

Jepa: Upaya Pelestarian Makanan Tradisional Etnis Mandar Di Kabupaten Polewali Mandar

Fadilah, Andi Ima Kesuma, Nurlela

Pendidikan Antropologi Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Makassar
E-mail: fdiilaa26@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui respon pemerintah dalam melestarikan makanan tradisional Jepa sehingga bisa tetap lestari dan bisa dinikmati oleh generasi yang akan datang. Mengkaji mengapa makanan tradisional Jepa perlu dipertahankan sebagai makanan tradisional etnis Mandar, serta mencari tahu apa yang menjadi faktor pendukung dan penghambat dalam melestarikan Jepa. Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode kualitatif deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan sebagai berikut: 1) terdapat berbagai macam respon pemerintah dalam upaya melestarikan Jepa langkah-langkah yang dilakukan yaitu dengan melakukan festival budaya, dan mengadakan lomba-lomba. Tujuannya agar masyarakat dapat menjaga serta menghargai budaya peninggalan nenek moyang. 2) Alasan mengapa perlu mempertahankan Jepa sebagai makanan tradisional masyarakat etnis Mandar karena Jepa dapat memperlihatkan identitas masyarakat etnis Mandar, selain itu Jepa juga merupakan peninggalan budaya nenek moyang atau leluhur yang harus dijaga kelestariannya. 3) terdapat faktor pendukung dan penghambat dalam melestarikan Jepa yaitu dengan hasil alam yang melimpah, adapun faktor penghambat yaitu kurangnya kesadaran masyarakat.

Kata Kunci: pelestarian, jepa, etnis Mandar

I. PENDAHULUAN

Polewali Mandar adalah salah satu kabupaten yang berada di Sulawesi Barat dan merupakan kabupaten yang berbatasan dengan provinsi lain, yaitu Sulawesi Selatan. Berdasarkan letak geografis, Kabupaten Polewali Mandar berbatasan dengan kabupaten Mamasa di sebelah utara, Selat Makassar di sebelah selatan, Kabupaten Majene di sebelah barat dan Kabupaten Pinrang di sebelah timur [1] Kabupaten Polewali Mandar dihuni oleh berbagai macam etnis diantaranya mandar, etnis pattae, etnis jawa, etnis cina dan etnis toraja. Keragaman

budaya sudah melekat dalam kehidupan masyarakat di Polewali Mandar, masyarakat di daerah ini tergolong masyarakat yang terbuka dan senang menerima kehadiran etnis lain [2].

Masyarakat di kabupaten Polewali Mandar mempunyai berbagai macam budaya lokal, maupun budaya yang di bawah oleh etnis – etnis yang datang dan menetap di Kabupaten Polewali mandar, secara tidak langsung tanpa masyarakat sadari terbentuklah sebuah keanekaragaman budaya, kelompok sosial dalam etnis tertentu dan agama atau sistem kepercayaan masing-masing kelompok

masyarakat [3]. Secara universal atau menyeluruh kebudayaan, adat istiadat dan keyakinan masyarakat setempat juga tidak kalah pentingnya dengan sebuah tradisi kuliner yang setiap daerah dan tempat di Indonesia kaya akan sebuah cita rasa dan ciri khas tersendiri. Kuliner tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing [4]. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang. Kuliner juga berguna untuk mempertahankan hubungan antara manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat dijual serta dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah [5].

Mayoritas masakan yang ada di Indonesia bahkan yang ada di Kabupaten Polewali Mandar kaya dan berlimpah akan bumbu penyedap makanan dan rempah-rempahnya yang menjadikan ciri khas tersendiri dalam setiap masakan yang dihidangkan [6], seperti beberapa bahan pokok yang biasa disajikan dalam campuran sebuah menu makanan berupa rempah jahe, temulawak, serai, gula aren, kayu manis, parutan kelapa dan masih banyak lagi rempah-rempah asli Indonesia yang disajikan dalam makanan tertentu sehingga mempunyai cita rasa tersendiri dan identitas tersendiri bagi yang memasaknya. Kebiasaan makan adalah sebagai cara individu dan kelompok memilah, mengkonsumsi, dan menggunakan makanan yang tersedia yang didasarkan kepada faktor-faktor sosial dan budaya dimana mereka hidup. Jadi kebiasaan makan adalah hasil cakupan dari bermacam-macam segi yang bersifat multidimensional atau sesuatu permasalahan yang lebih dari satu dalam sebuah sudut pandang kuliner [7].

