelaksanaan Kebo-keboan

Kebo-keboan memiliki peran yang penting dalam mempertahankan warisan budaya Banyuwangi. [Tradisi](#) ini menjadi simbol kekuatan, penghormatan pada roh leluhur, kepercayaan akan dunia spiritual, dan rasa syukur kepada Yang Maha Kuasa.

Tradisi ini menjadi simbol kekuatan, penghormatan pada roh leluhur, kepercayaan akan dunia spiritual, dan rasa syukur kepada Yang Maha Kuasa.



Kebo-keboan juga menarik minat wisatawan yang tertarik untuk mengenal dan mengalami budaya unik Banyuwangi. Melalui kebo-keboan, masyarakat Banyuwangi tidak hanya memperkuat identitas budaya, namun juga melestarikan nilai-nilai luhur yang diwariskan dari generasi ke generasi.

# Vunja Ada Mpae, Kearifan Lokal Masyarakat Desa Toro

Sebuah ritual yang rutin dilakukan masyarakat adat di Sulawesi Tengah sebagai ungkapan syukur atas hasil panen yang melimpah.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Sulawesi Tengah](#), [Desa Adat](#)

Masyarakat [adat](#) Nusantara masih memegang teguh tradisi dan kebudayaan serta warisan kultural dari para leluhurnya. Baik dari pola hidup maupun dari berbagai ritual adatnya. Ngata Toro merupakan desa adat yang masih memegang teguh tradisi para leluhur. Ngata Toro atau Desa Toro merupakan sebuah desa yang berada di dekat Taman Nasional Lore Lindu, tepatnya di Kecamatan Kulawi, Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah. Desa ini terkenal dengan varietas padi unggulan seperti padi Kamba dan padi Kanari.

Ngata Toro merupakan desa adat yang masih memegang teguh tradisi para leluhur.

Menurut pengakuan salah seorang tetua adat, masyarakat Desa Toro sejak dulu sudah menggantungkan hidupnya pada dua nilai moral, yaitu hintuvua dan katuvua. Hintuvua adalah nilai-nilai moral dalam membangun hubungan antar sesama manusia dengan berlandaskan saling cinta, penghargaan, solidaritas, dan musyawarah. Sedangkan, katuvua adalah nilai-nilai ideal tentang pola hubungan antara manusia dengan lingkungannya yang didasari pada keselarasan pola hidup dengan alam.

Berdasarkan dua nilai moral tersebut, tidak salah jika Desa Toro mempunyai hasil [panen](#) yang baik sehingga menjadi lumbung padi bagi Kabupaten Sigi. Apalagi, padi dari desa ini terkenal memiliki kualitas yang baik.

Padi dari desa ini terkenal memiliki kualitas yang baik.

Untuk mengungkapkan rasa syukur atas panen yang berlimpah tersebut, masyarakat Desa Toro mempunyai ritual adat yang menyangkut hari panen raya bernama vunja ada mpae. Upacara ini biasa dilakukan ketika menjelang panen raya.

Ritual vunja ada mpae diawali dengan pembicaraan antara para tetua desa dengan orang-orang yang berwenang merancang segala kegiatan seputar pertanian, dikenal dengan nama tina ngata. Orang-orang yang tergabung dalam tina ngata adalah mereka yang memiliki pengetahuan tentang ilmu perbintangan, sehingga bisa menjadi pedoman dalam memutuskan berbagai hal yang berkaitan dengan pertanian, pengolahan ladang, dan sawah.

Vunja ada mpae adalah ritual adat untuk mengucap rasa syukur atas panen yang berlimpah.

Hasil perbincangan para tetua adat dengan tina ngata kemudian disebarkan kepada masyarakat desa. Setelah berita akan dilaksanakannya perayaan vunja ada mpae menyebar di masyarakat, kemudian para tetua adat dan tina ngata bertemu kembali untuk menentukan hari dilaksanakannya perayaan tersebut.



Setelah hari perayaan sudah ditentukan, dilaksanakanlah maeko. Maeko adalah acara mengundang masyarakat desa tetangga untuk turut serta dalam perayaan vunja ada mpae. Maeko merupakan salah satu implementasi dari nilai hintuvu yang diajarkan oleh para leluhur Desa Toro dalam kehidupan bermasyarakat.

[Perayaan](#) vunja ada mpae pada umumnya dilaksanakan di tanah lapang. Di bagian tengah tanah lapang tersebut, dibuat bangunan adat yang disebut lobo. Lobo adalah bambu-bambu yang dibentuk sedemikian rupa untuk meletakkan berbagai hasil panen desa.

