

PELATIHAN KULINER DALAM TRADISI HAROA PADA ETNIS MUNA DI KOTA KENDARI

Rahmat Sewa Suraya¹, La Ode Topo Jers², Komang Wahyu Rustiani³, Nurtikawati⁴, Putu Titah Kawitri Resen⁵

^{1,3,4)} Program Studi Tradisi Lisan, Fakultas Ilmu Budaya Universitas Halu Oleo

²⁾ Program Studi Antropologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Halu Oleo

^{3,5)} Program Studi Kajian Budaya, Fakultas Ilmu budaya, Universitas Udayana

⁵⁾ Program Studi Hubungan Internasional, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Udayana

e-mail: rahmat.suraya@aho.ac.id¹, topojers@yahoo.com², wahyurstiani@aho.ac.id³, nurtikawatika@gmail.com⁴, kawitiresen@unud.ac.id⁵

Abstrak

Haroa merupakan salah satu tradisi yang selalu dilaksanakan ketika ada peringatan penting pada etnis Muna di Sulawesi Tenggara seperti selametan, akikah, pembukaan lahan (kering/ basah), peringatan Isra Mi'raj, Maulid Nabi Muhammad SAW, maupun hari penting lainnya. Ketika melaksanakan Tradisi Haroa biasanya ada makanan yang disajikan dalam nampang, di dalamnya terdapat daun pisang sebagai pengalasnya. Aneka makanan dalam nampang tersebut merupakan kuliner khas tradisional masyarakat Muna. Makanan yang wajib tersaji seperti Cucur, Waje, Sirikaya, Lapa-Lapa, dan lainnya. Kuliner tersebut tidak pernah diganti dengan makanan lainnya, sebab masing-masing dari makanan tersebut sudah memiliki makna dan nilai filosofi tersendiri. Namun, belakangan ini masyarakat khususnya yang tinggal di Kota Kendari mengalami kesulitan dalam meramu dan menyajikan kuliner tersebut dan sangat jarang dijumpai di pasaran. Berdasarkan fenomena di atas maka, pelatihan pembuatan kuliner yang berkaitan dengan pelaksanaan tradisi haroa dirasa sangat penting demi keberlangsungan dan kebertahanan pelaksanaan tradisi haroa di Kota Kendari khususnya di Kelurahan Anduonohu. Pengabdian ini menggunakan metode ceramah, demonstrasi, pelatihan dan evaluasi hasil pelatihan agar masyarakat yang tinggal di kota mampu memahami jenis haroa, nilai filosofisnya serta mampu membuat dan menyajikan kuliner yang digunakan dalam tradisi haroa. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa adanya pemahaman baru yang diterima oleh warga khususnya di Kelurahan Andunohu terkait tradisi haroa cara mulai dari pembuatan hingga penyajian kuliner dalam tradisi haroa. Setelah dilaksanakan pengabdian, kini Etnis Muna mulai mewarisi kembali makanan tradisional Etnis Muna.

Kata kunci: Pelatihan, Kuliner, Tradisi Haroa, Kota Kendari

Abstract

Haroa is a practice observed by the Muna ethnic group in Southeast Sulawesi on notable occasions such as Selamatetan, Akikah, land clearing (dry/wet), the remembrance of Isra Mi'raj, the birthday of the Prophet Muhammad SAW, and other significant days. When following the Haroa Tradition, food is typically served on a tray with a banana leaf as a basis. The dishes on the tray are classic Muna gastronomic pleasures. Cucur, Waje, Sirikaya, and Lapa-Lapa are among the foods that must be served. These gastronomic delicacies are never substituted with other dishes because each has its unique meaning and philosophical significance. However, people, especially those residing in Kendari City, have recently encountered difficulty cooking and serving this gourmet delicacy, which is now extremely unusual to find on the market. Culinary instruction is crucial for maintaining and sustaining the haroa culture in Kendari City, particularly in Anduonohu Village. This program provides lectures, demonstrations, training, and evaluation to help city residents comprehend the different forms of Haroa, its philosophical ideals, and how to prepare and serve culinary pleasures from the Haroa tradition. These community service results demonstrate that inhabitants, particularly in Andunohu Village, have gained a new understanding of the hero culture, from its creation to its offering of gastronomic delights. Following the service, the Muna ethnic community is once again inheriting their traditional food.

Keywords: training, gastronomic delicacies , Haroa Tradition, Kendari City.

PENDAHULUAN

Tradisi dalam kebudayaan masyarakat menurut (Piliang, 2003) dan (Pudentia, 2000) merupakan “replikasi” dan “reproduksi” atau “berkelanjutan masa lalu”. Hal ini sejalan dengan proses pembentukan peristiwa kebudayaan yang berlangsung berabad-abad dan teruji sehingga membentuk suatu komponen yang betul-betul handal, terbukti dan diyakini dapat membawa kesejahteraan lahir dan batin bagi manusia. Komponen inilah yang disebut dengan jati diri yang memuat kearifan lokal (local wisdoms)

yang merupakan hasil dari lokal genius dari berbagai masyarakat suku bangsa yang ada di Indonesia salah satunya Suku Muna.

