



Pulau Buton termasuk daerah yang kaya dengan kuliner. Berbagai kuliner diolah dari hasil bumi yang tumbuh subur di Pulau Buton seperti ubi dan jagung. Lewat kreativitas dan tangan-tangan terampil masyarakat Buton, ubi dan jagung tersaji dalam beragam jenis kuliner seperti *kasuami*, *kabuto*, *kapusu nasu*, *hugu-hugu*, *kasuami pepe*, dan sebagainya. Berbagai kuliner lezat nan bergizi menjadi santapan masyarakat sehari-hari yang dipadu dengan ikan *parende*, *nasu wolio*, *yikana dole*, dan sebagainya. Kuliner-kuliner tersebut hadir menjadi suguhan istimewa dalam pelaksanaan upacara tradisi seperti *pekandekandea* dan *haroa*. Sebagai bagian dari kekayaan budaya, kuliner tradisional perlu dilestarikan. Di tengah gempuran kuliner dari luar, sejak dini anak-anak perlu diajak untuk menghadiri pelaksanaan tradisi, mengenalkan dan mengajak untuk menyantap dan menyukai kuliner-kuliner daerah. Hal ini penting agar anak-anak terbiasa menyantap, mencintai, menghargai keberadaannya dan bertanggung jawab untuk melestarikannya.



KANTOR BAHASA SULAWESI TENGGARA

Jalan Haluoleo, Kompleks Bumi Praja, Anduonohu, Kendari 93231
 Telepon: (0401) 3135289, 3135287; Faksimile (0401) 3135286
 Pos-el: kantorbahasasultra@kemdikbud.go.id

ISBN 978-602-53292-2-7

 9 786025 329227



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
 Kantor Bahasa Sulawesi Tenggara

Mengenal Kuliner dari Pulau Buton

Rahmauati



BACAAN UNTUK SISWA
 SEKOLAH DASAR

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Kantor Bahasa Sulawesi Tenggara

Mengenal Kuliner dari Pulau Buton



Rahmawati



Mengenal Kuliner dari Pulau Buton

Penulis : Rahmawati
Penyunting : Sukmawati
Desain Grafis : Nina Ekawaty
Penata Letak : Nina Ekawaty

Diterbitkan pada tahun 2018 oleh
Kantor Bahasa Sulawesi Tenggara
Jalan Haluoleo, Kompleks Bumi Praja, Anduonohu, Kendari 93231
Telp. (0401) 3135289, 3135287

Katalog dalam terbitan

399	Katalog dalam Terbitan (KDT)
RAH	RAHMAWATI Mengenal Kuliner dari Pulau Buton: Rahmawati 2018, viii, 25 hlm.; 24 cm ISBN: 978-602-53292-2-7
	Kuliner Tradisional-Buton



Prakata

Salam Literasi.

Pulau Buton merupakan salah satu pulau yang terletak di Jazirah Tenggara Pulau Sulawesi. Pulau yang dikenal sebagai penghasil aspal ini memiliki kekayaan kuliner yang melimpah. Sejak dahulu Masyarakat Buton telah memanfaatkan potensi sumber daya alam yang tersedia menjadi kuliner yang lezat dan bergizi tinggi. Kuliner-kuliner tersebut sampai sekarang masih tetap bisa dinikmati.

Buku ini hadir mengusung tema kuliner Pulau Buton. Tujuannya untuk mengajak Adik-adik mengenal berbagai jenis kuliner yang ada di Pulau Buton. Sumber daya alam dari Buton berupa singkong diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti *kasoami*, *tuli-tuli*, *kabuto*, dan lain-lain. Singkong dapat diolah menjadi berbagai kuliner khas karena produksi singkong di daerah ini cukup melimpah. Struktur tanah Buton yang berbatu menjadi tempat yang cocok untuk tumbuhnya singkong. Selain olahan dari singkong, kalian akan dikenalkan pula dengan kuliner olahan dari ikan laut, seperti *yikane dole*. Sebagai daerah maritim, potensi ikan laut di daerah ini sangat besar. Selain itu, beragam kuliner khas Buton pun menjadi menu wajib dalam berbagai tradisi Buton, seperti tradisi *Pekakande-kandea*, *haroa*, *pedole-dole*, dan sebagainya. Jalannya pelaksanaan tradisi *Pekakande-kandea* yang hadir dalam buku ini akan semakin membuka cakrawala Adik-adik dalam mengenal kuliner dari Pulau Buton.

Dengan membaca buku ini, Adik-adik tidak hanya sekadar mengenal nama dan jenis kulinernya, tetapi juga diajari cara membuatnya. Dengan mengenal kuliner-kuliner daerah diharapkan dapat menumbuhkan kecintaan Adik-adik kepada bumi pertiwi ini. Keanekaragaman yang kita miliki mulai dari tradisi, adat-istiadat, pakaian daerah, rumah-rumah adat, sampai kuliner, menjadi kekayaan bangsa yang harus dikelola dengan baik. Mudah-mudahan buku ini dapat menambah wawasan Adik-adik mengenai kekayaan kuliner yang ada di Pulau Buton. Pemahaman kalian mengenai kekayaan kuliner diharapkan dapat menumbuhkan semangat untuk selalu menjaga kelestarian kuliner warisan nenek moyang.