Pada perayaan ini, masyarakat desa bergembira menikmati hidangan yang telah tersedia, berupa kue-kue dan hasil kebun. Perayaan vunja ada mpae juga menjadi sarana bagi masyarakat untuk berbaur dengan para tetua adat – yang mengenakan pakaian yang terbuat dari kulit kayu yang disebut mbesa.

Pada tahap selanjutnya, tetua adat akan memimpin doa sebagai perwujudan rasa syukur atas panen yang melimpah. Disusul dengan tabuhan giam (gendang) yang dilanjutkan dengan kemunculan para penari raego. Tari raego merupakan tari sakral yang hanya dipentaskan saat perayaan vunja ada mpae. Tari ini diiringi musik yang bersumber dari tabuhan gendang dan instrumen gitar. Di sela-sela musik, terdapat syair-syair yang isinya mengandung ucapan syukur dan kegembiraan.

Perayaan hasil panen merupakan representasi dari [kearifan lokal](#) masyarakat Desa Toro terhadap alam dan sesama manusia.

Vunja ada mpae merupakan upacara adat yang lekat hubungannya dengan ciri masyarakat Nusantara yang agraris. Perayaan hasil panen tersebut merupakan representasi dari [kearifan lokal](#) masyarakat Desa Toro terhadap alam dan sesama manusia. Selain itu, juga sebagai ucapan rasa syukur kepada Tuhan atas hasil panen yang melimpah.

## Penjor, Perlambang Syukur atas Anugerah Tuhan

Penjor menjadi wujud rasa syukur umat Hindu kepada Sang Hyang Widi Wasa atas kemakmuran yang dicurahkan kepada mereka.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi, Bali](#)

Dalam setiap kemeriahan perayaan Galungan, penjor menjadi pernik-pernik wajib yang akan melengkapinya. Sejak beberapa hari menjelang Hari Raya Galungan, penjor akan sangat mudah ditemui menghiasi sisi depan bangunan rumah, kantor, maupun pusat-pusat pertokoan di Bali. Jalinan batang bambu yang melengkung dengan segala pernik-perniknya ini memang memiliki makna tersendiri dalam ritual menyambut hari raya yang jatuh kurang lebih dua pekan setelah [Nyepi](#) ini. Penjor menjadi wujud rasa syukur umat Hindu kepada Sang Hyang Widi Wasa atas kemakmuran yang dicurahkan kepada mereka.

Penjor berwujud sebatang bambu dengan ujung yang melengkung dengan beberapa aksesoris pelengkap sesuai jenisnya. Secara umum, penjor terbagi menjadi penjor sakral dan penjor hiasan. Masing-masing penjor tersebut memiliki kelengkapan aksesoris dan penggunaan yang berbeda.

Penjor sakral hanya dipasang pada waktu, tempat, serta kondisi yang khusus. Penjor jenis ini memiliki beberapa atribut pelengkap yang berhubungan dengan fungsinya dalam suatu upacara. Sementara, penjor hiasan dipasang secara bebas tanpa ketentuan yang khusus, tetapi ada beberapa aksesoris pelengkap dari penjor sakral yang tidak boleh ada dalam penjor hiasan.

Selain batang bambu, biasanya penjor sakral dilengkapi janur atau daun enau serta beberapa jenis daun yang lain. Selain itu, penjor ini pun dilengkapi tiga jenis hasil bumi, yaitu pala bungkah (ketela dan jenis umbi-umbian), pala gantung (kelapa, mentimun, nanas, dan jenis buah-buahan lainnya), dan pala wija (biji-bijian seperti padi dan jagung).

Selain unsur-unsur tadi, penjor sakral juga dilengkapi dengan jajan, uang kepeng, dan sanggah ardha chandra beserta sesajiannya. Yang dimaksud dengan sanggah ardha chandra adalah sebuah kotak bambu yang sisi atasnya berbentuk melengkung dan digunakan sebagai tempat meletakkan sesajian.

Baca juga: [Monumen Bajra Sandhi](#)

Keseluruhan bentuk penjor yang menjulang dengan ujung melengkung merepresentasikan Gunung Agung dan pertiwi yang merupakan simbol dari kehidupan, kesejahteraan, serta keselamatan. Selain itu, masing-masing komponen dalam penjor sakral merupakan simbol dari kekuatan para dewa.