Dalam perspektif budaya, setidaknya dapat ditarik beberapa hal tentang aktivitas mengkonsumsi sumber makanan. Pertama, makan adalah aktifitas dan rutinitas manusia. Sebagai kebutuhan pokok untuk keberlangsungan hidup, dan seseorang

mengharuskan makan setiap hari. Sehingga, makan tidak terbatas ruang dan waktu. Kedua, Bentuk atau metode makan suatu kelompok masyarakat atau individu sosial tidak selalu sama. Berbeda antar individu adalah perbedaan cara makan karena kebiasaan dan dilakukan berulang-ulang [8]. Berbeda dengan sebuah kelompok bisa terjadi dikarenakan sebuah tradisi, adat istiadat ataupun ciri khas atau identitas. Ketiga, makanan juga dinamis seperti manusia dan masyarakat. Aktivitas atau kegiatan makan merupakan salah satu bagian dari masyarakat, sehingga terkesan dinamis. Selain itu karena sifatnya tidak terbatas oleh ruang dan waktu, ketika waktu itu akan bergeser secara tidak langsung akan berubah juga bentuk dan rasa dari makanan, baik karena alasan etis maupun estetis [9].

Masyarakat etnis Mandar di Kabupaten Polewali Mandar memiliki makanan tradisional yang kaya akan cita rasa dan identitas tersendiri yang dinamakan *Jepa*, makanan khas atau asli buatan masyarakat Etnis Mandar. Makanan tradisional mempunyai nilai-nilai budaya yang melekat secara turun-temurun. Masyarakat Etnis Mandar percaya bahwa *jepa* adalah kuliner yang memiliki nilai kehidupan bagi masyarakat dan individu [10]. *Jepa* adalah sebuah makanan pokok pengganti nasi pada zaman dahulu yang di mana ketika kita mendengar nama makanan tradisional tersebut orang-orang akan mengetahui bahwa makanan tersebut adalah makanan yang dibuat oleh Etnis Mandar yang mempunyai keunikan tersendiri baik dari segi cita rasa dan bentuk makanan yang dibuat. Makanan ini juga menjadi bekal bagi masyarakat yang berprofesi sebagai nelayan untuk menjadi bekal pada saat berangkat melaut karena bahan *Jepa* yang terbuat dari ubi kayu dan kelapa sehingga bertahan lama saat dibawa untuk berpergian yang membutuhkan waktu lama.

Jepa merupakan salah satu bahan pangan lokal berbahan baku ubi kayu yang dikenal sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Masyarakat etnis Mandar yang mayoritas berprofesi sebagai nelayan dan petani serta

menggantungkan hidupnya mencari ikan dilautan dan bercocok tanam seperti menanam sayur-sayuran, buah-buahan dan bahan pokok lainnya. Sebagai cara untuk tetap eksis atau bertahan hidup, Yang dimana masyarakat sekitar memanfaatkan bahan-bahan yang ada disekitarnya untuk bertahan hidup seperti masyarakat yang ada dipesisir memanfaatkan tanaman kelapa yang mayoritas tanaman tersebut banyak tumbuh dilingkungan pesisir pantai, yang dimana batang kelapa tersebut dimanfaatkan masyarakat untuk diolah batangnya dan dijadikan rumah, kapal dan sisanya dijadikan sebagai kayu bakar untuk memasak makanan pokok. Lalu kemudian buah kelapa dijadikan pembuatan minyak kelapa, masyarakat sekitar juga memanfaatkan sebagai bahan tambahan untuk pembuatan *jepa*.

Disamping itu, selain menjadi sumber mata pencaharian pedagang *jepa*. *Jepa* juga menjadi identitas pada masyarakat Etnis Mandar yang memiliki nilai kehidupan bagi masyarakat Etnis Mandar. Eksistensi *jepa* saat ini bergantung dari cara kita memandang makanan tradisional sebagai bagian dari warisan leluhur kita yang turun-temurun. Oleh karena itu penelitian ini di buat untuk mengetahui fungsi *jepa* pada masa lalu dan masa sekarang yang menjadi identitas masyarakat Etnis Mandar dan bagaimana cara pemerintah setempat untuk melestarikannya.

II. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif. Metode penelitian dalam pendekatan kualitatif sering digunakan untuk melihat lebih dalam suatu fenomena sosial [11]. Data informasi yang akan dikumpulkan terkait upaya pelestarian *Jepa* sebagai makanan tradisional etnis Mandar di Kabupaten Polewali Mandar. Penelitian ini bertujuan untuk mengumpulka informasi secara aktual mengenai *Jepa* sebagai makanan tradisional etnis Mandar di Kabupaten Polewali Mandar. Penelitian akan dilakukan di Sulawesi Barat, dan telah ditentukan oleh

peneliti sendiri, yaitu bertempat di Kabupaten Polewali Mandar Sulawesi Barat. Di pilihnya lokasi ini karena di Kabupaten Polewali Mandar masih banyak pembuat *Jepa* kuliner etnis Mandar yang di beberapa tempat di Polewali Mandar sudah mulai tidak ada. Dalam penelitian ini sumber data yang peneliti peroleh adalah sebagai berikut : (1) Data primer, yaitu data yang diperoleh dari para informan yakni pegawai pemerintahan, masyarakat setempat dan Pembuat sekaligus pedagang *Jepa* yang berada di Kab. Polewali Mandar yang terkait langsung dengan penelitian dalam pengambilan data. (2) Data sekunder, data yang diperoleh dari laporan-laporan instansi yang terkait dengan penelitian ini. Sumber ini dapat berupa buku, Koran, jurnal, disertasi ataupun tesis dan data-data statistik yang diterbitkan pemerintah atau swasta. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan studi dokumen.