Selamat Membaca!



DAFTAR ISI	i
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	iv
Menikmati Kuliner Buton dalam Tradisi <i>Pakande-Kandea</i>	1
Rasakan Sensasi, Gurihnya <i>Kasoami</i>	11
Pentingnya Melestarikan Kuliner Daerah	15
Biodata Penulis	17
Biodata Penyunting	18
Biodata Ilustrator	19



Ayo
Membaca

Menikmati Kuliner Buton dalam Tradisi Pekakande-kandea

Libur sekolah sudah berakhir. Saatnya untuk kembali ke sekolah. Itu berarti bahwa aku dan Kak Dani harus segera kembali ke Kendari. Ya, sudah sebulan ini kami menghabiskan liburan di rumah nenek di Makassar. Sebenarnya kami berlibur bersama ayah dan ibu. Namun, seminggu yang lalu ayah dan ibu sudah harus kembali lebih dahulu ke Kendari karena harus kembali bekerja. Aku dan kak Dani sepakat untuk menyusul seminggu kemudian karena waktu libur kami masih tersisa seminggu lagi.

Dua hari yang lalu, ayah menawarkan kami untuk kembali ke Kendari dengan menggunakan transportasi kapal laut. Ayah kebetulan mendapat tugas dari kantornya untuk ke Baubau. Beliau akan berangkat ke Baubau melalui jalan darat bersama dua orang teman kantornya. Jadi, kami bisa bertemu dengan ayah di Baubau dan pulang ke Kendari bersama-sama. Selain karena bisa merasakan naik Kapal Pelni, aku pun sangat senang bisa melihat kota Baubau. Sejak dulu aku ingin sekali melihat kota Baubau. Selama ini teman-teman di sekolah sering

bercerita mengenai keindahan Kota Baubau, kulinernya, permainan-permainan yang ada di Pantai Kamali, dan sebagainya. Cerita-cerita tersebut membuatku merasa sangatpenasaran sehingga ajakan ayah menjadi kesempatan yang tidak bisa dilewatkan untuk membuktikan kebenaran cerita teman-temanku.

Rasanya tak sabar menunggu waktu tersebut. Siang itu Kapal Lambelu yang kami tumpangi dari Makassar merapat di Pelabuhan Murhum, Kota Baubau. Perjalanan dari Makassar kami tempuh selama kurang lebih 24 jam. Keadaan di kapal sangat ramai oleh penumpang yang kembali dari kampung halaman. Siang itu pun kami tiba di Baubau. Melalui SMS, ayah mengabari kami bahwa beliau sudah menunggu di pelabuhan. Setelah turun dari kapal, buruh-buruh pelabuhan bergegas menawarkan tenaganya untuk membawa barang-barang kami. Kak Dani hanya tersenyum sambil mengatakan bahwa kami hanya membawa tas ransel. Telepon genggam Kak Dani berdering. “Pasti itu telepon dari ayah,” demikian pikirku. Benar saja, ayah menanyakan posisi kami.

“Ayo, Dik, lebih cepat sedikit, ayah sudah menunggu kita di parkirannya.” Kak Dani mengajakku bergegas karena ayah sudah menunggu kami di parkirannya. Di luar ruang tunggu pelabuhan, aku melihat ibu-ibu dan anak-anak menjajakan berbagai makanan khas Buton, seperti gula kelapa yang dibungkus dengan kulit jagung, kue jipang yang terbuat dari beras ketan yang digoreng dan diberi gula merah, kacang goreng kulit yang digoreng bersama pasir, berbagai jenis minuman dan sebagainya.

Tidak butuh waktu lama, kami pun bertemu ayah. Kami bergantian mengalami dan menci-



um tangan beliau. Ayah pun balas memeluk kami. Kami saling melepas rindu seperti orang yang sudah lama tak bertemu. Perjalanan menuju hotel tempat ayah menginap dipenuhi dengan cerita pengalaman di Kapal Lambelu.

“Bagaimana perjalanan kalian di kapal? Kalian bisa tidur?”

“Bisa kok, Yah. Kak Dani malah sampai ngorok tuh...”

“Eh, siapa yang ngorok. Kamu kali yang ngorok. Semalam itu kakak jagain kamu terus kok.”

“Sudah...sudah, heran nih dah pada besar bertengkar terus. Kita harus bersyukur kalian sudah tiba dengan selamat.”

“Maaf Yah, kami itu bukan bertengkar. Di perjalanan kami asyik-asyik aja kok. Iya kan, Dek?”, Kak Dani mengajukan tinjunya ke arahku dan tinju kami pun bertemu... Tooosss.