Bambu menjadi simbol kekuatan Dewa Brahma, janur simbol kekuatan Hyang Mahadewa, kelapa simbol kekuatan Hyang Rudra, tiga jenis hasil bumi melambangkan kekuatan Dewa Wisnu, dan sanggah melambangkan Dewa Syiwa. Selain itu, tiga jenis hasil bumi dan jajan merepresentasikan jenis-jenis tumbuhan yang dianugerahkan Sang Hyang Widi Wasa.

## Pawai Ogoh-ogoh, Kemeriahan Festival Rakyat Menjelang Nyepi

Pawai berbagai patung yang mewakili aspek negatif kehidupan manusia, dilakukan sehari sebelum Hari Raya Nyepi di setiap banjar di Bali.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Bali](#), [Nyepi](#)

Menjelang [Hari Raya Nyepi](#), masyarakat Hindu menjalani sejumlah ritual khas yang pada hakikatnya merupakan upaya pembersihan diri dan lingkungan sekitar. Pada 2-4 hari sebelum Nyepi, masyarakat menyucikan diri dan perangkat peribadahan di pura melalui [Upacara Melasti](#). Sementara itu, satu hari sebelum Nyepi, dilakukan ritual Buta Yadnya (Bhuta Yajna). Buta Yadnya merupakan rangkaian upacara untuk menghalau kehadiran buta kala yang merupakan manifestasi unsur-unsur negatif dalam kehidupan manusia. Dalam rangkaian Buta Yadnya, terdapat tradisi pawai ogoh-ogoh yang kemudian berkembang menjadi festival tahunan yang semarak dan menjadi daya tarik pariwisata.

Buta Yadnya terdiri dari dua tahapan, yaitu ritual mecaru (pecaruan) dan ngrupuk (pengerupukan). Mecaru merupakan upacara persembahkan aneka sesajian (caru) kepada buta kala. [Upacara](#) ini dilakukan dari tingkatan keluarga, banjar, kecamatan, kabupaten, kota, hingga tingkat provinsi. Ngrupuk adalah ritual berkeliling pemukiman sambil membuat bunyi-bunyian

disertai penebaran nasi tawur dan menyebarkan asap dupa atau obor secara beramai-ramai. Ritual ngrupuk yang biasa dilakukan bersamaan dengan arak-arakan ogoh-ogoh ini bertujuan agar buta kala beserta segala unsur negatif lainnya menjauh dan tidak mengganggu kehidupan umat manusia.

Ogoh-ogoh adalah patung yang mewakili hal-hal negatif, sifat buruk, dan kejahatan yang ada di dalam kehidupan manusia.

Ogoh-ogoh merupakan boneka atau patung beraneka rupa yang menjadi simbolisasi unsur negatif, sifat buruk, dan kejahatan yang ada di kehidupan manusia. Boneka tersebut dahulu terbuat dari kerangka bambu yang dilapisi kertas. Seiring waktu, kebanyakan ogoh-ogoh saat ini dibuat dengan bahan dasar styrofoam karena dapat menghasilkan bentuk tiga dimensi yang lebih halus. Pembuatan ogoh-ogoh ini dapat berlangsung sejak berminggu-minggu sebelum Nyepi. Waktu pembuatan sebuah ogoh-ogoh dapat bervariasi bergantung pada ukuran, jenis bahan, jumlah SDM yang mengerjakan, dan kerumitan desain dari ogoh-ogoh tersebut.

Umumnya, setiap tingkatan masyarakat dari level banjar akan membuat ogoh-ogoh milik wilayah mereka. Kalangan remaja di suatu daerah umumnya menginginkan agar ogoh-ogoh milik daerahnya lebih unggul dari ogoh-ogoh milik daerah lain. Karena itulah, selain sebagai bagian dari [tradisi](#), proses pembuatan ogoh-ogoh juga menjadi wadah pencurahan kreativitas pemuda setempat. Biasanya, pembuatan ogoh-ogoh dan teknis pelaksanaan arak-arakannya dikelola dalam sebuah kepanitiaan yang dibentuk oleh Sekaa Teruna Teruni (semacam karang taruna) di masing-masing banjar.

Ritual ngrupuk dan pawai ogoh-ogoh dilakukan bersamaan, sehari sebelum Hari Raya Nyepi di setiap banjar di Bali.

