

**PEMANFAATAN TUMBUHAN *TINIRA* DALAM ACARA
SOSIAL BUDAYA DAN KEAGAMAAN
DI KEPULAUAN WAWONII**

**UTILIZATION OF *TINIRA* PLANTS IN SOCIAL, CULTURAL,
AND RELIGIOUS EVENTS IN THE WAWONII ISLANDS**

Laxmi¹, Raemon², Jumrana³

^{1,2}Jurusan Antropologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Halu Oleo,

Jl. H.E.A. Mokodompit, Kampus Hijau Bumi Tridharma Anduonohu Kendari, Indonesia

³Jurusan Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Halu Oleo, Kendari,
Indonesia

¹laxmi77antro@yahoo.com, ²raemon@uho.ac.id, ³jumrana@uho.id

Abstrak

Tulisan ini mendeskripsikan pemanfaatan tumbuhan *tinira* dalam bahasa lokal di kepulauan Wawonii Kabupaten Konawe Kepulauan, secara umum *tinira* dikenal dengan rotan muda yang umumnya di jadikan sebagai pola konsumsi pada kebanyakan masyarakat di Indonesia. *Tinira* dimanfaatkan secara sosial, budaya dan keagamaan sehingga makanan tradisonal ini selalu menjadi sajian khas pada setiap acara di kampung Wawonii. Dalam pemanfaatan *tinira* masyarakat memanfaatkannya secara arif sehingga diperlukan pengetahuan bagi anggota kelompok yang akan memilih *tinira* yang layak untuk di konsumsi. Keselarasan dengan alam dan hutan menjadi bagian penting untuk lestarian karena makanan tradisional *tinira* berintegrasi dengan acara yang dilaksanakan di kampung Wawonii seperti acara adat perkawinan, peristiwa kematian dan penamatan *Alqur'an*. Metode yang digunakan dalam tulisan ini adalah kualitatif deskriptif dengan tehnik pengumpulan data melalui wawancara mendalam, wawancara biasa, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan menghubungkan antara berbagai kategori data dan dikelompokkan berdasarkan tujuannya kemudian disinergikan dan dihubungkan dengan berbagai literatur maupun data lainnya sehingga diperoleh data yang mampu membahas secara utuh dan menyeluruh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *tinira* telah dimanfaatkan secara turun temurun dan mampu mengenkulturasi masyarakat kepulauan Wawonii. Pemanfaatan *tinira* mampu menguatkan sistem kerjasama *mepokowali* sejak awal persiapan acara sosial, budaya dan keagamaan.

Kata Kunci: Pemanfaatan, *Tinira*, Acara.

Abstract

This paper describes the use of the *tinira* plant in the local language in the Wawonii archipelago, Konawe Regency Islands, in general *tinira* is known as young rattan which is generally used as a consumption pattern for most people in Indonesia. *Tinira* is used socially, culturally and religiously so that this traditional food is always a special dish at every event in Wawonii village. In utilizing *tinira*, the community uses it wisely so that knowledge is needed for group members who will choose *tinira* that is suitable for consumption. Harmony with nature and the forest is an important part of preserving because traditional *tinira* food is integrated with event held in Wawonii village such as traditional weddings, events of death and the completion of the *Qur'an*. The method use in this paper is descriptive qualitative with data collection techniques through in – dept interviews, regular interviews and documentation. Data analysis was carried out by connecting between various categories of data and grouping them based on their purpose, then synergizing and connecting them with various literature and other data so that data was obtained that could be discussed in its entirety and comprehensively. The results showed that *tinira* had been used for generations and was able to enculturate the people of the Wawonii islands. The use of *tinira* is able to strengthen the *mepokowali* collaboration system from the start of preparing for social, cultural and religions events.

Keywords: Utilization, *Tinira*, Events.