III. PEMBAHASAN

Jepa Sebagai Kuliner Khas Mandar

Kabupaten Polewali Mandar merupakan sebuah kabupaten yang memiliki banyak masakan tradisional yang tersebar di berbagai macam daerah yang ada di Provinsi Sulawesi Barat. Khususnya di pasar tradisional Kabupaten Polewali Mandar yang masih kita jumpai pedagang makanan tradisional *Jepa*. Yang dimana keberadaannya terancam punah. *Jepa* merupakan kuliner tradisional Mandar pengganti nasi dengan bahan dasar ubi kayu dengan kelapa parut dan dipanggang dengan tungku khas dengan bentuk melingkar.

Kekayaan budaya merupakan sebuah warisan turun-menurun dari masyarakat daerah yang dapat menjadikan identitas daerah tersebut. Salah satu kekayaan budaya Indonesia adalah makanan tradisional. Menurut Goerrero (2009), makanan tradisional atau kuliner lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat yang resepnya diwariskan secara turun-temurun dan memiliki ciri khas tertentu di setiap daerahnya. Setiap

manusia di muka bumi memiliki budaya yang harus dijaga dan dilestarikan, begitupun dengan makanan tradisional *Jepa*.

Upaya pelestarian makanan tradisional adalah cara untuk mencegah hilangnya makanan tersebut dari masyarakat. Melestarikan makanan tradisional merupakan salah satu peraturan Pemerintah Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan No.10 Tahun 2014 tentang Pedoman Pelestarian Tradisi yang berbunyi “makanan dan minuman tradisional yaitu jenis makanan dan minuman yang berbahan baku alami dan proses pembuatannya masih menggunakan alat-alat sederhana serta merupakan suatu hasil karya budaya lokal masyarakat tertentu. Pemerintah sebagai lembaga yang mengatur kesejahteraan masyarakat tentunya memiliki kewajiban untuk membuat program untuk kesejahteraan masyarakat. Tetapi dengan adanya program pemerintah tersebut peran masyarakat dengan cara mendukung dan ikut berpartisipasi. Ibu Marendeng Pegawai Dinas Pendidikan dan Kebudayaan 37 (tahun) menjelaskan dalam wawancara bahwa :

“iyau ri’e pamarentah yang bertanggung jawab ilalanna pelestarian iyanasanna budaya anna’ tradisi dio mandar. Bassa Jepa ande di pirambonngi tomandar. Diappung usahata’ di’e dipogaue’ supaya jepa di’e andani pa’da yaitu mambukkai tau festival budaya mandar bassa atau salah satunna PIFAF (Polewali Mandar Internasional Folklor Art Festival) diali’ ita’ mengadakan tau lomba. Pesertana ri’o siswa SMP ri Kecamatan Polewali, iyanasanna ri’e silomba meapi Jepa anna’ dipalengka’ toiala’na sitengang napake inggannana pa’balu jepa”. (Saya sebagai pemerintah dan yang bertanggung jawab dalam pelestarian semua kebudayaan dan tradisi yang ada di polewali mandar. Salah satunya itu *jepa* yang merupakan makanan tradisional polewali mandar. Adapun upaya-upaya yang telah kita lakukan agar *jepa* ini tidak punah yaitu dengan mengadakan festival kebudayaan contohnya PIFAF (polewali mandar international folk & art

festival) disana kita mengadakan lomba pesertanya itu siswa SMP di kecamatan polewali mereka berlomba memasak *jepa* lengkap dengan alat yang digunakan para penjual *jepa* pada umumnya”.

H. Andi Parial kepala dinas pemuda olah raga dan pariwisata 55 (tahun) menjelaskan dalam wawancara bahwa :

“polewali patataumi njola menjari taun rumah mambukka PIFAF tibukka pada tahun 2016 lambi’ tahun 2019. Mai’di sanna’ tau to nagara asing pole tujuang utamanna PIFAF meloi napassisang budaya-budaya na anggannana negara anna’ daerah. Ita’ ri’e festival kebudayaan betul-betul menjari ajang anggannana negara untu’ nappasisangi tradisi anna’ budayanna. Bassa toi tu’u Polewalitta’ di passisannasangi budaya anna’ tradisi Polewali. Salah satunna ri’e ande tardisional jepa ita’ ri’e diundang nasani pa’balu Jepa untu’ nabalu’ andena di lai’ tujuanna andadiang laenna untu’ najolloani iyanasanna masaraka’ supaya andani na luppei warisang turun-temurunna kanne’ta di pirang bongi”. (Polewali sudah 4 (empat) kali menjadi tuan rumah diadakannya PIFAF dimulai pada tahun 2016 sampai tahun 2019. Banyak sekali warga negara asing yang datang tujuan utama PIFAF adalah untuk mengenalkan budaya-budaya dari berbagai negara dan daerah. Festival kebudayaan ini betul-betul menjadi ajang dari berbagai negara untuk menampilkan tradisi dan budayanya. begitu juga bagi polewali kami mengenalkan semua budaya dan tradisi polewali. Salah satunya itu makanan tradisional *jepa* kami mengundang semua penjual *jepa* untuk menjajakkan makananya disana. Tujuannya tidak lain untuk menunjukkan kepada masyarakat agar mereka tidak lupa dengan warisan turun-temurun nenek moyang kami)