Ayah membawa kami ke hotel tempatnya menginap untuk menyimpan barang bawaan.

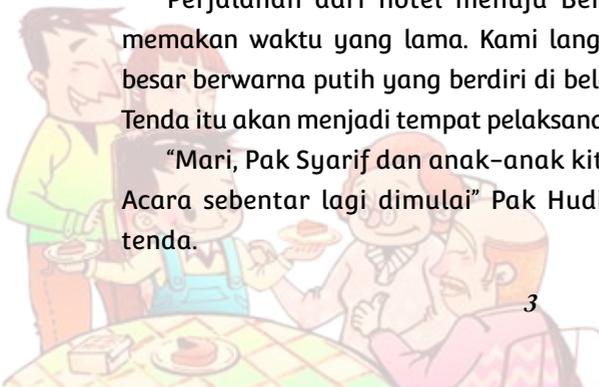
“Kita simpan barang-barang dulu di hotel ya, setelah itu kita menuju Benteng Wolio. Ayah ditunggu sama teman di sana. Kita akan menyaksikan pelaksanaan sebuah tradisi.”

“Tradisi? Tradisi apa, yah? Pasti seru itu. Tapi kita makan dulu ya? Kami lapar.” Kata kak Dani sambil memegang perutnya.

“Dani... Dani ...kamu ini baru jam segini saja sudah lapar. Tapi kalian jangan khawatir soal makan, acara yang kita akan datangi ini adalah acara makan-makan. Nanti kita bisa menikmati berbagai kuliner khas orang Buton di sana. Tradisi ini namanya *Pekakande-kande*. Cepatlah, nanti kita ketinggalan acaranya.”

Perjalanan dari hotel menuju Benteng Keraton Buton tidak memakan waktu yang lama. Kami langsung menuju sebuah tenda besar berwarna putih yang berdiri di belakang masjid Keraton Buton. Tenda itu akan menjadi tempat pelaksanaan tradisi *Pekakande-kande*.

“Mari, Pak Syarif dan anak-anak kita langsung ke dalam tenda. Acara sebentar lagi dimulai” Pak Hudi mengajak kami masuk ke tenda.



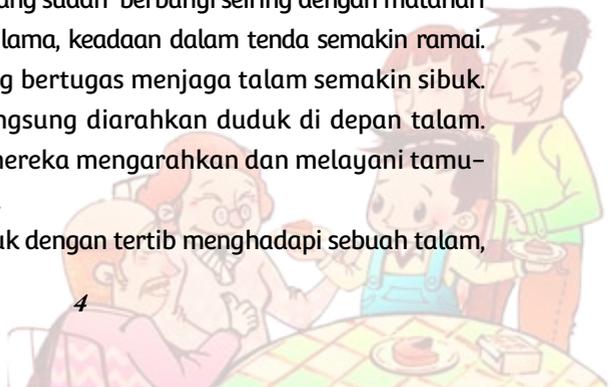
Di depan tenda berdiri beberapa orang pemuda yang memakai kostum layaknya seorang prajurit kerajaan. Sekalipun memegang tombak, wajah mereka tetap ramah menyambut tamu-tamu yang sudah mulai berdatangan.

“Dahulu, tradisi *Pekakande-kandea* ini digelar untuk menyambut pahlawan yang pulang dari medan perang. Seiring dengan perkembangan zaman, *Pekakande-kandea* saat ini digelar untuk berbagai keperluan seperti menjamu tamu, syukuran, ataupun untuk menjalin tali Silaturahmi pada hari raya Idul Fitri. Seiring dengan perjalanan waktu, tradisi *Pekakande-kandea* dimanfaatkan untuk menjamu tamu seperti yang diadakan sekarang ini. Tradisi *Pekakande-kandea* digelar untuk menjamu tamu dari berbagai daerah di Indonesia yang ikut dalam kegiatan Kongres Jaringan Kota Pusaka (JKPI).” Bak seorang gaet, Pak Hudi memberikan penjelasan mengenai pelaksanaan *Pekakande-kandea*.

“Wah,...ramai sekali ya,” Kak Dani takjub. Ternyata keadaan di dalam tenda sungguh ramai. Wajah-wajah sumringah terlihat dari ibu-ibu dan gadis-gadis yang sedang sibuk merapikan talam yang berisi makanan. Sebuah pemandangan yang menyenangkan dan mengenyangkan.

Mengapa pemandangannya bisa menyenangkan dan mengenyangkan? Jawabnya karena seluas mata memandang yang terlihat adalah jejeran talam berisi makanan. Isi talam penuh dengan beberapa jenis makanan khas Buton yang terlihat menyembul dari balik *panamba* (tudung saji yang berwarna). Hidangan-hidangan tersebut akan menentramkan “cacing-cacing” di perut pengunjung yang sudah berbunyi seiring dengan matahari yang kian meninggi. Semakin lama, keadaan dalam tenda semakin ramai. Ibu-ibu dan gadis-gadis yang bertugas menjaga talam semakin sibuk. Pengunjung yang masuk langsung diarahkan duduk di depan talam. Dengan penuh keramahan mereka mengarahkan dan melayani tamu-tamu yang semakin banyak.