PENDAHULUAN

Setiap suku bangsa di Indonesia memiliki kekayaan kebudayaan yang masih dilestarikan dan di junjung tinggi. Kekayaan kebudayaan terdapat dalam unsur - unsurnya yang terkait dengan bahasa, sistem pengetahuan, organisasi sosial, sistem peralatan hidup dan teknologi, sistem mata pencaharian hidup, sistem religi dan kesenian. Dari unsur-unsur tersebut terdapat unsur yang terus dipertahankan dan sulit mengalami perubahan salah satunya pada masyarakat yang masih mempertahankan unsur kebudayaan melalui pemanfaatan *tinira* (tumbuhan pangan lokal rotan) berada pada masyarakat Wawonii di Kabupaten Konawe Kepulauan. Pemanfaatannya terlihat dalam setiap pelaksanaan acara sosial budaya maupun keagamaan di setiap desa/kelurahan seperti acara adat pernikahan, kematian, dan penamatan alquran maka pemanfaatan tumbuhan *tinira* menjadi sistem kebiasaan untuk di konsumsi sebagai sumber pangan lokal. Menyediakan pangan lokal *tinira* untuk dikonsumsi pada saat berlangsungnya acara sosial budaya maupun keagamaan atau lazim di sebut sebagai acara di kampung Wawonii menunjukkan bahwa sangat eratnya hubungan masyarakat dengan sistem teknologi tradisional yang mencakup dalam sistem peralatan pada masyarakat tersebut berupa makanan. Koentjaraningrat (2009:262-267) menyebutkan sistem peralatan dengan unsur kebudayaan fisik seperti alat-alat produksi salah satunya makanan tradisional, *tinira* merupakan makanan tradisional yang menguatkan unsur-unsur kebudayaan pada masyarakat Wawonii karena dalam proses sosial budaya dan keagamaan (adat pernikahan, kematian dan penamatan alquran) sebagai syarat tersajinya makanan tradisional yang disediakan. Tersedianya *tinira* atau yang dikenal secara umum adalah rotan muda sebagai makanan tradisional juga menghubungkan keselaran sumber daya alam di kampung Wawonii, karena dalam pengambilan *tinira* di dukung dengan lingkungan alam dan lingkungan hutan yang cukup terjaga, dengan demikian acara sosial budaya dan keagamaan yang terhimpun dalam pelaksanaan pesta adat di kampung Wawonii, maka perayaan yang diselenggarakan dalam kaitannya dengan adat dan kebiasaan masyarakat selalu terintegrasi. Pemanfaatan *tinira* sebagai bagian dari produk budaya manusia pada tataran praktis tidak dapat dipisahkan dari pemanfaatan sumber daya seperti tumbuh-tumbuhan yang ada di lingkungan. Hubungan manusia dengan lingkungan sangat erat dan sudah ada sejak zaman dahulu (Hakim, 2014). Banyak tanaman seperti salah satunya tumbuhan *Tinira* atau rotan muda selalu dimanfaatkan masyarakat. Tumbuhan *tinira* yang digunakan dalam upacara adat seperti pernikahan upacara *khatamua* atau tamat Alquran, selamat dan upacara kematian. Beberapa penelitian dalam lingkup kajian terdahulu telah menuliskan mengenai makanan dari tumbuhan seperti rotan telah banyak pula dilakukan sebagai bagian integrasi antara alam, kebudayaan dan keagamaan, antara lain telah dilakukan oleh Septo, dkk: 2021, Ayat Karokaro: 2021, Farah: 2023, Sri Utami dkk: 2017. *Tinira*-rotan muda sebagai kebiasaan turun temurun dalam pola konsumsi masyarakat Wawonii, oleh karena itu simbol yang terdapat pada makanan sesungguhnya telah dilakukan dalam rentang waktu yang panjang. Tentunya hal tersebut turut memberikan gambaran mengenai pentingnya peran makanan, pola konsumsi dan fungsi yang terdapat pada makanan tradisional terhadap kehidupan kebudayaan manusia (Bancin, 2016:2, 2011). Seperti peran makanan yang dibuat khusus sebagai salah satu unsur pendukung dalam pelaksanaan upacara adat, sosial budaya dan ritual keagamaan. Bahkan keberadaan makanan tersebut sangat menentukan terlaksananya kegiatan upacara masyarakat dan menjadi identitas dalam setiap proses sosial dan kebudayaan. Menurut Yusuf dan Suryanti (1997:26) makanan berdasarkan dengan jenis dan fungsinya dapat diklasifikasikan kepada jenis, yaitu makanan pokok, lauk-pauk, makanan selingan, makanan jajanan dan makanan untuk keperluan upacara. Upacara adat dan ritual keagamaan seperti penamatan alquran atau *khatamua* di kepulauan Wawonii khususnya

