



Biogenerasi Vol 9 No 2, 2024

# Biogenerasi

Jurnal Pendidikan Biologi  
<https://e-journal.my.id/biogenerasi>



## TRADISI DAN KEARIFAN LOKAL DALAM PEMBUATAN MINUMAN MOKE DI KABUPATEN SIKKA: STUDI KASUS PROSES PEMBUATAN DAN NILAI-NILAI BUDAYA YANG TERKANDUNG

Marselina Densiana Keron\*, Maria Kuki, Agustinus Theo, Yuventa Bura, Avelina Agnes Neang, Gormia Yanti, Marsel Mude, Tekla Bernadus Mitan, Ativelna Yosefin Koltafia, Maria Yunita Rugun, Rofina Theresia Tandi, Margaretha Bonefasia, Maria Ursulina Uni, Mikhael Demus Bobi, Sukarman Hadi Jaya Putra, Universitas Nusa Nipa, Indonesia

\*Corresponding author E-mail: [sukarmanputra88@gmail.com](mailto:sukarmanputra88@gmail.com)

### Abstract

This research aims to reveal the cultural, social and economic values contained in the tradition of making moke. With a qualitative approach, data was collected through in-depth interviews with community leaders, observation of the manufacturing process, and active participation in traditional activities. The research results show that moke has an important role in various traditional ceremonies and community social life. Making moke strengthens social relations between residents and is a source of income for many families in Riit Village. Moke also plays a symbolic role in honoring ancestors and maintaining social unity. The practice of making moke reflects local wisdom passed down through generations, demonstrating a wealth of skill and knowledge in this process. Even though it has high economic value, moke consumption must be monitored to avoid negative impacts.

**Keywords:** *Culture, Local Wisdom, Moke Drinks, Traditions.*

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengungkap nilai-nilai budaya, sosial, dan ekonomi yang terkandung dalam tradisi pembuatan moke. Dengan pendekatan kualitatif, data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan tokoh masyarakat, observasi proses pembuatan, dan partisipasi aktif dalam kegiatan adat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa moke memiliki peran penting dalam berbagai upacara adat dan kehidupan sosial masyarakat. Pembuatan moke mempererat hubungan sosial antarwarga dan menjadi sumber penghasilan bagi banyak keluarga di Desa Riit. Moke juga memainkan peran simbolis dalam menghormati leluhur dan menjaga kesatuan sosial. Praktik pembuatan moke mencerminkan kearifan lokal yang diwariskan turun-temurun, menunjukkan keterampilan dan pengetahuan yang kaya dalam proses ini. Meskipun memiliki nilai ekonomi tinggi, konsumsi moke harus diawasi untuk menghindari dampak negatif.

**Kata Kunci:** *Budaya, Kearifan lokal, Minuman Moke, Tradisi*

© 2024 Universitas Cokroaminoto palopo

Correspondence Author :  
Universitas Nusa Nipa

p-ISSN 2573-5163  
e-ISSN 2579-7085

## PENDAHULUAN

Desa Riit adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Nita, Kabupaten Sikka, Pulau Flores, Nusa Tenggara Timur. Desa ini terkenal dengan sumber daya alamnya yang melimpah, berkat lokasinya yang strategis di bukit-bukit yang mengelilingi Gunung Kimang Buleng. Kondisi geografis ini memungkinkan berbagai macam tanaman pangan dan komoditi tumbuh subur di Desa Riit, menjadikannya salah satu daerah yang kaya akan hasil bumi. Keberlimpahan ini tidak hanya mendukung perekonomian lokal tetapi juga memperkuat ketahanan pangan masyarakat setempat.

Selain kekayaan alamnya, Desa Riit juga terkenal dengan keindahan panoramanya dan adat istiadat yang masih sangat kental. Keindahan alam desa ini menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang ingin menikmati pemandangan alam yang asri dan memukau. Selain itu, masyarakat Desa Riit sangat menjaga dan melestarikan adat istiadat mereka, yang tercermin dalam berbagai upacara dan tradisi yang masih dijalankan hingga kini. Kelestarian budaya ini tidak hanya menjadi identitas masyarakat Desa Riit tetapi juga menjadi salah satu kekayaan budaya Kabupaten Sikka yang patut dijaga dan dilestarikan.

Banyak nilai-nilai serta tradisi adat istiadat yang masih dilestarikan hingga saat ini di Desa Riit, baik dalam kebiasaan sehari-hari, acara atau upacara adat, maupun dalam pangan lokal. Salah satu elemen yang sangat erat kaitannya dengan adat istiadat serta sering digunakan dalam berbagai kegiatan upacara atau seremonial adat adalah "moke". Moke, atau dalam bahasa setempat disebut "tua", adalah minuman khas yang diproduksi dari cairan yang berasal dari pohon enau. Keberadaan moke dalam berbagai ritual dan upacara adat menunjukkan betapa pentingnya minuman ini dalam kehidupan sosial dan budaya masyarakat Desa Riit.

Latar belakang pembuatan moke di Desa Riit berkaitan erat dengan aspek budaya, sosial, ekonomi, dan sejarah masyarakat setempat. Secara budaya, moke tidak hanya menjadi minuman tetapi juga simbol kebersamaan dan penghormatan dalam berbagai upacara adat. Dari sisi sosial, pembuatan dan konsumsi moke mempererat hubungan antarwarga desa. Secara ekonomi, produksi moke memberikan sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat lokal.