Budaya lokal (juga sering disebut budaya daerah) merupakan istilah yang biasanya digunakan untuk membedakan suatu budaya dari budaya nasional (Indonesia) dan budaya global. Budaya lokal adalah budaya yang dimiliki oleh masyarakat yang menempati lokalitas atau daerah tertentu yang berbeda dari budaya yang dimiliki oleh masyarakat yang berada di tempat yang lain, sehingga terdapat pemahaman rumusan kebudayaan bahwa seluruh kelompok masyarakat memiliki kesatuan kebudayaan, tetapi masing-masing kelompok masyarakat menunjukkan adanya perbedaan budaya secara nyata salah satunya etnis Muna (Sutrisno & Putranto, 2005, p. 364).

Etnis Muna dikenal memiliki sebuah tradisi yang unik dan berbeda yang diwarisi hingga saat ini. Seolah dengan melakoni tradisi tersebut dimanapun dan kapanpun maka masyarakat umum tau bahwa pelakunya adalah etnis muna. Tradisi tersebut adalah tradisi haroa atau lebih dikenal dengan istilah baca-baca. Tradisi ini dijaga secara turun-temurun dalam setiap keluarga, tak terkecuali masyarakat Kelurahan Anduonohu. Tradisi ini biasanya digelar oleh satu kelompok keluarga atau rumah tangga dengan dipimpin oleh seorang imam (modhi) untuk memanjatkan doa yang ditandai dengan pembakaran dupa. Dalam prosesi acara Haroa tersedia makanan yang disajikan dalam nampan, di dalamnya terdapat daun pisang sebagai pengalasnya dan biasanya ditutupi dengan tudung saji yang dilapisi kain tertentu. Aneka makanan dalam nampan tersebut merupakan kuliner khas tradisional masyarakat Muna seperti Cucur, Waje, Sirikaya, Lapa-Lapa, dan lainnya. Pada saat acara akan dimulai semua anggota keluarga yang hadir termasuk modhi membentuk posisi melingkari nampan berisi makanan tersebut.

Namun, sebagai akibat dari globalisasi, maka pelaksanaan tradisi Haroa tidak lagi sesuai seperti yang di lakukan oleh sebagai mana mestinya para leluhur orang Muna. Terutama dari segi penyediaan bahan makanan yang menjadi kelengkapan tradisi Haroa. Masyarakat Muna terutama ibu-ibu rumah tangga tidak banyak lagi yang memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan makanan untuk keperluan tradisi Haroa tersebut (Suraya, 2014). Akibatnya dalam pelaksanaan tradisi Haroa tidak lagi menyediakan bahan makanan yang merupakan kuliner tradisional etnis Muna. Beberapa bahan makanan sudah tergantikan dengan bahan makanan yang bukan khas makanan (kuliner) suku Muna. Fenomena ini, terjadi diberbagai kalangan orang Muna, tidak terkecuali di Kelurahan Anduonohu Kota Kendari. Jika hal ini terus berlanjut, maka lambat laun pelaksanaan tradisi haroa sebagai kearifan lokal masyarakat Muna akan perlambatan hilang, terutama bagi masyarakat Muna yang ada di daerah lain seperti di Kelurahan Anduonohu Kota Kendari. Oleh karena itu dalam kegiatan pengabdian ini akan mengadakan pelatihan untuk pengolahan makanan (kuliner) tradisional etnis Muna sebagai kelengkapan dalam prosesi tradisi haroa dengan melibatkan Mitra kelompok kerukunan Barakati yang bertempat di kelurahan Anduonohu yang sejak lama konsen pada kegiatan adat dan budaya etnis Muna.

Pengabdian pelatihan pembuatan makanan tradisional sesungguhnya telah banyak dilakukan oleh pengabdian lainnya seperti (Astuti et al., 2023) dan (Sutanti & Sulistyowati, 2023), namun dengan fokus dan lokus yang berbeda. Pengabdian ini dilaksanakan di Sulawesi Tenggara, sedangkan pengabdian di atas berlokasi di Karak Apung. Kedua pengabdian di atas mengkaji tentang pelatihan makanan tradisional khas daerah masing-masing namun tidak ada kaitannya dengan keberlangsungan sebuah tradisi. Pengabdian ini dilakukan guna makanan tradisional Muna tetap Lestari begitu pula dengan tradisi Haroa. Pengabdian ini berbeda dengan pengabdian sebelumnya sebab terkait dengan pewarisan tradisi haroa. Hal tersebut juga menjadi faktor utama dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat makanan tradisional muna yang digunakan dalam tradisi haroa.