pada Kecamatan Wawonii Timur di Desa Lebo Raya dan Wawonii Tenggara di Kelurahan Polara masih memegang peranan penting dalam kehidupan masyarakatnya terutama pada upacara-upacara ritus kehidupan. Berdasarkan kebudayaan dan adat istiadat kelompok masyarakat tersebut, tentunya berbagai jenis makanan tradisional yang di sebutkan pada tulisan ini sebagai pendukung pelaksanaan upacara adat, sosial dan budaya. Oleh karena itu dalam setiap pelaksanaan setiap upacara adat, sosial, budaya dan keagamaan terdapat satu atau beberapa jenis makanan tradisional yang disajikan selain *tinira-rotan* muda adapula *cucur* dan *wadi*.

Memaknai dalam proses aktivitas manusia yang tidak lepas dari kebudayaan sejak awal kehidupan (kelahiran) hingga akhir (kematian) tentunya telah mengenkulturasi masyarakat pendukungnya yang akan menjadi kebudayaan inti pada unsur sistem teknologi makanan tradisional. Beberapa aktivitas sosial budaya seperti upacara kematian menjadi pokok bahasan utama pada tulisan ini yaitu upacara kematian (*Aloa*) pada masyarakat Wawonii. Proses menuju upacara *aloe* secara konseptual merujuk pada serangkaian ritual, tradisi, dan praktik yang dilakukan oleh suatu komunitas atau kelompok masyarakat untuk memperingati dan menghormati seseorang yang telah meninggal. Upacara kematian bervariasi secara signifikan di berbagai budaya dan agama di seluruh dunia. Salah satunya yang berada Suku Wawonii merupakan salah satu kelompok sosial budaya suku bangsa yang berdiam di dalam wilayah Kabupaten Konawe kepulauan, Provinsi Sulawesi Tenggara.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini menggunakan metode observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi oleh karena itu, instrumen yang di butuhkan adalah pedoman wawancara, alat perekam digital, kamera digital, serta alat tulis menulis. Tentunya instrumen dalam penelitian kualitatif adalah peneliti itu sendiri (human instrument) yang disertai alat bantuan berupa *tape recorder* dan kamera digital. Dalam penelitian kualitatif ini, peneliti memiliki kedudukan sebagai perencana, pelaksana, pengumpulan data, dan menganalisis, dan menafsir data-data dan pada akhirnya menjadi pelapor hasil penelitiannya. Metode yang di gunakan peneliti mengacu pada pandangan Moleong (Lexy J. Moleong, 2012: 168).

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif, dimana peneliti selain mengolah dan menyajikan data, juga melakukan analisis data kualitatifnya. Hal ini dimaksudkan agar dapat mensinergikan, menghubungkan antara beberapa data yang telah didapatkan dengan berbagai literatur maupun data-data lain yang telah dipersiapkan sehingga antara data yang satu dengan lainnya mampu menguraikan pembahasan secara utuh dan menyeluruh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Organisasi Sosial Kelompok *Tinira*

Kepulauan Wawoni atau di kenal dengan nama Konawe Kepulauan memiliki beberapa wilayah yaitu Wawonii Barat, Wawonii Utara, Wawonii Timur, Wawonii Tenggara dan lainnya memiliki satu ciri khas dalam sebuah acara sosial, budaya maupun keagamaan yaitu *khatamua* atau penamatan Alquran, upacara adat pernikahan, dan upacara peristiwa kematian maka telah menjadi kebiasaan untuk menyediakan makanan tradisional *tinira*. Menurut masyarakat Wawonii, dalam pembagiannya, makanan tradisional ini terbagi menjadi tiga yaitu *tinira nii* (kelapa) *tinira ue* (pucuk rotan) dan *tinira aren*, *tinira* ini banyak terdapat di hutan ataupun lingkungan kebun dan tempat tinggal masyarakat Konawe Kepulauan, namun untuk *tinira ue* (pucuk rotan) hanya terdapat pada lingkungan hutan Wawonii Tenggara tepatnya di hutan kelurahan Polara