Pelaksanaan ritual ngrupuk dan pawai ogoh-ogoh berlangsung serempak sehari menjelang Hari Raya Nyepi atau tilem sasih kesanga di setiap banjar di seluruh [Bali](#). Persiapan pawai biasanya telah dimulai sejak sore dan pawai akan berlangsung hingga menjelang tengah malam. Agar dapat berjalan dengan tertib, Pemerintah Bali kemudian mengeluarkan sejumlah kebijakan, antara lain berupa penertiban rute pawai, pemusatan titik keramaian, dan melombakan kreativitas desain ogoh-ogoh yang dibuat oleh masyarakat. Sejumlah upaya ini dilakukan untuk mencegah terjadinya pergesekan antar rombongan arak-arakan dari berbagai wilayah dan sekaligus mengemas ajang tahunan ini menjadi suatu tontonan yang menarik bagi masyarakat pendatang, khususnya para wisatawan.

Untuk wilayah Denpasar, keramaian pawai ogoh-ogoh dapat ditemukan di beberapa tempat.

Salah satunya adalah di sekitar Patung Catur Muka Puputan, yang merupakan pusat dari alun-alun Kota Denpasar, dengan rute Patung Catur Muka-Jalan Hasanuddin-Jalan M.H. Thamrin-Jalan Gajah Mada-Patung Catur Muka. Selain itu, pemusatan keramaian pawai ogoh-ogoh juga diselenggarakan di monumen Ground Zero Kuta, dengan rute Ground Zero-Jalan Raya Kuta-Jalan Singosari-[Pantai Kuta](#)-Ground Zero. Selain di kedua kawasan tersebut, pawai ogoh-ogoh yang diadakan terpusat juga dapat ditemukan di kawasan Renon. Pawai di kawasan Renon berjalan melalui rute McDonald's Sanur, melalui Bypass Ngurah Rai, kemudian berbelok ke Barat dan berakhir di Jalan Hang Tuah.

# Omed-omedan, Ritual Unik Pengikat Keakraban Masyarakat Sesetan

Ritual unik muda-mudi di Desa Sesetan, Denpasar, Bali, yang rutin digelar setiap tahun pada hari pertama setelah Hari Raya Nyepi.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Bali](#), [Nyepi](#)

Dari sekian banyak tradisi perayaan [Hari Raya Nyepi](#), ada sebuah tradisi unik yang hanya dapat ditemui di Banjar Kaja Sesetan, Desa Sesetan, Denpasar. Tradisi tersebut bernama omed-omedan, yaitu ritual saling peluk dan tarik-menarik secara bergantian antara dua kelompok muda-mudi yang rutin diadakan setiap tahun pada hari pertama setelah Nyepi.

Menurut salah seorang penglingsir dari Desa Sesetan, I Gusti Ngurah Oka Putra, omed-omedan diperkirakan telah ada sejak abad ke-17 dan terus berlangsung hingga saat ini. Menurut pewaris Puri Oka yang akrab disapa Ngurah Bima ini, omed-omedan berasal dari kata “omed” yang berarti menarik.

Omed-omedan diperkirakan telah ada sejak abad ke-17 Masehi.

Sekali waktu pada masa lalu, tradisi ini pernah ditiadakan. Tetapi, tiba-tiba di tengah desa muncul dua ekor babi hutan yang saling bertarung. Masyarakat Desa Sesetan menganggap hal tersebut sebagai pertanda buruk. Melihat pertanda ini, sesepuh desa pun segera memanggil kembali para muda-mudi untuk berkumpul dan menyelenggarakan omed-omedan seperti biasa. Setelah kejadian itu, tradisi ini terus diadakan secara rutin sebagai upaya agar desa terhindar dari malapetaka.

Dalam tradisi ini, para muda-mudi setempat dikelompokkan menjadi dua grup, yaitu grup pria (teruna) dan grup wanita (teruni). Sebelum ritual dimulai, seluruh peserta mengikuti upacara persembahyangan bersama di pura banjar. Melalui persembahyangan bersama ini, para peserta memohon kebersihan hati dan kelancaran dalam pelaksanaan ritual omed-omedan. Setelah ritual sembahyang, ditampilkan pertunjukan [tari barong](#) bangkung (barong babi) yang dimaksudkan untuk mengingatkan kembali peristiwa beradunya sepasang babi hutan di desa ini. Omed-omedan berasal dari kata “omed” yang berarti menarik.

Kedua kelompok ini berbaris berhadapan-hadapan dengan dipandu oleh para polisi adat (pecalang). Kemudian, secara bergantian dipilih seorang dari masing-masing kelompok untuk diangkat dan diarak pada posisi paling depan barisan. Kedua kelompok ini kemudian saling beradu dan kedua muda-mudi yang diposisikan paling depan harus saling berpelukan satu sama lain. Saat keduanya saling berpelukan, masing-masing kelompok akan menarik kedua rekannya tersebut hingga terlepas satu sama lain. Jika kedua muda-mudi ini tidak juga dapat dilepaskan, panitia akan menyiram mereka dengan air hingga basah kuyup.