Setelah semua tamu duduk dengan tertib menghadapi sebuah talam,





seorang pembawa acara berdiri membuka acara dengan mengucapkan kata-kata penyambutan dan menjelaskan maksud pelaksanaan acara.

Selanjutnya, seorang laki-laki berdiri dan maju untuk mengucapkan sebuah syair. Syair yang diucapkan berbunyi "*Maimo sapo lapana puuna gau. Katupana mia bari atamajano*" Artinya: "Mari turun (datanglah), telah terwujud tekad yang diikrarkan. Ketupatnya banyak untuk orang banyak." Setelah pembacaan syair, dua orang pemuda berdiri berhadapan dengan membawa masing-masing satu botol air mineral. Keduanya bergerak maju untuk meminumkan minuman ke dalam mulut pemuda yang ada di hadapannya. Selanjutnya, acara dilanjutkan dengan minum bersama. Setelah kedua pemuda minum bersama, pembawa acara mempersilakan gadis-gadis yang bertugas menjaga talam untuk membuka talamnya masing-masing. Terdengar canda gurau para tamu yang membuat suasana bertambah meriah ketika pembawa acara mengumumkan bahwa proses selanjutnya adalah prosesi *tompa* (tamu disuapi oleh gadis yang menjaga talam). Rasa lucu, rasa gembira kemungkinan dirasakan oleh orang yang disuapi oleh gadis-gadis belia yang baru pertama kali bertemu. Setelah menerima suapan pertama, tamu-tamu dipersilakan untuk melanjutkan santap siangnya sesuai dengan menu yang sudah disediakan.

"Ayo, Pak Syarif, anak-anak kita menikmati makanan Khas orang Buton, jangan sungkan-sungkan"

Tanpa menunggu dipersilahkan, Kami pun segera larut dalam kelezatan aneka hidangan dalam talam. Sebelum lebih

jauh membahas sejarah pelaksanaan tradisi *Pekakande-kandea*, ada baiknya kita mengetahui dulu makanan apa saja yang disediakan dalam acara tersebut. Kelengkapan asupan gizi yang terkandung dalam makanan yang tersaji membuat jamuan ini semakin mantap. Sumber karbohidrat ada pada menu nasi merah, *kasoami*, *kapusu nasu*, dan *lapa-lapa*. Ada yang pernah mendengar nama-nama masakan tersebut? Untuk mengetahuinya kalian simak terus penjelasannya ya..., supaya pengetahuan dan wawasan kalian mengenai beragam kuliner khas dari Buton bisa lebih bertambah.

Penjelasan berikut diutamakan pada ragam kuliner yang belum pernah dibahas pada bagian sebelumnya ya... misalnya *kapusu nasu*. Makanan ini terbuat dari jagung yang dicampur dengan kacang merah yang dimasak dengan santan. Untuk menambah rasa asin, masakan ini diberi garam secukupnya. Kalau *lapa-lapa* kalian tahu kan? Kuliner ini banyak dijual di pasar-pasar tradisional. *Lapa-lapa* pun tidak pernah ketinggalan menghiasi meja makan orang Buton pada saat Idulfitri atau Iduladha. Kuliner ini terbuat dari beras ketan merah yang dicampur dengan beras biasa, diaron dengan santan, dibungkus dengan daun kelapa muda, diikat, kemudian dimasak.

Sumber proteinnya diperoleh dari berbagai jenis lauk khas seperti *nasu Wolio*, *ikane dole*, ikan *parende*, ikan *kaholeo*, *kasianga* (telur rebus yang digoreng). Kalian pasti suka makan ayam kan? Nah, kuliner yang satu ini sungguh tidak boleh dilewatkan namanya *nasu wolio* (semacam opor ayam). Ayam yang diolah menjadi *nasu wolio* digunakan adalah ayam kampung. Sebelum dimasak dengan santan dan bumbu-bumbu lainnya, ayam dibakar terlebih dahulu. Masakan ini mirip dengan opor ayam. Kuliner lainnya adalah ikan *dole*. Kalian



Buton dalam Semangluk Sop Parende



pernah makan? Ikan *dole* ini dibuat dari ikan yang dicampur dengan kelapa kemudian ditumbuk sampai halus. Ikan dibentuk segitiga menggunakan daun pisang, selanjutnya siap digoreng. Sumber protein lain yang tak kalah nikmatnya adalah ikan *kaholeo* tumis bumbu balado. Ikan yang dibuat ikan *kaholeo* adalah ikan teri yang sudah diasapi. Kuliner *kasianga* dibuat dari telur rebus yang digoreng.