Begitu pula wawancara dengan H. Januari 49 (tahun) menjelaskan dalam wawancara :

“mesa-mesana cara anna mala ita’ dipogau anna mapassisang ingganana nanak eke domain diolo’ dini ande pokokna bassa di’e.

diang mappogau' cara-cara sitengang SD, SMP, ingganna laenna diang mappapelattoang lao di nanak eke para ita' malai tau marrasakang para ita' anna bassai di'o mappatengang. Se'iya andiang maessang anna rasana mammula pemenjarianna mae'di apalagi ragi-ragi andena riolo di'o di polewali tania anna Jepa parallu ita' dipakayyang. (Satu-satunya cara yang bisa kita lakukan itu dengan mengenalkan kepada anak-anak sejak dini terhadap makanan tradisional. Caranya itu dengan melaksanakan lomba-lomba tingkat SD, SMP, salah satu cara lainnya itu dengan menyuguhkan kepada anak-anak minimal mereka bisa mencicipinya agar mereka bisa merasakan dengan begitu perlahan mereka tidak asing dengan rasanya dan mulai menggemarinya. Banyak sekali macam-macam makanan tradisional di polewali bukan hanya jepa yang perlu kita lestarikan tetapi yang lain juga perlu agar keberadaannya tidak punah)

Wawancara dengan Hariati (40 Tahun) sekretaris dinas pemuda, olahraga dan pariwisata mengungkapkan bahwa:

"ita' di'e pamarentah berusahai tau Jepa malai menjari ande nasional, malai menjari ande nasional sittengani pupuq anna pura menjari ande tradisional Pelowali anna menjari ande nasional. na berusaha lainni tau di'e mappapia tau siola-ola padatta pa'dagang anna raky' maissangi bassa di'e pappaianna ande tardisional Jepa. iya di'e pameran ande salah satunna itino pameran ande Jepa. sipau-pau pole paratta pa'dagang anna raky' jari iya ri'o ganna'i kaimbang rangkana pameran. kami sebagai pemerintah saat ini sedang berusaha agar jepa bisa menjadi makanan tardisional bisa menjadi makanan nasioanal sama seperti makanan tradisonal pupuq yang sudah menjadi makanan tradisional polewali yang menjadi makanan nasioanal". Kemudian usaha-usaha lain yang kami lakukan itu bekerjasama dengan para pedagang dan masyarakat yang mengetahui cara pembuatan makanan tradisional untuk mengadakan pameran kuliner, diantaranya yaitu pameran kuliner jepa. antusiasme dari

para pedagang dan masyarakat pada saat itu juga cukup besar dalam rangka pameran ini.

Hasil wawancara dengan Marendeng (37 Tahun), Andi Parial (55 Tahun), Januri (49 Tahun), dan Hariati (40 Tahun) diatas jelas bahwa respon pelestarian makanan tradisional jepa yang dilakukan pemerintah setempat yaitu dengan melakukan festival budaya dan melakukan lomba-lomba tingkat SD (Sekolah Dasar), SMP (Sekolah Menengah Pertama), dan SMA (Sekolah Menengah Atas) tujuannya agar dikenal generasi muda. Alasan Pemerintah setempat berusaha melestarikan jepa sebagai makanan tradisional yaitu karena makanan tradisional merupakan warisan leluhur atau nenek moyang yang merupakan identitas masyarakat etnis mandar yang patut kita jaga kelestariannya agar bisa menjadi makanan tradisional yang sampai pada taraf nasional sama seperti pupuq makanan tradisional Polewali Mandar.

Sementara Abdul Majid (38 Tahun) menjelaskan pandangannya mengenai yang menjadi penghambat dalam melestarikan jepa saat ini.

Beliau mengatakan bahwa :

"iya te'e ndammi na olo'i nanak eke apa' ndammi rua ma ande Jepa. andangi melo' ma ande nanak ekeapa' napakambangngi olo' are'na. anna diang di te'e amongeang sittengani virus iya ti'o sangana covid-19 iyanasang di'o na alai tau dita' mattundai anna andiang mala tau berdo'a apa' covid-19. Iya ri'a ita'e mamasingganna meosa anna bassa ri'o ita'o malai ri'o mappapia ma'acara sittengang budaya pameran ande-ande anna mappapia lomba-lomba para nanak eke (adapun faktor penghambat kami dalam melstarikan jepa yaitu terkait dengan perkembangan zaman, makanan tradisional pada saat ini kurang diminati oleh generasi muda. Faktor penghambat yang kedua yaitu karena adanya wabah yang minimpa dunia dengan adanya virus covid-19 semua kegiatan yang kita telah rencanakan tertunda. Jadi saat ini kita tidak bisa apa-apa kita hanya bisa berdo'a agar wabah

covid-19 ini bisa secepatnya berhenti. Dengan begitu kita bisa mengadakan festival budaya, pameran kuliner dan mengadakan lomba-lomba bagi generasi muda).