sehingga warga desa atau kecamatan yang kurang memiliki tumbuhan *tinira* di lingkungannya akan ke hutan Kecamatan Wawonii Tenggara di Kelurahan Polara atau dengan cara menyewa orang untuk mengambil makanan tradisional ini, karena untuk memperoleh makanan tradisional *tinira* tidaklah mudah karena membutuhkan waktu setengah hari atau kadang kala seharian sejak pukul 07.00 pagi - 18.00 sore. Berikut disajikan tabel waktu pengambilan *tinira* ue pada hutan Wawonii:

Tabel 1. Waktu Pengambilan Tinira pada Upacara Kematian (Aloa)

No	Waktu (Wita)	Jenis Kegiatan
1.	07.00-10.000 (Hari Pertama)	Persiapan menuju hutan, membawa bekal makan minum dan alat pelindung diri selama dalam hutan (sepatu, parang dan baju lengan panjang
2.	10.00- 15.00	Membagi kelompok terdiri 5-6 orang berkelompok. Kelompok masuk ke dalam hutan, memilih dan memilah <i>tinira</i> , dan tidak mengambil <i>tinira</i> yang tidak dikonsumsi
3	15.00-17.00	Mengumpulkan dan mengikat <i>tinira</i> yang telah dipilih dan persiapan menuju kampung rumah pelaksana acara
4.	05.00 -07.00 Pagi (Hari Kedua)	Laki-laki mengupas kulit <i>tinira</i> dan perempuan megiris-iris dan memotong <i>tinira</i> menjadi bagian kecil untuk dimasak air dikeluarkan getah
5	07.00-09.00	<i>Tinira</i> setelah dimasak bening di keluarkan getah lalu persiapan di masak santan atau di bakar
6	09.00- 10.00	<i>Tinira</i> di sajikan sebagai makanan tradisional pada meja tamu dan undangan

Sumber: Data Primer, 2023

B. Pengambilan Tinira

Kebiasaan masyarakat Wawonii mengkonsumsi *tinira* sebagai makanan tradisional selalu berhubungan dengan acara sosial, budaya dan keagamaan di kampung, sehingga *tinira* di perlukan dalam jumlah yang banyak, maka sejak awal pengambilannya tidak bisa di lakukan seorang diri melainkan berkelompok. Biasanya yang mengambil makanan tradisional *tinira* ini laki-laki remaja umur 19 tahun ke atas, pemuda dewasa dan orang tua yang di anggap masih mampu masuk ke hutan Polara dengan jumlah 4-20 orang yang bergerak secara berkelompok untuk mencapai lokasi. Pengambilan makanan tradisional *tinira* membutuhkan waktu kurang lebih 4 jam menuju hutan, dengan menggunakan kendaraan roda empat atau roda dua dan kendaraan dapat diletakkan di pinggir hutan, sedangkan untuk masuk ke hutan dapat berjalan kaki. Di bawah ini di tunjukkan proses pengambilan *tinira*:



Gambar 1.1 Transportasi Mobil yang di gunakan mencari Tinira di hutan
Sumber: Laxmi 2023

Penggunaan kendaraan mobil dalam pengambilan makanan tradisional *tinira* sebagai sarana mempercepat aktivitas masyarakat dengan waktu tempuh kurang lebih 30 menit menuju pinggir hutan Polara, dillanjutkan berjalan kaki kurang lebih 4 jam, atau jarak yang di tempuh berkisar 18 Km.