Jenis kuliner yang menjadi sumber asupan vitamin ada pada beberapa jenis sayuran dan buah-buahan. Sayur *konduru* (sejenis labu) dan sayur *kopohu* (sayur jantung pisang) yang dimasak santan termasuk hidangan yang selalu ada dalam acara *Pekakande-kandea*.

Sebagai hidangan penutup, tamu-tamu dapat menikmati berbagai kue tradisional seperti *onde-onde* (penganan yang terbuat dari tepung pulut yang dibulatkan, diisi gula merah, dan digulingkan pada kelapa parut), *cucur* (penganan yang digoreng, terbuat dari tepung beras dan gula merah), *wajik* (kuliner dari beras ketan yang dimasak dengan gula merah dan santan), *sirikaya*, *baruasa*, *ngkowi-ngkowi* (ubi jalar yang digoreng tanpa tepung), *sanggara* (pisang yang digoreng tanpa tepung), *tuli-tuli* (kuliner yang terbuat dari *kaopi* yang digoreng dan dimakan dengan sambal), *bolu*, dan sebagainya. Buah-buahan lokal seperti pisang dan jeruk pun tak ketinggalan menjadi pelengkap jamuan.

Sejak kapan tradisi *Pekakande-kandea* dilaksanakan oleh masyarakat Buton? Kalian mau tahu? Ikuti terus penjelasannya ya.... Tradisi *Pekakande-kandea* awalnya dilaksanakan untuk menyambut empat orang ksatria Tolandona yang berhasil meredam pergolakan yang terjadi di wilayah Kesultanan Buton. Pada waktu itu, Kesultanan Buton dipimpin oleh Sultan Kobadiana yakni Muhammad Idrus Kaimuddin. Seiring dengan perjalanan waktu, tujuan pelaksanaan tradisi *Pekakande-kandea* sudah semakin meluas seperti pada pelaksanaan hari raya Idulfitri, atau pada acara-acara yang digelar pemerintah. Pelaksanaan *Pekakande-kandea* pada hari raya Idulfitri dimaksudkan

untuk berkumpul mempererat tali silaturahmi. Masyarakat Buton yang tinggal di daerah rantau dapat berkumpul di satu tempat. Saat ini, pelaksanaannya pada acara-acara pemerintahan dimaksudkan untuk menyambut dan menjamu tamu, seperti Sail Indonesia, Kongres Jaringan Kota Pusaka Indonesia (JKPI) tahun 2015, dan Festival Keraton Nusantara VIII (FKN) tahun 2012, Festival PUMA yang dirangkaikan dengan Kongres Bahasa Daerah Sulawesi Tenggara (2010), dan lain-lain.

Santap siang pun selesai.

“Om, tadi itu saya lihat ada pengunjung yang memberikan uang kepada kakak-kakak yang menunggu di talam. Itu uang apa Om?”

“Eh, matamu jeli juga ya Dani. Pemberian uang itu merupakan tanda terima kasih tamu kepada gadis yang menunggu di talam karena telah djamu dengan baik.

“Tidak semua tamu memberikan uang ya Om?”

“Ya, pemberian ini sifatnya sukarela. Kalau mau memberi ya silahkan tapi kalau tidak juga tidak apa-apa.”

“Tapi kalau kita memang ada uang, sebaiknya kita kasih ke mereka itu Dani. Pasti anak-anak itu akan senang sekali dan tambah bersemangat” Pak Syarif ikut menimpali.

“Dani setuju itu Yah, lagi pula kan kita juga sudah dilayani dengan baik oleh mereka. Tidak ada salahnya kalau kebaikan itu kita balas pula dengan kebaikan.”

“Pintar kami Dani. Ayo kamu beri uang sama gadis-gadis itu.”

“Ayah saja deh yang kasih mereka.” Dani tampak tersipu.

“Hihhi, pasti Kak Dani malu-malu kan?” Alif meledek kakaknya.

“Memangnya kamu berani? Coba Yah, kasi Alif. Kita lihat apakah dia berani?”

“Aku juga tidak mau. Ayah sajalah.”

“Tuh kan. Bisanya cuma ngeldek orang.”

“Heheheh... sudah, sudah. Kalian ini ya, senangnya saling mengganggu saja. Tuh malu dong.”