METODE

Untuk mencapai sasaran kegiatan perlunya dukungan dari berbagai pihak terkait, guna kelancaran jalannya kegiatan. Koordinasi yang baik antara masyarakat sasaran (kesiapan untuk mengikuti pelatihan) dengan pelaksana kegiatan merupakan salah satu faktor penentu keberhasilan kegiatan pengabdian ini. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dibagi dalam beberapa tahapan kegiatan yang meliputi: 1) pembekalan materi pelatihan tentang esensi dan makna tradisi haroa dalam kehidupan masyarakat Muna; (2) Jenis-Jenis tradisi Haroa yang dilakukan dalam kehidupan masyarakat Muna; (3) Jenis-jenis makanan (kuliner) yang merupakan kelengkapan dalam tradisi Haroa; 4) demonstrasi teknik dan metode pembuatan beberapa jenis makanan (kuliner) kelengkapan Haroa; 5) evaluasi merupakan tahap akhir dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Evaluasi meliputi evaluasi pelaksanaan kegiatan, tanggapan peserta pelatihan, dan evaluasi khusus terhadap hasil pelatihan makanan/kuliner (bentuk, warna, tekstur dan konsistensi), serta evaluasi atas kendala yang dihadapi selama pelaksanaan kegiatan atau faktor yang menjadi penyebab kegagalan (bila ada) dalam proses pembuatan jenis kuliner.

Kegiatan pengabdian menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi/pelatihan dan tanya jawab dilaksanakan selama 1 tahun dimulai dari pengajuan proposal hingga pelaksanaan kegiatan pelatihan. Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya: 1) Ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang tradisi haroa serta jenis-jenis haroa yang dilakukan oleh masyarakat Muna beserta jenis-jenis kuliner sebagai kelengkapan dalam tradisi Haroa. 2) Demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan secara langsung mengenai proses pengolahan jenis makanan (kuliner), peralatan yang diperlukan serta bahan tambahan makanan yang digunakan dalam pengolahan. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode di atas. 3) Pelatihan pengembangan produk makanan (kuliner) untuk keperluan Haroa ditujukan kepada ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok kerukunan keluarga masyarakat Muna sebagai peserta pelatihan. 4) Evaluasi hasil pelatihan dilakukan selama proses dan setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran Umum Lokasi Kegiatan

Kelurahan Anduonohu merupakan kelurahan tertua di Kecamatan Poasia Kota Kendari. Usianya yang tua, memiliki wilayah yang luas yakni 14,11 km² dan posisinya yang strategis sehingga Kelurahan Anduonohu dijadikan sebagai pusat pemerintahan kecamatan (Ibu Kota Kecamatan Poasia). Secara geografis Kelurahan Anduonohu terletak di bagian Selatan Garis Khatulistiwa dan berada diantara 3059'21" – 404'27" Lintang Selatan dan 122032'01" - 122034'25 Bujur Barat dan posisi wilayah Kelurahan Anduonohu memanjang dari Utara ke Selatan. Keberadaannya yang menunjukkan dekat dengan perkotaan juga mampu mengubah cara pandang maupun pemikiran ibu-ibu rumah tangga dan kemampuan ibu rumah tangga dalam membuat kuliner tradisional Muna.

Secara demografis, penduduk di Kelurahan Anduonohu berjumlah 11.802 yang terdiri dari penduduk laki-laki berjumlah 5.956 jiwa dan penduduk perempuan berjumlah 5.846 jiwa. Jumlah penduduk yang besar tersebut terdistribusi secara merata dalam 3.808 Kepala Keluarga (KK). Karakteristik penduduk Kelurahan Anduonohu hampir sama dengan semua kelurahan lain yang ada di Kota Kendari, yakni terdiri dari berbagai suku bangsa, di antaranya etnis Tolaki sebagai penduduk pribumi, sedangkan etnis Muna, Buton, Bugis, Jawa dan lain-lain merupakan etnis yang datang dan tinggal menetap di Kelurahan Anduonohu. Jika ditinjau dari usia penduduknya maka Kelurahan Anduonohu bukan tergolong kelurahan berpenduduk usia muda. Hal tersebut dibuktikan dengan hanya 2.269 (19,22%) jiwa yang berusia muda (di bawah 20 tahun), usia produktif sebanyak 8.667 jiwa, dan hanya 866 jiwa yang sudah tidak produktif. Tingginya usia produktif dan jumlah penduduk Perempuan sebanyak 5.846 jiwa semakin menunjukkan pentingnya dilaksanakan pengabdian di Lokasi tersebut. Dalam hal tenaga karja, masyarakat Kelurahan Anduonohu tidak mengalami banyak kesulitan karena jumlah penduduknya yang tergolong usia non produktif (usia 0-14 tahun dan usia 60 tahun ke atas) lebih kecil yakni berjumlah 2.378 jiwa, bila dibandingkan dengan kategori usia produktif (usia 15 sampai 59 tahun) berjumlah 9.424 jiwa.