Proses pengambilan makanan tradisional *tinira* cukup lama, maka sebelum pemberangkatan, pihak keluarga telah menyiapkan bekal untuk kelompok pencari *tinira* untuk di bagikan, yaitu berupa satu kantong bekal berisi ketupat 3 buah, air mineral gelas 1, rokok pusaka 1 bungkus dan perlengkapan lain berupa sepatu dan parang atau *Ta'awu*. Para pencari *tinira* diwajibkan memakai baju lengan panjang dan celana panjang agar terhindar dari gigitan nyamuk, sengatan serangga dan hewan lainnya di hutan. Berikut bekal yang dibagikan sebelum pengambilan makanan tradisional *tinira* di hutan Polara:



Gambar1.2 Bekal yang di sediakan oleh tuan rumah (pemiliki acara) untuk kelompok pencari tinira (Sumber: Laxmi, 2023)



Gambar 1.3 Alat yang di gunakan dalam pengambilan Tinira berupa parang (Taawu) dan sepatu (Sumber: Laxmi, 2023)



Gambar1.4 Kelompok pencari tinira mengambil bekal untuk dibawa ke hutan.
Sumber: Laxmi, 2023

Proses pencarian makanan tradisional *tinira* dalam pengambilannya membutuhkan pengorganisasian antara masyarakat, dengan membagi dalam, beberapa kelompok, oleh karena itu setelah sampai di hutan tujuan maka mereka membentuk beberapa kelompok dan satu kelompok terdiri 3-4 orang anggota untuk pengambilannya *tinira ue* (pucuk rotan), setiap kelompok mencari lokasi masing - masing tempat tumbuhnya endemic rotan. Oleh karena itu yang dipilih sebagai ketua kelompok adalah seseorang yang paling mengetahui bahkan telah menghapal Gilespie titik lokasi” dan tempat yang paling banyak tumbuhnya *tinira*-rotan sebagai konsumsi masyarakat kepulauan Wawonii karena tidak semua pucuk rotan dapat di konsumsi masyarakat, dan disinilah kemampuan ketua kelompok untuk menentukan *tinira*- rotan yang tepat untuk diambil. Terdapat pucuk *tinira*-rotan (*tinira buta*) yang paling pahit di antara semua pucuk rotan yang terdapat di hutan Polara, oleh karena itu jenis *tinira* ini tidak diambil oleh masyarakat. Adapun *tinira pai* terasa pahit, namun masih bisa di konsumsi sebagai makanan tradisional dan boleh diambil, sedangkan *tinira uepulu* adalah pucuk rotan yang paling banyak di sukai karena memiliki rasa yang manis dan inilah jenis *tinira uepulu* yang dijadikan konsumsi masyarakat, namun demikian lokasi *tinira uepulu* atau pucuk rotan yang manis ini sangat jauh pengambilannya di dalam hutan Polara, walaupun demikian *tinira uepulu* inilah yang sangat disukai masyarakat di Wawonii Konawe Kepulauan. Berikut gambar *tinira uepulu* yang telah di bawa ke rumah tempat pelaksanaan acara sosial, budaya dan keagamaan (pesta adat pernikahan, kematian, dan penamatan Alqur’an:



Gambar 1.5 Tinira Uepulu yang di ambil dari hutan Polara (Sumber: Laxmi, 2023)

C. Proses pemanfaatan *tinira* menjadi makanan tradisional masyarakat Wawonii

Tinira- rotan dalam proses pemanfaatannya membutuhkan kerjasama antar masyarakat yang terlibat dalam acara sosial budaya dan keagamaan. Pada pembahasan

ini di fokuskan saat berlangsungnya acara *Aloa* (Upacara Kematian). Pada acara kematian di Kepulauan Wawonii, sebagaimana lazimnya di beberapa daerah di Sulawesi Tenggara berlangsung sangat tertib, teratur dan kekhidmatan, oleh karena itu dalam mempersiapkan acara *aloe* upacara kematian berkaitan erat dengan sistem kerjasama atau *mepokowali* sehingga prosesnya berjalan sesuai dengan kebiasaan masyarakat setempat. Di Kepulauan Wawonii acara kematian menempati kedudukan yang sakral dan sangat dipersiapkan dengan teratur serta bersifat tertib. Bagi masyarakat Wawonii, *aloe* merupakan serangkaian acara penghormatan kepada orang yang sudah tiada (meninggal), oleh karena itu kedudukannya harus di muliakan atau di berikan upacara dalam hal ini, pandangan mereka bahwa untuk melepaskan kepergian almarhum/almarhumah yang telah meninggal dunia terlebih awal dibentuklah organisasi sosial masyarakat yang akan membantu bersama-sama selama proses persiapan *aloe* hingga berakhirnya upacara. Saat-saat seperti inilah akan terlihat rangkaian *mepokowali* bahwa seluruh masyarakat berkumpul pada rumah duka yang ditinggalkan selama kurang lebih 2 atau 3 malam mengadakan acara pelepasan. Kerjasama atau *mepokowali* dalam istilah lokal Wawonii sebelum acara hari inti pelepasan almarhum atau almarhumah terdiri dari berbagai macam rangkaian yaitu *mobintinggi* (pengambilan dan peminjaman barang-barang pecah belah piring, gelas, sendok dan alat-alat dapur di rumah tetangga), pembuatan tenda, pembuatan kue khas *cucur*, *waje*, kue *okone* dan pengambilan *tinira* di dalam hutan Polara. Rangkaian *mepokowali* ini berlangsung hingga pembersihan rumah dan pengembalian barang-barang pinjaman tetangga, kerabat dan keluarga di kembalikan ke rumah-rumah peminjaman barang.