Ketika pasangan muda-mudi saling bertemu dan berpelukan erat, ada kalanya mereka akan saling beradu pipi, kening, dan bahkan bibir. Masyarakat awam dari luar banyak yang menyalahartikan hal ini sebagai saling berciuman. [Ritual](#) omed-omedan pun secara salah kaprah mendapat sebutan ritual ciuman massal dari Desa Sesetan.

Ngurah Bima mengungkapkan hal ini kurang tepat, karena pasangan muda-mudi ini saling bertemu dalam tempo singkat dan kondisi yang gaduh. Meski peluang itu ada dan peserta menghendaki hal tersebut, tetapi kondisi tidak akan memungkinkan para pesertanya untuk menikmati momen tersebut.

Dahulu, masyarakat Sesetan melihat tradisi omed-omedan sebagai bagian dari dharma shanti untuk menjalin silaturahmi antar sesama warga.

Pada masa lalu, masyarakat Sesetan hanya memandang tradisi omed-omedan sebagai bagian dari wujud masima krama atau dharma shanti (menjalin silaturahmi) antar sesama warga.

Seiring perjalanan waktu, tradisi ini ternyata menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan.

Menyadari hal ini, masyarakat setempat kemudian mengemas tradisi omed-omedan sebagai sebuah festival [warisan budaya](#) tahunan dengan tajuk Omed-omedan Cultural Heritage Festival yang juga dimeriahkan dengan bazar dan panggung pertunjukan. Dari tahun ke tahun, pengunjung festival ini terus meningkat, terlebih dari kalangan penggemar fotografi yang saling berkompetisi untuk mengabadikan momen langka tersebut sebagai objek eksplorasi mereka.

## Meraih Kesucian Diri Menjelang Nyepi dalam Upacara Melasti

Bagi umat Hindu Bali, Tahun Baru Saka adalah kesempatan untuk memulai kehidupan baru dengan hati yang suci.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Tradisi](#), [Bali](#), [Upacara Adat](#), [Nyepi](#)

Bagi umat Hindu [Bali](#), Tahun Baru Saka merupakan kesempatan untuk memulai kembali kehidupan dengan hati yang suci. Melalui ritual amati geni pada Hari Raya Nyepi, setiap umat Hindu pada hakikatnya mendapat kesempatan untuk mengevaluasi pencapaian hidupnya selama satu tahun yang lalu dan menyusun ulang rencana hidup satu tahun mendatang.

Mendahului tahapan tersebut, pada 2 sampai 4 hari menjelang [Nyepi](#), masyarakat Hindu Bali melakukan ritual pensucian diri dan lingkungannya. Ritual tersebut dinamakan upacara melasti.

Melasti adalah upacara menghanyutkan kotoran alam dengan air kehidupan (tirta amerta).

Upacara melasti atau melelasti dapat didefinisikan sebagai nganyudang malaning gumi ngamet tirta amerta, yang berarti menghanyutkan kotoran alam menggunakan air kehidupan. Dalam kepercayaan Hindu, sumber air seperti danau dan laut dianggap sebagai asal tirta amerta atau air kehidupan. Sumber-sumber air tersebut memberikan kehidupan bagi seluruh makhluk hidup, termasuk umat manusia. Karena itulah, upacara melasti selalu diadakan di tempat-tempat khusus seperti tepi pantai atau tepi danau.

Dalam upacara ini, masyarakat akan datang secara berkelompok ke sumber-sumber air seperti danau dan laut. Setiap kelompok atau rombongan berasal dari satu kesatuan wilayah yang sama, semisal dari banjar atau desa yang sama.

Dalam upacara ini, masyarakat berkumpul di sumber air seperti danau dan laut.

Setiap rombongan tersebut akan datang dengan membawa perangkat-perangkat keramat peribadahan, yaitu arca, pratima, dan pralingga dari [pura](#) yang ada di wilayah masing-masing

untuk disucikan. Setiap anggota masyarakat juga menyiapkan sesajian sesuai kemampuan masing-masing. Sajian ini merupakan bagian dari pelengkap upacara melasti. Sebelum pelaksanaan ritual, panitia dari tiap rombongan (banjar atau desa) biasanya akan menyediakan sebuah meja atau panggung yang diposisikan membelakangi laut atau danau. Meja ini merupakan tempat untuk meletakkan berbagai perangkat suci peribadahan dari pura beserta beraneka jenis sesajian. Seluruh anggota rombongan kemudian duduk bersila menghadap ke arah jajaran perangkat ibadah dan sesajian tersebut, sekaligus menghadap ke sumber air suci. Pemuka agama (pemangku) setempat kemudian akan memimpin berjalannya prosesi upacara.