Mata pencarian penduduk di Kelurahan Anduonohu sangat beragam. Ada yang berprofesi sebagai Pegawai Negeri Sipil, berdagang, beternak, dan berwiraswasta. Sebagian besar penduduk Kelurahan Anduonohu yang masuk kategori usia produktif bermata pencarian sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS), yakni 3.905 jiwa dari 9.424 jiwa usia produktif. Pegawai Negeri Sipil dominan berkantor pada instansi kementerian seperti di Universitas Halu Olo, instansi kepolisian dan bahkan pada kesatuan Tentara Republik Indonesia. Sedangkan yang menekuni aktivitas sebagai pedagang berjumlah 1.789 jiwa dari 9.424 jiwa. Terdapat tiga klasifikasi pedagang yang ada dalam yakni pedagang dengan modal kecil, pedagang dengan modal menengah dan pedagang dengan modal besar. Kategori pedagang yang memiliki modal kecil ini yakni penduduk yang menekuni aktivitas berdagang dengan cara membuka warung atau kios di rumahnya. Kategori pedagang yang memiliki modal menengah, kebanyakan berdagang di Pasar Anduonohu, baik mereka berjualan di dalam Los maupun berjualan di luar atau sekitaran pasar. Kelompok pedagang yang memiliki modal besar yakni penduduk Kelurahan Anduonohu yang memiliki toko dan atau berdagang di pusat-pusat perbelanjaan seperti Mall Mandonga, Matahari dan Lipo Plaza Kendari. Selain berprofesi sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS) dan berdagang, sebagian penduduk Kelurahan Anduonohu yang termasuk dalam kategori usia produktif juga memiliki profesi sebagai peternak. Akan tetapi, jenis profesi ini hanya ditekuni oleh sebagian kecil dari penduduk Kelurahan Anduonohu. Sedangkan penduduk produktif yang berwiraswasta dengan mengembangkan usaha sendiri jumlahnya cukup minim. Usaha yang dimaksud seperti perbengkelan, bengkel motor maupun mobil, bengkel las, pres band, baik pres ban motor maupun pres ban mobil, dan

sebagaimana. Jenis usaha ini, khususnya bengkel motor banyak ditekuni oleh penduduk berusia antara 24-45 tahun.

Jika ditinjau dari segi Agama dan Kepercayaan maka penduduk kelurahan Anduonohu beragama Islam dan ada pula yang beragama Kristen Protestan, tetapi jumlahnya sangat minoritas. Hal ini dapat kita saksikan secara nyata dari perbandingan tempat ibadah, dimana di Kelurahan Anduonohu terdapat 12 Masjid, 2 Mushollah dan terdapat 1 bangunan Gereja Protestan. Agama Islam berkembang dengan pesat di Kelurahan Anduonohu yang ditandai dengan banyaknya jumlah masjid dan setiap masjid senantiasa diramaikan dengan berbagai kegiatan keislaman, seperti melakukan ibadah sembahyang lima waktu, selamatan, tahlilan, tempat mengaji dan sebagianya. Walaupun penduduk di Kelurahan Anduonohu sebagian besar beragama Islam, tetapi sebagian kecil penduduknya yang beragama Islam masih memegang teguh kepercayaan dan tradisi-tradisi yang diwariskan oleh nenek moyang mereka. Misalnya, penduduk Kelurahan Anduonohu yang berasal dari suku Muna dan Buton yang masih memegang teguh tradisi haroa, mereka yakin akan adanya berbagai makhluk halus yang mendiami tempat-tempat tertentu seperti, hutan, pohon-pohon, dan batu-batu besar, daratan, air (sungai dan laut). Berbagai makhluk halus itu dianggap sebagai pemilik atau penjaga (panunggu) tempat tersebut. Penduduk Kelurahan Anduonohu khususnya etnis Muna dan Buton yakin bahwa makhluk halus itu ada yang mempunyai sifat baik dan ada juga yang mempunyai sifat jahat dan bisa mencelakakan manusia. Agar tidak mencelakakan manusia maka tempat-tempat tersebut bagi etnis Muna dan Buton pada waktu-waktu tertentu dibacakan haroa. Etnis Muna dan etnis Buton juga yakin akan adanya berbagai roh leluhur dan hubungan dengan roh-roh semacam ini tetap dipelihara kesinambungannya dalam kehidupan sehari-hari. Terpeliharanya hubungan tersebut dimanifestasikan dalam bentuk aktivitas yang disebut haroa, yakni mengirim doa dengan disertai makanan dan minuman sekadarnya yang ditujukan kepada arwah-arwah para leluhur. Hal ini biasanya dilakukan pada setiap malam jum'at atau pada hari-hari tertentu yang dianggap baik menurut anggapan mereka. Selain itu, haroa juga dilakukan ketika ada upacara dan ritus adat yang dilakukan pada waktu-waktu tertentu, misalnya dalam peristiwa yang berhubungan dengan siklus hidup individu seperti kehamilan, kelahiran, perkawinan dan kematian.