Selama proses persiapan upacara *aloe* maka kerjasama *mepokowali* dengan pengambilan *tinira*-rotan sebagaimana yang diuraikan sebelumnya bahwa dalam pengambilan *tinira*-rotan memerlukan pengorganisasian yang cukup teratur sejak persiapan menuju hutan hingga proses memanfaatkan menjadi makanan tradisional siap saji. Setelah *tinira* dari hutan Polara diantar ke rumah pelaksanaan acara *aloe* selanjutnya proses pengupasan *tinira* oleh masyarakat yang bertugas mengupas kulit *tinira* dan kelompok perempuan bertugas memotong atau mengiris-iris *tinira* menjadi beberapa bagian kecil, adapula kelompok yang membakar *tinira* untuk di konsumsi secara langsung bersama nasi panas serta menggunakan bahan Lombok (*cabe*). Untuk *tinira*-rotan yang telah di iris-iris prosesnya cukup lama karena harus di masak untuk menghilangkan getah lalu di masak berulang agar lebih gurih rasanya. Setelah direbus bening selanjutnya diberikan santan kelapa yang berasal dari kebun masyarakat, kemudian diberikan bumbu khusus ke dalam sayuran *tinira*-rotan. Pada acara *aloe* ini biasanya jenis *tinira* yang digunakan yaitu *tinira ue* (pucuk rotan) dan *tinira ni'i* (kelapa). Berikut sajian gambar proses pengupasan *tinira*:



Gambar 1.6 Proses pengupasan Tinira-Rotan dan Hasil tinira yang telah di iris
Sumber: Laxmi, 2023