Berdasarkan informasi yang diberikan oleh bahwa terdapat faktor penghambat dalam melestarikan *jepa*. Beberapa faktor penghambatnya yaitu terkait dengan perkembangan zaman, makanan tradisional *jepa* ini pada masa sekarang kurang diminati oleh generasi muda. Faktor penghambat lainnya yaitu dengan adanya virus covid-19 yang melanda dunia sehingga semua kegiatan yang telah dirancang tertunda dengan jangka waktu yang tidak bisa ditentukan. Berdasarkan hasil wawancara dengan 5 (orang) informan dapat ditarik kesimpulan bahwa pemerintah memiliki peran penting dalam melestarikan *jepa* sebagai salah satu identitas masyarakat Mandar. Adapun upaya yang dilakukan pemerintah dalam melestarikan *jepa* yaitu dengan melakukan pameran yang dilakukan setiap tahun agar tidak tergerus dengan makanan modern yang saat ini lebih banyak digemari kalangan anak muda. Dengan begitu pemerintah bisa menjadikan *jepa* sebagai makanan tradisional yang dikenal sampai pada taraf nasional.

Pemertahanan Jepa

Dalam suku Mandar terdapat berbagai macam makanan tradisional yang tersebar di Provinsi Sulawesi Barat, seperti *jepa* yang hingga saat ini masih dapat kita pertahankan keberadaannya yang dapat jumpai di pasar-pasar tradisional Kabupaten Polewali Mandar ditengah-tengah perkembangan zaman yang semakin modern. *Jepa* merupakan sejenis roti pipih yang terbuat dari ampas singkong dan parutan kelapa. Ampas singkong ini didapat dari parutan singkong yang diperas untuk menghilangkan airnya. Parutan singkong ini lalu dipadatkan dan dicetak dalam piringan tipis. *Jepa* diolah dengan cara dipanggang masyarakat Mandar menyebutnya (*Panjepangan*) sehingga memberi aroma singkong bakar yang lezat. Setelah matang, *jepa*

akan berwarna putih kecokelatan dengan cita rasa yang gurih. Makanan yang tinggi kalori ini biasa disajikan dengan ikan tuing-tuing dan ikan masak masyarakat Mandar menyebutnya *bau peapi*.

Masyarakat Provinsi Sulawesi Barat percaya bahwa keberadaan *jepa* di Mandar telah ada lebih dulu ketimbang nasi sendiri yang saat ini menjadi makanan pokok mayoritas masyarakat Indonesia. Setiap wilayah di muka bumi ini memiliki makanan tradisional yang harus dilestarikan, begitupun dengan *jepa*. *Jepa* yang merupakan warisan budaya dari nenek moyang. Tidak terdapat sumber yang akurat yang mengatakan atau menjelaskan alasan utama awal mula masyarakat Mandar mengkonsumsi *jepa* sebagai makanan pokok sehari-hari pada zaman dulu.

Warisan budaya makanan tradisional dari nenek moyang, makanan tradisional atau kuliner lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat yang resepnya diwariskan secara turun-temurun dan memiliki ciri khas tertentu di setiap daerahnya. Beragamnya kuliner atau makanan tradisional merupakan sebuah warisan dari generasi ke generasi sebelum ke generasi berikutnya yang dapat dijadikan sebuah ciri khas suatu daerah yang berda-beda. Keanekaragaman makanan tradisional yang ada dipengaruhi oleh keadaan daerah atau tempat tinggal dan budaya yang ada di daerah tersebut. Dengan banyaknya keanekaragaman makanan tradisional dalam suatu daerah, sebagai contoh budaya masakan tradisional suku Mandar yang ada di Kabupaten Polewali Mandar yaitu *jepa* dimana makanan tradisional ini juga dimanfaatkan oleh masyarakat nelayan untuk dijadikan bekal pada saat hendak melaut, ini karena *jepa* dapat bertahan lama dan tidak mudah basi. Masyarakat nelayan biasanya mencicipi *jepa* dengan ikan masak khas dari masyarakat mandar yang dinamakan *bau peapi*. Berdasarkan teori yang saya gunakan pada penelitian ini yaitu teori gastronomi, gastronomi adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan seni, praktik, dan kajian tentang pemilihan, preparasi, produksi,

penyajian dan penikmatan berbagai makanan dan minuman.