2. Sosialisasi Tradisi Haroa kepada Ibu-ibu Rumah Tangga Etnis Muna di Kelurahan Anduonohu Kota Kendari

Sosialisasi tradisi Haroa dirasa sangat penting dilakukan sebelum ibu-ibu rumah tangga Kelurahan Anduonohu melakukan pelatihan atau praktik langsung cara pembuatan kuliner tradisional adat muna yang digunakan dalam tradisi haroa. Sosialisasi ini dilakukan guna memantik ingatan ibu-ibu rumah tangga terkait pemaknaan dan keberadaan tradisi haroa. Sosialisasi juga bertujuan untuk mengenalkan secara luas tradisi haroa sebagai salah satu wujud pola pewarisan agar tradisi haroa tidak mengalami kepunahan dengan segera di tengah kehidupan ibu-ibu yang mulai metropolitan. Materi yang disampaikan saat sosialisasi tradisi haroa diawali dengan pemahaman mengenai konsep tradisi Haroa dalam kehidupan masyarakat Muna terhadap ibu-ibu rumah tangga, selanjutnya pengenalan terhadap jenis-jenis tradisi haroa kuliner yang dibutuhkan dalam tradisi Haroa.

Pengenalan Konsep Tradisi Haroa dan Jenis-Jenis Tradisi Haroa pada Masyarakat Muna

Tradisi haroa atau dalam masyarakat Muna sering menyebutnya “baca-baca” merupakan tradisi religius masyarakat Muna yang telah diperaktekan sejak lama. Konon katanya, tradisi ini diperkenalkan pertama kali saat Kerajaan Wuna dipimpin oleh Raja Muna yang bernama La Ode Abdul Rahman (Sangia Latugho). Sangia Latugho mendapatkan ajaran Islam dari Saidi Rabba seorang Arab yang menyebarkan Islam di Muna,

Tradisi Haroa biasanya dilaksanakan dalam rangka peringatan hari-hari besar agama Islam, acara syukuran, acara selamatan, bahkan juga pada acara peringatan wafatnya anggota keluarga. Dalam tradisi ini, semua anggota keluarga berkumpul bersama di rumah shohibul hajat. Haroa atau “baca-baca” dalam memperingati hari besar agama Islam antara lain berupa peringatan bulan Sa’ban (Nisfu Sa’ban atau basaisifu dalam bahasa Muna) yang dilaksanakan pada pertengahan bulan Sa’ban, Peringatan Isra’ Mi’raj (Radhabu, 27 Rajab), Awal Puasa (Tembaha Wula, 1 Ramadhan), Peringatan Nuzul Qur'an (Qunu, pertengahan Ramadhan, Peringatan Lailatul Qadar (Qadhiri, 27 Ramadhan), Lebaran (Roraeaha, 1 Syawal dan 10 Zulhijah) dan peringatan keagamaan lainnya. hal tersebut senada dengan pernyataan Nurdin (2015) bahwa tradisi haroa bagi masyarakat selain berfungsi sebagai ritual keagamaan yang wajib, juga berfungsi sebagai media dakwah bagi tokoh-tokoh agama untuk mendakwahkan agama Islam.

Acara “baca-baca” dilaksanakan di samping dalam rangka peringatan hari-hari besar Islam, juga dilaksanakan ketika panen, aqiqah (kampua), pengislaman anak (kangkilo/katoba), selamatan rumah

baru, pernikahan, ketika seorang anggota keluarga akan pergi di luar kampung halaman untuk pertama kalinya. Juga tradisi haroa dilaksanakan dalam rangka peringatan kematian anggota keluarga (hari ke tiga (itolu)ketujuh(ifitu), ke-40, ke-100 dan ke-1000).

Haroa ini dipimpin oleh seorang pemimpin agama yang ada di desa, seperti modin (modhi), khatib (hatibi) atau imam (imamu). Pada acara ini seorang pemuka agama mengawalinya dengan membaca syahadat dan istighfar, kemudian membaca beberapa ayat suci Al-Qur'an, dilanjutkan dengan membaca tasbih, tahmid, tahlil, dan takbir masing-masing sebanyak 100 kali. Setelah itu dilanjutkan membaca doa selamat, doa tolak bala, doa kemudahan rezeki, dan doa pengampunan dosa untuk anggota keluarga yang telah meninggal dunia. Prosesi "baca-baca" ini diakhiri dengan menjabat tangan pemuka agama, lalu saling berjabat tangan dengan semua anggota keluarga yang hadir. Setelah itu dilanjutkan dengan makan bersama. Pada menu makanan, ada makanan yang wajib dan selalu tersedia yang merupakan makanan khas Muna seperti lapa-lapa, ayam, wajik, cucur dan sirkaya ditambah dengan jenis makanan lainnya.