<http://www.Indonesia.com>

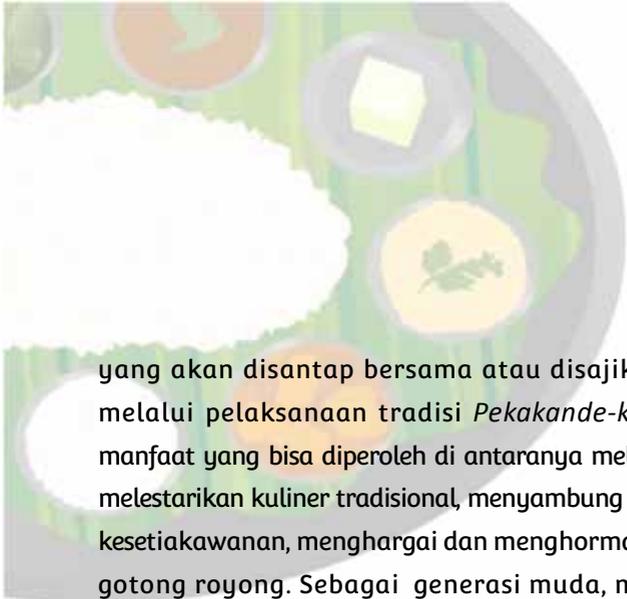


Tradisi Pekande-kandea

Sebagai ucapan terima kasih, beberapa pengunjung menylipkan sejumlah uang kepada penjaga talam (besaran uangnya bergantung pada kerelaan pengunjung). Beberapa orang tamu kelihatan membawa bungkus berisi makanan yang ada dalam talam. Tamu-tamu pun dengan tertib keluar dari tenda. Tradisi *Pekakande-kandea* siang itu pun selesai.

Sebagai seorang tamu, kita akan merasakan sebuah kenikmatan yang besar ketika kita berada di suatu daerah, tuan rumah menyambut dengan baik dan disuguhi dengan makanan-makanan khasnya. Bukankah bersikap baik dan menjamu tamu merupakan perbuatan yang dianjurkan dalam agama?

Kebersamaan dan kerja sama dengan semua anggota masyarakat menjadi faktor penting yang menentukan kesuksesan acara. Kuliner yang dihidangkan dalam acara merupakan swadaya masyarakat. Setiap keluarga atau organisasi membawa talam berisi makanan



yang akan disantap bersama atau disajikan kepada tamu. Jadi, melalui pelaksanaan tradisi *Pekakande-kandea* ini ada banyak manfaat yang bisa diperoleh di antaranya melestarikan tradisi budaya, melestarikan kuliner tradisional, menyambung silaturahmi, memperkuat kesetiakawanan, menghargai dan menghormati tamu, kerja sama, dan gotong royong. Sebagai generasi muda, mari kita mengobarkan semangat untuk terus melestarikan tradisi budaya. Tunjukkan kepada dunia luar bahwa kita adalah bangsa yang selalu mengedepankan sikap ramah-tamah, selalu peduli kepada sesama, memperlakukan tamu dengan baik, dan gotong royong. Sikap ini harus terus ditanamkan dalam diri anak-anak agar mereka dapat tumbuh menjadi pribadi yang berbudi pekerti luhur.

TRADISI PEKAKANDE-KANDEA



Rasakan Sensasi, Guribunya *Kasoami*

Ada yang tahu makanan apa yang ada pada gambar di atas? Namanya *kasoami*. Salah satu kuliner khas dari Buton. Makanan ini terbuat dari singkong. Kalian kenal tanaman singkong bukan? Ada yang tidak kenal ya? Pasti kalian semua kenal karena tanaman ini termasuk tanaman yang sangat populer. Tanaman ini sering pula disebut ubi kayu atau ketela pohon. Dalam bahasa daerah Buton disebut *kau java* atau *kau sau*.



Dalam bahasa latin disebut *manihot esculenta*. Tanaman ini termasuk tanaman sejuta manfaat. Umbinya dikenal sebagai sumber karbohidrat. Dapat diolah menjadi berbagai macam panganan. Daunnya sangat lezat dimasak santan. Batangnya pun dapat dimanfaatkan sebagai kayu bakar. Tanaman singkong cocok ditanam di daerah yang keadaan geografisfi dan kondisi alam yang berbatu sebagaimana keadaan di daerah Buton, Muna, dan Wakatobi.



HUGU-HUGU



KASOAMI

Masyarakat Buton mengolah singkong menjadi berbagai jenis kuliner, salah satunya adalah *kasoami*. Gambar tadi merupakan salah satu olahan singkong yang dinamakan *kasoami*. Ada yang sudah pernah makan *kasoami*? Itu loh makanan khas orang Buton yang bentuknya runcing seperti tumpeng atau gunung. Di daerah Buton dan sekitarnya, seperti Baubau, Muna, dan Wakatobi, makanan ini sering dijadikan pengganti nasi.

Dari segi bentuk dan warnanya, *kasoami* terdiri atas tiga jenis. Ada yang bentuknya kerucut seperti gunung atau tumpeng. Kasuami ini warnanya putih kekuning-kuningan. Ada pula yang berwarna hitam disebut *hugu-hugu*.

Ada pula yang Bentuknya lonjong dan padat yang disebut *kasoami pepe*. Pengolahan singkong memilih singkong yang baik, merendamnya dengan air laut sampai tiga hari, kemudian menjemurnya beberapa hari sampai kering dan berwarna kehitam-hitaman.