Gambar 1.8 *Tinira ni'i* (pucuk Kelapa) yang sudah di bersikan dan di iris-iris

D. Proses Kerjasama *Mepokowali* Pada Pesta Sosial Budaya dan Keagamaan

Proses kerjasama-*mepokowali* dalam persiapan *aloe* (upacara kematian) terdiri atas berbagai macam rangkaian *mepokowali* hingga melibatkan keluarga dan kerabat yang berasal dari desa sebelah yang berjarak kurang lebih 10 – 30 km sehingga dalam setiap proses *aloe* suasana pelepasan orang yang meninggal berlangsung ramai dan khidmat, dari sinilah tercermin kuatnya nilai kekeluargaan antar desa dan antar daerah (keluarga dari desa dan dari kota Provinsi turut serta menghadiri upacara *aloe*). Nampak kelompok kerabat yang berasal dari Wawonii Timur dan Wawonii Barat menghadiri upacara *aloe* yang diadakan di Wawonii Tenggara dengan menggunakan mobil. Secara berkelompok anggota keluarga saling memanggil untuk bersama-sama menggunakan kendaraan roda empat sehingga dalam satu kendaraan umumnya terdiri dari 8-10 orang anggota keluarga. Dari hal seperti inilah dapat dikatakan bahwa acara *aloe* atau pelepasan arwah yang telah meninggal menjadi bagian penting bagi masyarakat Wawonii. Dalam pandangan dan sikap masyarakat Wawonii tentang upacara kematian sejalan dengan pandangan antropologis seperti Durkheim dalam Gilespie (2008), Koentjaraningrat (2009) bahwa upacara kematian yang dilakukan oleh masyarakat karena adat istiadat dan struktur sosial yang telah lama mewujud sebagai gagasan kolektif. Tidak ada perasaan pribadi, bahkan perasaan sebagai diri pribadi harus dilepaskan, dan yang dihadirkan adalah pandangan kolektif (Durkheim, Gilespie:2008 Koentjaraningrat: 1985: 70-71). Kehidupan manusia tidak lepas dari yang namanya kebudayaan sejak awal kehidupan (kelahiran) hingga akhir (kematian) merupakan rangkaian upacara *inisiiasi* yaitu kematian berarti suatu proses peralihan dari satu kedudukan sosial ke kedudukan sosial lainnya yaitu kedudukan di dunia dan beralih ke kedudukan makhluk halus. Sikap, pandangan dan tingkah laku yang ditunjukkan oleh masyarakat Wawonii terhadap upacara *aloe* telah menunjukkan bahwa telah terjadi upacara pelepasan yaitu melepaskan si obyek dari hubungannya dengan masyarakat dan mempersiapkannya ke kedudukan yang baru menghadap ke penciptanya. Pada gambar di bawah ini terlihat kaum kerabat dan keluarga besar dari beberapa desa/kota dengan menggunakan kendaraan roda empat, bersama-sama mengunjungi rumah duka:



Gambar 1.11 Suasana proses acara aloa sedang berlangsung (Sumber: Laxmi, 2023)



Gambar 1.12 Penceramah Ustad Sulaiman. S. Pd pada acara tahlilan Aloa di Kelurahan Polara Wawonii Tenggara



Gambar 1.13 Proses pembacaan Surat Yasin sekaligus Dzikir



Gambar 1.14 Suasana menjelang acara Aloa tertib dan khidmat

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa acara sosial budaya dan keagamaan yang dilaksanakan pada masyarakat Wawonii senantiasa berkaitan erat dengan pola konsumsi pada makanan tradisional *tinira*. Dalam proses acara sosial budaya dan keagamaan rangkaian kegiatan kerjasama *mepokowali* menjadi kekuatan antar desa, kelurahan hingga kekerabatan dan keluarga di perkotaan terlibat dalam acara-acara sosial budaya yang meliputi acara adat pernikahan, peristiwa kematian dan acara keagamaan. Pada acara kematian *aloe* suasana tertib, khidmat dan teratur sangat dirasakan oleh tamu dan undangan yang menghadiri acara kematian *aloe*, hal ini sangat disadari oleh masyarakat Wawonii bahwa pelaksanaan acara kematian *aloe* sebagai bentuk penghargaan terhadap almarhumah atau almarhum yang telah meninggalkan dunia, maka kedudukannya yang telah berpindah dari dunia menuju kedudukan makhluk halus harus diberikan ruang dengan menghormati dan mengingat kebaikan almarhum almarhumah yang telah berpindah tempat. Pemanfaatan *tinira* sebagai makanan tradisional adalah integrasi antara manusia dengan alam lingkungan hutan yang ada di Wawonii sehingga kesadaran untuk melestarikan dan menjaga sumber daya tumbuhan *tinira* menjadi bagian dalam unsur kebudayaan yang masih dipertahankan. Pemanfaatan *tinira* sebagai makanan tradisional selaras dengan pelestarian lingkungan hutan untuk dimanfaatkan hasil-hasil tumbuhannya sehingga dalam proses pemanfaatannya organisasi sosial kelompok menjadi bagian penting di masyarakat Wawonii, karena untuk memanfaatkan *tinira* sebagai makanan tradisional pada acara sosial budaya dan keagamaan di butuhkan pengetahuan keanggotaan kelompok mengenal dengan arif lokasi pemanfaatan *tinira*. Organisasi sosial yang terbentuk sebagai bentuk kerjasama *mepokowali* di Masyarakat Wawonii.