Sebelum acara "baca-baca" dimulai, pemuka agama akan bertanya kepada shohibul hajat mengenai maksud dijadikannya acara "baca-baca" ini. Selanjutnya sang pemuka agama memulai acara dengan terlebih dahulu meminta izin untuk memulainya kepada hadirin, yang dimulai dari shohibul hajat yang dilanjutkan kepada yang hadir. Biasanya dimulai dari yang lebih tua atau dituakan dalam keluarga.

Acara-acara haroa yang sering dilaksanakan dalam masyarakat Muna bermanfaat dalam rangka untuk selalu mendekatkan diri kepada Allah SWT, mempererat tali persaudaraan dan tradisi berbagi kebahagiaan. Tradisi haroa merupakan tradisi yang selalu dikenang oleh masyarakat Muna di perantauan, karena dengan tradisi ini seluruh anggota keluarga dapat berkumpul dan bercengkerama. Hal ini dirasakan penting untuk dilestarikan mengingat saat ini kesempatan untuk berkumpul bersama anggota keluarga lain sangat sulit di tengah kesibukan masing-masing anggota keluarga (Rahman, 2018).

3. Pelatihan Pembuatan Kuliner dalam Tradisi Haroa pada Ibu Rumah Tangga Etnis Muna di Kota Kendari

Pelaksanaan tradisi Haroa pada masyarakat Muna, tidak akan berlangsung jika tidak dilengkapi dengan berbagai macam jenis makanan (kuliner) khas yang telah ada sejak dulu. Jenis-jenis makanan yang disediakan dalam tradisi Haroa tersebut diolah sesuai dengan kebutuhannya yang kemudian disajikan sebagai kelengkapan tradisi tersebut. Jenis-jenis makanan atau kuliner kelengkapan Haroa dimaksud adalah sebagai berikut.

Makanan Inti

1. Nasi, Ketupat, Lapa-lapa

Nasi, ketupat atau lapa-lapa merupakan makanan yang harus disediakan dalam setiap pelaksanaan tradisi Haroa. Penyediaan makanan inti ini diperlukan keterampilan khusus dalam pembuatannya. Terutama dalam pembuatan ketupat dan lapa-lapa. Dalam pelatihan ini difokuskan dalam pembuatan lapa-lapa. Lapa-lapa merupakan jenis makanan yang terbuat dari beras yang dibungkus dengan janur yang telah dibuat sedemikian rupa serta diikat dengan tali, beras yang disimpan dalam janur kelapa tersebut tidak terlepas. Dalam pengolahannya, beras yang semula dicuci kemudian dimasak dengan air santan hingga berbentuk seperti nasi. Selanjutnya nasi tersebut dimasukan ke dalam janur yang telah dibentuk kemudian diikat dengan tali hingga tidak mudah lepas.

2. Ayam yang terdiri dari : Ayam Kagule (gulai), Ayam Kakakele (masak/digoreng kering), ayam kaparende (ayam berkuah).

Ayam sebagai lauk merupakan hal yang mutlak dalam pelaksanaan tradisi Haroa. Jenis ayam yang dibutuhkan dalam setiap acara Haroa ada bermacam-macam diantarnya : ayam kagule, (gulai), ayam kakakele (ayam yang dimasak atau di goreng dalam bentuk kering) serta ayam kaparende (ayam dimasak berkuah). Dari jenis-jenis masakan ayam tersebut dibutuhkan keterampilan khusus dalam pengolahannya.

3. Telur yang terdiri dari : telur rebus, telur goreng (dadar), telur kasinganga (telur yang direbus lalu dibuka kulitnya dan kemudian digoreng).

Telur merupakan salah satu jenis menu lauk yang harus disediakan dalam tradisi Haroa. Bahkan jika dalam tradisi Haroa tidak dapat menyediakan ayam, maka cukup menyediakan telur. Telur dapat diolah dalam berbagai bentuk, misalnya dengan cara direbus, dengan cara digoreng baik dengan model telur dadar, maupun dengan digoreng dalam bentuk bulatan.

4. Ikan yang terdiri dari ikan masak, goreng dan bakar

Ikan merupakan lauk pelengkap dalam pelaksanaan tradisi Haroa. Dalam pengolahannya, ikan dimasak sebagaimana layaknya pengolahan ikan pada umumnya, yakni seperti di masak, digoreng dan dibakar. Dalam pengolahan ikan tidak memerlukan keahlian khusus, sebab dalam masyarakat Muna tidak memerlukan resep spesial untuk mengolah ikan, apa lagi untuk keperluan tradisi Haroa.