Selain itu, ada pula *kasoami* yang bentuknya lonjong disebut *kasoami pepe*. *Kasoami* yang berwarna putih kekuning-kuningan, diolah dari singkong segar dan langsung diolah menjadi *kasoami*. *kasoami* yang berwarna hitam yang disebut *hugu-hugu* menggunakan singkong yang sebelumnya telah disimpan selama beberapa hari. Selanjutnya, dinamakan *kasoami pepe* karena proses dibuat dengan cara dipukul-pukul kemudian diberi minyak goreng. Kalau soal rasa, masing-masing jenis *kasoami* memiliki sensasi yang berbeda. Pokoknya, kalian harus mencobanya. Bagaimana kalian bisa mencintai kuliner daerah kalau tidak mau merasakannya?

Kalian penasaran dengan *kasoami*? Kalau penasaran baca terus ya penjelasannya. Sekarang kita intip cara pembuatannya. Langkah pertama, bersihkan dulu singkongnya ya, lalu diparut. Pamarutan singkong bisa dilakukan secara manual dan bisa dengan parut mesin. Selanjutnya, singkong yang sudah diparut, dimasukkan ke dalam wadah karung yang bersih. Parutan singkong yang ada di dalam karung ditekan dengan alat pemberat untuk mengeluarkan airnya.

Parutan singkong dibentuk bundar. Proses pemerasan singkong dikenal dengan istilah *digepe*. Proses pengeringan biasanya berlangsung sehari semalam. Singkong yang sudah dikeringkan disebut *kaopi*. Proses pengeringan ini memerlukan perhatian ya karena apabila tidak kering, rasa *kasoaminya* menjadi kecut. Sebaliknya, proses pengeringan yang berlangsung dengan baik akan menghasikan *kasoami* yang rasanya tentu lebih enak.

kaopi yang sudah kering bisa langsung dikukus dengan menggunakan alat pengukus yang dibuat dari daun kelapa berbentuk segitiga. Untuk menambahkan rasa gurih biasanya



ditambahkan kelapa. Jika teksturnya kelihatan sudah menyatu *kasoami* sudah siap disantap dengan ikan bakar, ikan *parende*, ikan kering, sayur bening, dan *colo-colo* (sambal yang terbuat dari tomat, lombok, dan terasi). Eh... ada juga loh yang senang menyantapnya dengan *taimina*. Ada yang pernah dengar? Itu loh ampas pembuatan minyak kelapa yang dibuat secara manual. *Taimina* itu rasanya manis, adapula yang biasa tambahkan Lombok dan tomat hingga jadi sambal. *Kaopi* tidak hanya bisa dibuat *kasoami* tapi bisa juga dibuat penganan lainnya seperti *tuli-tuli* (penganan yang dibentuk seperti huruf delapan kemudian digoreng. Biasanya dimakan dengan sambal, onde-onde (tepung yang dibulatkan, diisi dengan gula merah lalu digoreng), dan berbagai penganan lainnya.

Untuk menghasilkan *kasoami pepe*, pengolahannya masih dilanjutkan dengan membaluri *kasoami* dengan minyak goreng dan diberi bawang goreng. Setelah itu, dilanjutkan dengan pemadatan dengan cara memukul-mukul *kasoami* dengan botol atau kayu yang bersih. Untuk menghasilkan *kasoami* hitam digunakan singkong yang dikeringkan hingga berwarna hitam. Singkong yang sudah kering dan berwarna hitam diiris tipis-tipis kemudian dicuci. Selanjutnya, dimasukkan ke dalam kukusan *kasoami* yang terbuat dari anyaman daun pandan yang berbentuk kerucut.

Nah, sekarang kalian sudah paham cara pembuatan *kasoami* kan? Orang-orang tua kita dahulu memang luar biasa. Mereka mampu mengolah dan memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia di sekitarnya dan mengolahnya menjadi makanan yang lezat dan bisa dinikmati sampai sekarang. Sebagai generasi muda, sudah sepantasnyalah apabila kita dapat terus menjaga warisan kuliner ini agar tetap terjaga sepanjang masa. Wujud kecintaan dan kebanggaan kita terhadap kuliner daerah dapat dilakukan dengan mau merasakan dan menikmati makanan-makanan tersebut.

produksi lagi karena tidak ada lagi orang yang mencarinya dan mau menikmatinya. Bisa jadi pula kuliner khas daerah hanya akan dicari oleh orang-orang asing yang merasa penasaran dan ingin menikmati sensasi kuliner yang berbeda.

Hilangnya kuliner khas suatu daerah berarti hilang pula salah satu bagian budaya dari daerah tersebut. Sungguh sebuah kerugian besar karena kuliner daerah itu merupakan warisan nenek moyang yang bisa menjadi identitas dan jati diri bangsa. Kekayaan kuliner daerah merupakan pendukung untuk memajukan pariwisata. Seorang wisatawan yang datang ke suatu daerah tidak hanya ingin menikmati keindahan alamnya, tetapi juga ingin menikmati kekayaan budayanya seperti kulinernya.