Hadaning (55 Tahun) Menjelaskan pandangannya mengenai alasan mengapa *jepa* perlu dipertahankan sebagai makanan tradisional. Beliau mengatakan bahwa:

“iyau andani uissang taunna kanne’ utti’ta mulai tau ma’ ande Jepa apalagi andiangngi to’o mappapaguna anna membutikang settingang andiang mangapai anna dipaiu Jepa, iyau to’o andiang toi uissang apa’ iya di’o gena’o andiang dianna buku peninggalanta diolo mai iyau paissannu jepa diangmo sebelumna anna diang barras jari, malami dipammessa diang memangmo ma’ataus-atus taung. Ita’ ma’ala warisanna budaya parallu tau mappertahakkang apa’ ande-ande pole di tubutta, pungsinna bassai di’o diwarissi anak appo. Mae’di mappandangenteng ande to mindiolo seiya mappeissannai kebudayaan mandar iya ri’o anna pakaiang adat, abiasaang adat, anna barang-barang yang menjari warisang budaya. Saya tidak tahu persis tahunnya nenek moyang kita mulai mengkonsumsi jepa karena tidak ada juga catatan sejarah yang membuktikan sama dengan kenapa disebut jepa, saya juga tidak tahu karena itu tadi tidak adanya buku atau peninggalan yang membahasa jepa yang saya tahu itu jepa sudah ada sebelum adanya nasi jadi, bisa kita simpulkan jepa sudah ada beratus-ratus tahun yang lalu. Kita sebagai pewaris kebudayaan wajib untuk mempertahankannya karena kuliner juga bagian dari warisan kebudayaan turun-temurun, fungsinya itu untuk kita wariskan kepada anak cucu. Banyak orang yang menyepelkan makanan tradisional. Yang mereka ketahui sebagai warisan budaya itu hanya pakaian adat, kebiasaan adat, hingga benda-benda peninggalan bersejarah saja yang bisa menjadi warisan budaya”.

Senada dengan yang dikatakan Hadaning, Bake’ menjelaskan pandangan mengenai alasan mengapa *jepa* perlu dipertahankan sebagai makanan tradisional. Beliau mengatakan bahwa:

“iyau issang iyau Jepa ri’o ande pokokna to mandar dipirangbongi ri’o andena kanne’ utti’ta pappameanganna sicco’l apa’ allinna barras masuli’i jari masaraka’ domain mendolo na pa’gunani hasil lita’ untuk dipenjari ande. Polewali dikampung yang mae’di natuoi anjoro anna lame aju anna loka anna manyamang tuo jari kanne’ kanne mappaguna menjari ande anna marasa diande. Jari Jepa dipapia pote lame aju anna diang vitaminna mae’di” (setahu saya jepa itu makanan khasnya masyarakat mandar dulunya itu sebagai makanan pokok terkhusus bagi nenek moyang yang ekonominya rendah, karena dulu itu harga beras mahal jadi masyarakat memanfaatkan hasil alam untuk diolah menjadi makanan. Polewali daerah pesisir yang banyak ditumbuhi kelapa dan juga ubi kayu yang bisa tumbuh dimana saja dan mudah untuk tumbuh jadi nenek moyang memanfaatkannya untuk menjadi sebuah makanan yang mengenyangkan. Jadilah jepa yang terbuat dari ubi kayu yang memiliki kalori tinggi)

Hasil wawancara dengan Hadaning (55 Tahun) dan Bake’ (68 Tahun) diatas jelas bahwa alasan mengapa perlu mempertahankan *jepa* sebagai makanan tradisional masyarakat Mandar karena pentingnya menghargai warisan budaya yang tinggalkan oleh nenek moyang mereka yang mana nenek moyang mereka menggunakan *jepa* sebagai makanan pokok pada zaman dahulu. Hasil wawancara dengan Habibah (53 Tahun) mengungkapkan bahwa :

“ande pokoknya Jepa tu’u resep pole to mindiolo ita’ tarrus mambibi’ mala ma’ ande Jepa. iyau riang ma’ irranni carita anna mindiolo Jepa iya ri’o napa’guna pebong para ita’ domain dolo . masaraka’ bassai di’e menjari nelayang iyau ri’e dipenjari pebongang mua lambi tau mosasi’ yang malinggato’ anna manyamang marasakang bassu (Makanan tradisional *jepa* itu merupakan hasil resep dari para leluhur kita yang terus melestarikannya sehingga tidak punah. Dengan begitu kita saat ini masih bisa merasakan dan mencicipi *Jepa*. saya pernah mendengar cerita bahwa

dahulu *Jepa* itu digunakan sebagai bekal masyarakat yang berprofesi sebagai nelayan untuk dijadikan bekal pada saat ini melaut karena tidak mudah basi dan kalorinya yang tinggi sehingga kita mudah merasa kenyang. Kalau berbicara sejarah *Jepa* saya tidak tahu persis karena nenek moyang yang tau sudah meninggal semua kita hanya bisa menjaga makanan ini supaya tidak punah dan bisa dinikmati anak cucu kita kedepannya).