5. Sayur yang terdiri dari sayur katembe (bening) sayur tumis dan berbagai macam jenis masakan sayur lainnya.

Sebagai menu tambahan atau lauk tambahan, sayur merupakan hal yang terpenting dalam pelaksanaan tradisi Haroa. Dalam tradisi masyarakat Muna, pengolahan sayur tidak memerlukan resep yang rumit untuk memasak sayur. Sayur yang lazim dalam masyarakat untuk dikonsumsi baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk keperluan Haroa yaitu sayur Katembe (bening).

Makanan Pendamping (Penganan)

1. Cucur

Cucur merupakan salah satu jenis panganan dalam tradisi Haroa yang merupakan kue unik yang dibuat dalam masyarakat Muna. Cucur terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan air santan serta gula merah yang kemudian digoreng. Salah satu keunikan dari cucur ini adalah, meskipun tidak dibentuk dengan cetakan, namun secara otomatis adonan untuk membuat cucur tersebut, setelah dimasukan dalam kuali untuk digoreng maka akan berbentuk bundar, serta pada sisinya akan bergerigi.

2. Wajid

Wajid merupakan panganan yang sudah lazim pada masyarakat Indonesia. Hampir di setiap daerah memiliki jenis panganan ini. Pada masyarakat Muna wajid merupakan salah satu panganan yang merupakan kelengkapan dalam tradisi Haroa. Wajid terbuat dari beras ketan yang dimasak menjadi nasi, yang selanjutnya dicampur dengan gula merah yang terlebih dahulu dicairkan dengan cara dimasak. Air gula merah yang telah masak (mendidih) dicampur dengan nasi beras ketan yang kemudian digaruk-garuk hingga airnya mengering.

3. Mbalo-mbalo

Mbalo-mbalo, Ngkea-ngkea, Dhodholo (dodol), Srikaya, merupakan jenis-jenis panganan kelengkapan dalam tradisi Haroa yang merupakan panganan khas masyarakat Muna. Jenis-jenis panganan di atas memerlukan keahlian khusus dalam pembuatannya. Dalam pembuatannya memerlukan waktu yang cukup lama, sebab panganan tersebut harus dibuat berdasarkan cetakan yang telah dipersiapkan khusus. Mbalo-mbalo terbuat dari tepung terigu yang terlebih dahulu di goreng tanpa menggunakan minyak (diasar) setelah itu dicampur dengan air santan hingga dibentuk menjadi adonan. Setelah dibuat adonan, dibentuklah pada cetakan lalu digoreng. Setelah digoreng, lalu kemudian dibuatkan karamel dari gula merah hingga gorengan tersebut dilumuri dengan gula merah.



Gambar 1. Mbalo-mbalo yang telah dilumuri gula merah.

Sumber : Dok. Suraya, R.S, 2018

4. Ngkea-ngkea

Ngkea-Ngkea terbuat dari pisang yang terlebih dahulu dihancurkan yang selanjutnya dicampur dengan gula merah dan tepung terigu. Setelah dicampur secara merata, dibuat adonan yang kemudian digoreng. Panganan Ngkea-Ngkea ini merupakan salah satu jenis panganan khas masyarakat Muna.

5. Dhodholo (dodol)

Dodol atau dhodholo dalam bahasa Muna, merupakan jenis kue/panganan yang banyak terdapat dibeberapa daerah di Indonesia. Masyarakat Muna, menjadikan dodol sebagai makan atau panganan yang disediakan dalam tradisi Haroa. Berbeda dengan dodol-dodol lain yang ada di Indonesia, dodol

dalam masyarakat Muna dibuat sangat sederhana, namun membutuhkan keterampilan khusus. Sebab jika tidak dioleh dengan baik, maka adonan yang akan dibuat menjadi dodol sering mengalami kegagalan. Karena itu pembuatan dodol perlu kahati-hatian serta penuh kecermatan dalam pembuatannya. Pembuatan dodol diawali dengan memanaskan santan terlebih dahulu, hingga mendidih. Ketika mendidih santan tersebut dimasukan terigu dan gula merah lalu kemudian diaduk hingga benar-benar kering. Salah satu keunggulan dari pangan dhodholo adalah tidak mudah basi atau busuk, meskipun disimpan dalam kurun waktu yang cukup lama.

6. Srikaya

Sepintas dari namanya, kebanyakan orang menganggap bahwa jenis makanan ini adalah merupakan jenis buah-buahan. Akan tetapi masyarakat Muna sirkaya merupakan jenis makanan yang terbuat dari telur yang dicampur dengan gula merah lalu diaduk, kemudian diletakan dalam mangkok atau cangkir setelah itu dikukus hingga mengeras.