Generasi muda mempunyai tanggung jawab moral untuk melestarikan kekayaan kuliner bangsa kita. Tanggung jawab itu bisa diwujudkan dengan cara membiasakan diri menyantapnya, mencintainya, dan menghargai keberadaannya sebagai salah satu warisan budaya. Dukungan orang tua terutama ibu, sangat penting untuk mengenalkan dan mengajarkan anak agar gemar menyantap makanan-makanan daerah. Makanan khas daerah harus sering disajikan di rumah agar anak-anak terbiasa dan akhirnya senang menyantapnya. Seorang ibu harus bisa lebih kreatif menyajikan makanan daerah sehingga anak-anak bisa tertarik. Kuliner daerah yang dibuat untuk diperjualbelikan harus memperhatikan pula penampilan atau pengemasan dan cita rasanya. Hal ini penting karena kuliner daerah itu biasanya dicari untuk dijadikan oleh-oleh sehingga orang di daerah lain pun akan menikmatinya.



Biodata Penulis



Nama lengkap : Rahmawati, S.S., M.Hum.
Ponsel : 085242142997
Pos-el : rahmaalyra@gmail.com
Akun Facebook : Rahmawati Alamsyah
Alamat kantor : Jalan Haluoleo,
Komp. Bumi Praja Andounohu,
Kendari, Sulawesi Tenggara
Bidang keahlian : Sastra

Riwayat pekerjaan/profesi (10 tahun terakhir):

1. 2003–2016: Staf Teknis Kantor Bahasa Sulawesi Tenggara
2. 1998-2002 : Menjadi guru honorer di SMA Neg. 1 Parangloe, Gowa

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

1. S-2: Bahasa Indonesia, Universitas Hasanuddin (2012)
2. S-1: Fakultas Sastra Universitas Hasanuddin (1993--1998)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Ungkapan Tradisional Muna (2010)
2. Sage dalam Cerita Rakyat Tolaki:
Analisis Aktansial dan Fungsional (2006)
3. Sastra Lisan Tolaki (Tim, 2007)
4. Inventarisasi Sastra Lisan Sulawesi Tenggara (Tim, 2010)
5. Kamus Tolaki-Indonesia (Tim, 2012)

Judul Penelitian dan Tahun Terbit (10 tahun terakhir):

1. Inventarisasi Sastra Lisan Wawonii (2016)
2. Pemetaan Sastra Lisan Wakatobi (2016)
3. Inventarisasi Sastra Lisan Moronene (2015)
4. Pemetaan Sastra Lisan Kulisusu (2015)
5. Nyanyian Rakyat Muna (2010)



Biodata Penyunting

Nama Lengkap : Sukmawati, S.Pd., M. Hum.
Pos-el : sukmagemini78@yahoo.com
Alamat kantor : Kantor Bahasa Sulawesi Tenggara, Jalan Haluoleo,
Kompleks Bumi Praja, Anduonohu, Kendari

Riwayat Pekerjaan:

- a. Staf Teknis Balai Bahasa Palu (2003—2004)
- b. Staf Teknis Kantor Bahasa Sulawesi Tenggara (2004—sekarang)

Riwayat Pendidikan:

- a. S-1 Jurusan Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia dan Daerah di Universitas Negeri Makassar (2001)
- b. S-2 Jurusan Bahasa Indonesia di Universitas Hasanuddin (2011)

Informasi lain:

- a. Penyunting pada majalah *Pabitara*
- b. Penyunting pada majalah *Media Glitera*
- c. Penyunting pada Kamus Bahasa Culambacu
- d. Penyunting pada buku-buku terbitan Kantor Bahasa Sulawesi Tenggara



Biodata Ilustrator

Nama : Nina Ekawaty
Pos-el : ekawatynina@gmail.com
Alamat kantor : Kantor Bahasa Sulawesi Tenggara, Jalan Haluoleo,
Kompleks Bumi Praja, Anduonohu, Kendari

Riwayat Pekerjaan:

1. Tenaga desain dan Pengatak di surat kabar Harian Kendari Ekspres/ Rakyat Sultra (2003)
3. Staf desain pada LSM Sintesa Kendari (2005)
4. Tenaga desain dan rekayasa di PD Percetakan Sultra (2006—2017)
5. Staf Honorer di Kantor Bahasa Sulawesi Tenggara (2018—sekarang)

Karya Desain:

1. Menangani beberapa rubrik di media harian Kendari Ekspres (2003)
2. Desain Iklan dan *Publishing* di media harian Kendari Ekspres (2004)
3. Beberapa desain buku, undangan, dan kalender untuk instansi kantor pemerintah Provinsi Sulawesi Tenggara.

Riwayat Pendidikan:

1. D-1 Ilmu Manajemen Informatika, IMIK TEKSOS, Kendari (2005)
2. S-1 Ilmu Komputer, STIMIK Bina Bangsa, Kendari (2017).

Informasi lain:

Mencoba bermain blog di <http://neenamynaura.blogspot.co.id>.