Begitu pula wawancara Minannar (70 Tahun) dengan beliau mengatakan bahwa:

“sakura’ anna mala urusakang anna ma’ ande Jepa. mupama ande khas ita’ anna mala bertahang dio jujurua’u anna iya ri’e ditangga-tangga para ita’ anna massipa andang repo’ iyang mae’di namoolo’i nanak eke. Jepa mappunnai ita’ mamesa anna andiang dipoleang mo inna na oroi papapia jepa. iya ri’o anna masussai ditunu iya ri’o dipapia bassa ri’o anna marasai rasana. (Saya merasa bangga karena saat ini saya masih bisa mencicipi *jepa*. itu artinya makanan khas kita masih bisa bertahan keberadaannya sampai saat ini ditengah-tengah banyaknya makanan yang bersifat instan, makanan cepat saji yang tidak repot yang banyak digemari anak muda. *Jepa* memiliki ciri khas tersendiri yang tidak akan ditemukan dimanapun. Walaupun pembuatan *jepa* itu rumit dan harus dibakar tapi itu terbayarkan dengan rasanya yang enak).

Walaupun pembuatan *Jepa* terbilang cukup rumit dan pengerjaannya yang lama namun itu semua terbayarkan dengan rasanya yang unik dan enak. Wawancara dengan Jumaati 49 (Tahun) mengungkapkan bahwa:

“papianna Jepa tu’u maparri’ anna mapa’gunai lame aju mula-mulanna nisosoi uli’na anna diparu’ anna diputi’ mappake karung anna dituju’ masse-masse’ anna diperre’ anna messing sarinna mappake pangepean. Aluppas lame ayu di’e amne’ diroyong anna nicappur siola aluppasna anjoro supaya maloloi anna marasai. Anna paru’ anjoro di’e mane’ diparessu’ siola mappake panjepangan dipapiai pole di’o lita’

tibentuk sittengang pindang anna siapperi da’dua pindang anna pura diloppai anna manggunakang parewa aju. Nipapiguna aju apa’ baunna rumbu pole aju anna tue anna mendekke lao di ande pole daripada menggunakan tau kopper (Pembuatan *jepa* itu susah bahan yang digunakan yaitu singkong pertama-tama singkong dikupas kulitnya kemudian diparut lalu dibungkus menggunakan karung yang diikat sekuat-kuatnya dan diperas hingga sarinya keluar menggunakan pangepean (alat peras dengan sistem tuas). Ampas singkong ini kemudian diayak dan dicampurkan dengan adonan parutan kelapa yang membuat rasanya lebih gurih. Adonan berupa singkong dan parutan kelapa ini yang kemudian dimasak dengan menggunakan *panjepangan* (wajan khusus yang terbuat dari tanah liat) berbentuk seperti piring dan terdiri dari dua piringan yang sudah dipanaskan dengan menggunakan bahan bakar kayu. Alasan menggunakan kayu karena aroma asap dari kayu yang terbakar inipun akan melekat ke makanan daripada menggunakan kompor)

Wawancara dengan Mardawati 54 (Tahun) mengatakan bahwa :

*“Jepa tibare menjari tallu rupa yakni Jepa kattong, Jepa golla mamae, anna Jepa-Jepa. Jepa kattong diang sirupa Jepa dan tipapia pa’lea, Jepa golla mamae sittengang Jepa yang dipapia anna dipasicappur golla mamae, mane’ Jepa-Jepa anna ukuranna keccu’l anna sittengang Jepa-Jepa iya di’e dipayari paranna posasi pa’pebong mosasi. Jepa-Jepa lebih keccu’l daripada Jepa biasa dipapia anna ganna passalle ande. (Jepa terbagi menjadi 3 (tiga) jenis yakni *jepa katong*, *jepa golla mamae*, dan *jepa-jepa*. *Jepa katong* adalah jenis *jepa* yang terbuat dari sagu, *jepa golla mamae* merupakan *jepa* yang dibuat dengan campuran gula arena tau gula merah, serta *jepa-jepa* dengan ukuran lebih kecil. Jenis *jepa-jepa* inilah yang dijadikan para nelayan untuk bekal melaut. *Jepa-jepa* ukurannya lebih kecil dari *jepa* yang biasanya dibuat, dan cukup sebagai pengganti nasi)*