Gambar 2. Jenis Pengangan sirkaya hasil olahan ibu-ibu rumah tangga peserta pelatihan

Sumber : Dok. Suraya, R.S, 2018

Dari berbagai jenis makanan tersebut disajikan dalam nampan yang kemudian ditutup dan dibungkus dengan kain putih.



Gambar 3. Tahap awal penyajian serta Persiapan dulang untuk ditempatkan pada posisi untuk pelaksanaan Haroa atau baca-baca

Sumber : Dok. Suraya, R.S, 2018

Gambar di atas merupakan akhir dalam kegiatan pembuatan kuliner Haroa. Semua makanan yang sudah dibuat disusun dalam satu dulang besar yang dimulai dari bahan makanan yang kokoh dan paling atas disajikan wijin. Setelah semua tersusun rapi dalam dulang maka ditutup dengan kain yang bersih biasanya berwarna putih. Hal tersebut menunjukkan bahwa kuliner Haora sudah siap untuk dilakukan Haroa (baca-baca).

SIMPULAN

Setelah melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Anduonhu Kecamatan Poasia Kota Kendari selama satu hari, tim pelaksana dapat menarik kesimpulan sebagai berikut.

Kegiatan penyuluhan ini berjalan dengan lancar karena ada dukungan dari pemerintah serta ibu-ibu rumah tangga etnis Muna Kelurahan Anduonohu, yang ikut berpartisipasi serta antusias dalam mengikuti jalannya pelatihan. Selama kegiatan pelatihan berlangsung ibu-ibu rumah tangga etnis Muna di Kelurahan Anduonu menyimak satu persatu materi yang disampaikan serta langsung mempraktekan setiap kegiatan yang dipandu oleh instruktur.

Para peserta nampak kompak dalam setiap kegiatan yang dilakukan. Para peserta selain dipandu langsung oleh instruktur, mereka juga saling memberi tahu tentang cara-cara atau teknik-teknik dalam pembuatan kuliner dimaksud. Beberapa peserta terkadang mengajukan pertanyaan tentang hal-hal yang belum dipahami atau dimengerti atau mengalami kendala selama kegiatan berlangsung

SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian, ada beberapa hal yang menjadi saran dalam kegiatan ini, yakni: Pengetahuan masyarakat mengenai pembuatan kuliner kelengkapan tradisi Haroa masih perlu tingkatkan. selain di atas juga ibu-ibu rumah tangga khususnya ibu-ibu rumah tangga etnis Muna, lebih giat lagi untuk belajar, agar dalam pelaksanaan tradisi Haroa tidak lagi ketergantungan dengan orang lain, atau membeli makanan yang sudah jadi, akan tetapi sedapat mungkin kebutuhan dalam tradisi Haroa dapat diolah sendiri..

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Rektor Universitas Halu Oleo Bapak Prof. Dr. Muhammad Zamrun F., S.Si., M.Si. dan Dekan Fakultas Ilmu Budaya Bapak Dr. Akhmad Marhadi S.Sos., M.Si karena telah memberikan dana PKM. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Lembaga Kelurahan Anduonohu, Poasia, Kota Kendari karena telah memberi kami kesempatan untuk berbagi, para pelatih makanan khas muna, ibu-ibu rumah tangga etnis Muna di Anduonohu, dan semua pihak yang telah membantu penyelesaian pengabdian ini baik secara moral maupun moril.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, M. ... Azlin, O. W. (2023). Pelatihan Membuat KUE Tradisional Talam Jagung di Sekolah Perempuan Dusun Karak Apung. *Jurnal Pengabdian Pendidikan Masyarakat (JPPM)*, 4(1), 139–146. <https://doi.org/10.52060/jppm.v4i1.1113>
- Nurdin. (2015). TRADISI HAROA: (Dakwah Islam Dalam Masyarakat Marginal Muslim Buton). *Jurnal Dakwah*, 16(1), 103–115.
- Piliang, Y. A. (2003). Hipersemiotika Tafsir Cultural Studies Atas matinya Makna. *Jalasutra*.
- Pudentia. (2000). Metodologi Kajian Tradisi Lisan. ATL.
- Rahman, A. L. O. (2018). Tradisi Haroa Masyarakat Muna. *Munabangkit.Com*.
- Suraya, R. S. (2014). Tradisi Haroa pada Etnik Muna : Fenomena Budaya dalam Kehidupan Beragama di Era Global. *Jurnal Kajian Budaya*, 10(20).
- Sutanti, U. D., & Sulistyowati, S. N. (2023). Pelatihan Pembuatan “Sego Gegog” untuk Melestarikan Kuliner Nusantara. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 111–118.
- Sutrisno, M., & Putranto, H. (2005). Teori-Teori Kebudayaan. *Kanisius*.