Pecalang menjaga ketertiban upacara melasti dengan mengatur waktu pelaksanaan berbeda untuk setiap daerah (banjar).

Para pemangku berkeliling dan memercikkan air suci kepada seluruh anggota masyarakat yang hadir serta perangkat-perangkat peribadatan dan menebarkan asap dupa sebagai wujud pensucian. Selanjutnya, dilakukan ritual persembahyangan (panca sembah) oleh seluruh anggota rombongan. Para pemangku lalu akan membagikan air suci dan biji(beras yang telah dibasahi air suci). Air suci tersebut untuk diminum, sementara biji akan dibubuhkan ke dahi setiap umat yang datang. Selepas prosesi tersebut, perangkat-perangkat peribadahan diarak kembali ke pura untuk menjalani beberapa tahapan ritual yang lain.

Untuk menjaga ketertiban pelaksanaan upacara melasti, barisan pecalang (polisi adat) mengatur waktu pelaksanaan yang berbeda bagi setiap daerah (banjar). Hal ini dilakukan agar masing-masing daerah dapat melaksanakan [ritual](#) dengan khidmat dan optimal.

Ketertiban pelaksanaan ritual tahunan ini menciptakan pengalaman tak terlupakan bagi wisatawan yang menyaksikannya.

Karena itu, sepanjang hari keempat hingga hari kedua sebelum Nyepi, di seluruh Bali akan terlihat rombongan masyarakat dengan pakaian sembahyang yang datang silih berganti ke tepi pantai atau danau. Di sisi lain, terjaganya ketertiban pelaksanaan ritual tahunan ini akan menjadi momen yang tak terlupakan bagi para wisatawan yang berkesempatan untuk menyaksikannya.

## Udeng, Ikat Kepala khas Kaum Pria Pulau Dewata

Dari kalangan bangsawan maupun orang biasa, dari anak-anak hingga sesepuh, seluruh pria Bali menggunakan ikat kepala ini.

[Tradisi](#)

Tagar:

[Bali](#), [Pakaian Adat](#)

Seperti juga daerah-daerah lain di Indonesia, masyarakat [Bali](#) pun memiliki busana tradisional. Salah satunya adalah udeng, ikat kepala yang dikenakan kaum pria Bali. Udeng umum dikenakan oleh masyarakat dari berbagai lapisan masyarakat. Baik kalangan bangsawan maupun orang biasa, dari anak-anak hingga sesepuh, seluruh masyarakat Bali menggunakan [ikat kepala](#) ini.

Udeng umum dikenakan oleh pria Bali dari berbagai lapisan masyarakat.

Udeng terbuat dari kain dengan ukuran panjang kurang lebih sekitar setengah meter. Pembuatan udeng memerlukan keahlian tersendiri, maka dari itu umumnya udeng diproduksi di daerah-daerah tertentu. Perajin udeng dan kerajinan-kerajinan berbahan kain lainnya banyak diproduksi di daerah Karangasem. Salah satu desa yang terkenal karena [kerajinan](#) kain adalah Desa Sidemen.

Berkunjung ke desa ini, dapat ditemukan udeng dalam berbagai motif, mulai dari polos, ornamen metalik, corak [batik](#), serta corak lain yang lebih modern.

Ketika beribadah di pura, udeng digunakan untuk mencegah adanya rambut yang rontok dan dapat melanggar kesucian pura.

Udeng memiliki bentuk asimetris bilateral dengan sisi sebelah kanan lebih tinggi dari sisi kirinya. Bentuk asimetris ini memiliki makna filosofis setiap orang harus berusaha melakukan kebajikan (kanan).

Kaum pria Bali menggunakan udeng dalam banyak aktivitas keseharian mereka. Masyarakat menggunakan udeng baik dalam pertemuan informal, acara-acara resmi, hingga ritual peribadahan dan upacara keagamaan. Ketika beribadah di [pura](#), udeng digunakan untuk mencegah adanya rambut yang rontok dan dapat melanggar kesucian pura. Udeng yang digunakan saat beribadah umumnya berwarna putih polos.