SARAN

Acara sosial budaya dan keagamaan sebagai salah satu bentuk penguatan unsur-unsur kebudayaan yang terdapat pada masyarakat Wawonii di Konawe Kepulauan, oleh karena itu unsur kebudayaan melalui makanan tradisional dapat dimanfaatkan lebih arif oleh masyarakat sehingga dalam setiap proses acara sosial budaya, sumber pangan lokal *tinira* tetap lestari sehingga dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan, mengingat banyaknya kegiatan acara sosial budaya dan keagamaan yang berlangsung di masyarakat. Disamping itu diperlukan inovasi dalam pemanfaatan *tinira* sebagai makanan tradisional dengan aneka menu olahan yang dapat dimanfaatkan lebih ekonomis sehingga dapat memberdayakan kelompok-kelompok di desa dan kelurahan dengan meningkatkan kapasitas masyarakat melalui pelatihan pemanfaatan *tinira* menjadi kripik, atau *cake tinira*. Hal yang paling utama yakni diperlukan kerjasama antara berbagai lembaga pemerintah seperti dinas lingkungan hidup, badan pemberdayaan masyarakat, dinas perindustrian dan perdagangan Kabupaten Konawe Kepulauan bersama Perguruan

Tinggi dan pemerintah desa dan kelurahan untuk membangun kolaborasi dan kemitraan bersama sehingga terbentuk pendampingan di desa dan kelurahan binaan bagi masyarakat Wawonii.

DAFTAR PUSTAKA

- Bancin, R. 2011. Analisis Usaha Tani di Kecamatan Sitellu Tali Urang Jahe Kabupaten Pakpak Bharat Provinsi Sumatra Utara. Tesis Universitas Andalas. Onesearch.id. Diakses 2 Agustus 2023 pukul 13.52.
- Gillespie Alex. 2008. Social Representations, Alternative Representations and Semantic Barries. *Journal for Teory of Social Behavior*. 38 (4) 375-391.
- Hasairin, A. (2014). Variasi, keunikan dan ragam makanan adat etnis batak toba suatu kajian prospek etnobotani. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 20(75), 21-26.
- Hakim L. 2014. Etnobotani dan Manajemen Kebun-Pekarangan Rumah: Ketahanan Pangan, Kesehatan, dan Agrowisata. Selaras.Malang.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2016. <http://kbbi.web.id/upacara>
- Koentjaraningrat. 2009. Pengantar Antropologi. Edisi Revisi. Jakarta. Rineka Cipta.
- Koentjaraningrat. 2007. Sejarah Teori Antropologi. Universitas Indonesia Library. lib.ui.ac.id. di akses 1 Agustus 2023 pukul 19.31.
- Koentjaraningrat. 2002. Kebudayaan Mentalitas dan Pembangunan. Onesearch.id. di akses 1 Agustus 2023 pukul 18.57.
- Utami Sri, Evi Wardenaar, Idham M. (2017). Studi Pemanfaatan Rotan Oleh Masyarakat Dusun Kebak Raya Di Kawasan Hutan Desa Suruh Tembawang Kecamatan Entikong Kabupaten Sanggau. *Jurnal Hutan Lestari*. 5 (3). 578-582.
- Moleong, Lexy J. (2012). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT Remaja
- Mutaqin, A. Z., Astriani, W., Husodo, T., & Partasasmita, R. (2018). Pemanfaatan tumbuhan untuk beberapa upacara adat oleh masyarakat Desa Pangandaran Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaran. *Jurnal Pro-Life*, 5(1), 496-505.
- Yunilawati. 2023. Mencicipi Pakkat Batang Rotan Muda Makanan Khas Mandailing Yang Banyak diburu Saat Ramadan. *Horison*. Farah.id. Diakses 1 Agustus 2023 pukul 11.30.
- Septo, Lala Aprilia, Caroline Yunita Tiwo, Eri Yanti, Eli Karliani, Tryani. 2021. Eksplorasi Kekayaan Kuliner Masyarakat Suku Dayak Ngaju Di Desa Mandomai Kalimantan Tengah. *Jurnal Kewarganegaraan*. 5 (2). 2723-2328.
- Karokaro Ayat S. 2021. Menjaga Pakkat Merawat Tradisi Pangan Khas Mandailing. *Sosial*. Mogabay.co.id. Diakses 1 Agustus 2023 pukul 13.00.