Berdasarkan informasi yang diberikan oleh Jumiaty dan Mardawati bahwa pembuatan

jepa melalui banyak tahap mulai dari mengupas singkong, memarut kelapa, memeras ampas singkong hingga sarinya keluar kemudian mencampurkan adonan singkong dan kelapa kemudian tahap terakhir memanggang singkong diatas tungku yang disebut *panjepangan* (wajan khusus yang terbuat dari tanah liat). *Jepa* terbagi menjadi 3 (tiga) jenis *Jepa katong*, *Jepa golla mame* dan *Jepa-Jepa*. *Jepa* dulunya digunakan nenek moyang masyarakat Mandar sebagai makanan pokok sebelum adanya beras beratus-ratus tahun yang lalu. Tidak adanya catatan sejarah yang menjabarkan asal-usul *jepa* dan tahun berapa *jepa* dijadikan sebagai makanan pokok masyarakat Mandar. Berdasarkan hasil wawancara dengan 6 (enam) orang informan dapat ditarik kesimpulan bahwa makanan tradisional *jepa* saat ini hampir terancam punah keberadaannya karena arus globalisasi dan modernisasi. Di Kabupaten Polewali Mandar hanya terdapat beberapa pedagang *jepa* yang berjualan di pasar tradisional itu menandakan bahwa *jepa* saat ini sudah tergerus keradaannya seiring berkembangnya jaman. Oleh karena itu, kita sebagai pewaris kebudayaan harus menjaga kelestarian *jepa* untuk diperlihatkan kepada anak cucu, dan juga tentunya untuk menjaga warisan budaya makanan khas masyarakat etnis Mandar.

IV. KESIMPULAN

Jepa merupakan makanan tradisional yang dimiliki oleh masyarakat etnis Mandar di Kabupaten Polewali Mandar. Oleh karena itu, diperlukan beberapa upaya atau langkah nyata dari pemerintah dan masyarakat agar makanan tradisional ini bisa tetap lestari di tengah-tengah arus modernisasi dan globalisasi seperti sekarang. Berbagai upaya yang dilakukan pemerintah sebagai bentuk kepedulian terhadap pelestarian *Jepa* diantaranya yaitu dengan melakukan festival budaya, pameran kuliner, dan mengadakan lomba-lomba kepada anak-anak sebagai penerus kebudayaan.

Jepa adalah makanan pokok masyarakat etnis Mandar pada jaman dahulu sebelum masyarakat mengenal nasi. Alasan masyarakat di Kabupaten Polewali Mandar masih mempertahankan *jepa* yang merupakan makan tradisional hingga saat ini karena beberapa alasan diantaranya yaitu *Jepa* merupakan warisan kebudayaan yang harus tetap mereka jaga, serta identitas kebudayaan masyarakat etnis Mandar. Terdapat beberapa faktor penghambat dalam rangka upaya pelestarian *Jepa* diantaranya yaitu kurangnya rasa memiliki serta kurangnya rasa kesadaran masyarakat untuk mengenalkan kepada generasi muda. Banyaknya budaya populer yang masuk menyebabkan generasi muda berkurang berminat untuk berpartisipasi dalam melestarikan *Jepa*. Selain itu, kurangnya perhatian pemerintah dalam bentuk literasi maupun dalam wujud sebuah toko makanan tradisional atau kuliner.

REFERENCES

- [1] D. Hartono *et al.*, "Analisis Sejarah, Dampak, Dan Penanggulangan Bencana Gempa Bumi Pada Saat Pandemi Covid-19 Di Sulawesi Barat," *PENDIPA J. Sci. Educ.*, vol. 5, no. 2, pp. 218-224, 2021.
- [2] T. Tahara and S. Bahri, "Nakodai Mara'dia Abanua Kaiyang Toilopi: Spirit Nilai Budaya Maritim dan Identitas Orang Mandar," *Walasuji*, vol. 9, no. 2, pp. 249-259, 2018.
- [3] M. I. Syuhudi, "Ddi Polewali Mandar: Antara Ada Dan Tiada DDI Polewali Mandar: Between Being and 'f' fot," *Al-Qalam*, vol. 17, no. 1, pp. 71-81, 2011.
- [4] D. M. Sari and S. Asmawati, "Media Informasi Website pada Wisata Kuliner Pangan Khas Mandar," *J. Inform. Univ. Pamulang*, vol. 5, no. 3, pp. 267-274, 2020.
- [5] E. Besra, "Potensi wisata kuliner dalam mendukung pariwisata di kota Padang," *J. Ris. Akunt. dan Bisnis*, vol. 12, no. 1, 2015.
- [6] D. Dayang Khaerulnisa, "Pengembangan Usaha Jajanan Tradisional Desa Lagi'Agi Campalagian Kabupaten Polewali

- Mandar.” Institut agama islam Negeri (IAIN Palopo), 2020.
- [7] V. Budianto, “Dimensi etis terhadap budaya makan dan dampaknya pada masyarakat,” *Makara Hum. Behav. Stud. Asia*, vol. 8, no. 2, pp. 65–70, 2004.
- [8] A. Miranti and Y. Syaikat, “Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga di Provinsi Jawa Barat,” 2016.
- [9] Y. Nurti, “Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi,” *J. Antropol. isu-isu Sos. budaya*, vol. 19, no. 1, pp. 1–10, 2017.
- [10] M. Nuraeni and R. Rasadiah, “Analisis Biaya Produksi Terhadap Pembuatan Minyak Goreng di Dusun Talolo Kabupaten Polewali Mandar,” *J. Econ. Public, Account.*, vol. 1, no. 1, pp. 29–39, 2018.
- [11] A. Ahmadin, “Metode Penelitian Sosial.” Rayhan Intermedia, Makassar, 2013.