Secara historis, tradisi pembuatan moke diwariskan turun-temurun, menjadikan moke sebagai bagian integral dari identitas dan warisan budaya Desa Riit.

Secara budaya, pembuatan dan konsumsi moke merupakan bagian integral dari adat istiadat dan ritual adat di Desa Riit yang telah diwariskan dari generasi ke generasi dan masih dilestarikan hingga kini. Proses pembuatan moke sangat erat kaitannya dengan kepercayaan masyarakat terhadap keterlibatan leluhur, di mana setiap langkah dalam pembuatan moke diyakini mendapat pengawasan dan restu dari para leluhur. Minuman moke sering digunakan dalam berbagai kegiatan seperti seremonial adat, upacara adat, perayaan, dan berbagai kegiatan sosial lainnya. Dalam konteks ini, moke tidak hanya berfungsi sebagai minuman, tetapi juga sebagai simbol penghormatan dan persaudaraan yang mendalam.

Kehadiran moke dalam setiap acara adat menjadi elemen penting yang mengikat masyarakat dalam satu kesatuan tradisi. Moke memainkan peran sentral dalam memperkuat ikatan sosial dan budaya di antara anggota masyarakat, menegaskan nilai-nilai kebersamaan dan solidaritas. Tradisi ini mencerminkan betapa moke lebih dari sekadar minuman; ia adalah simbol identitas budaya yang menghubungkan masa lalu dengan masa kini, serta menegaskan komitmen masyarakat Desa Riit untuk menjaga dan melestarikan warisan budaya mereka.

Dari segi sosial, pembuatan moke di Desa Riit berperan sebagai sarana penting untuk memperkuat ikatan sosial dan komunikasi antarwarga. Proses pembuatan moke sering melibatkan banyak orang, mulai dari mengumpulkan bahan baku hingga proses penyulingan. Setiap tahap membutuhkan kerjasama dan kolaborasi, yang memfasilitasi interaksi sosial dan kebersamaan di antara anggota komunitas. Dalam proses ini, warga desa saling membantu dan berbagi tugas, menciptakan kesempatan untuk berkumpul dan memperkuat hubungan sosial.

Proses pembuatan moke juga memerlukan keterampilan khusus yang diwariskan secara turun-temurun. Keterlibatan banyak orang dalam proses ini tidak hanya memungkinkan transfer pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga memastikan bahwa nilai-nilai budaya tetap terjaga. Melalui

kegiatan ini, masyarakat dapat berbagi pengetahuan dan pengalaman, sehingga menghasilkan keterampilan yang terpelihara dan diwariskan ke generasi berikutnya. Dengan demikian, pembuatan moke menjadi lebih dari sekadar kegiatan ekonomi; ia juga menjadi alat penting dalam menjaga dan memperkuat identitas budaya serta ikatan sosial di Desa Riit

Dari aspek ekonomi, produksi moke memberikan kontribusi signifikan bagi kehidupan masyarakat Desa Riit. Banyak keluarga yang menggantungkan mata pencaharian mereka pada produksi dan penjualan moke, menjadikannya sumber pendapatan utama. Dengan menjual moke di pasar tradisional setempat atau kepada masyarakat di luar Desa Riit untuk dijual kembali, warga dapat memperoleh penghasilan yang membantu memenuhi kebutuhan sehari-hari. Produksi moke tidak hanya mendukung ekonomi keluarga, tetapi juga menggerakkan ekonomi lokal secara keseluruhan.

Selain itu, moke juga memiliki nilai ekonomi tinggi saat ada acara besar seperti sambutan baru, pesta pernikahan, atau upacara kematian. Pada kesempatan-kesempatan ini, permintaan terhadap moke meningkat signifikan, memungkinkan para produsen moke untuk menjual dalam jumlah banyak dan dengan harga yang lebih tinggi. Dengan demikian, moke tidak hanya menjadi bagian penting dari tradisi dan budaya lokal tetapi juga menjadi komoditas ekonomi yang mendukung kesejahteraan masyarakat Desa Riit.

Selain memiliki nilai tradisi dan ekonomi yang penting, konsumsi moke harus diatur dan diawasi dengan ketat. Pengawasan ini penting untuk mencegah dampak negatif yang mungkin timbul akibat konsumsi moke yang berlebihan. Meskipun moke merupakan bagian integral dari berbagai upacara dan ritual adat, kesadaran akan bahaya yang dapat ditimbulkan oleh alkohol dalam moke perlu ditingkatkan. Komunitas harus bekerja sama untuk menetapkan batasan dan pedoman konsumsi yang aman, memastikan bahwa moke

#### **METODE**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif karena sifatnya yang holistik (Rispan & Sudrajat, 2020); (Lestari et al., 2021); (Mansur & Yufrinalis, 2022), yaitu melihat fenomena secara menyeluruh dan mendalam. Metode kualitatif dipilih karena dapat menghasilkan data deskriptif berupa kata-

tetap menjadi simbol budaya yang positif tanpa menimbulkan risiko kesehatan bagi masyarakat. Karena moke memiliki kadar alkohol yang cukup tinggi, konsumsi yang tidak terkontrol dapat mengakibatkan mabuk dan membahayakan kesehatan atau bahkan nyawa seseorang. Konsumsi berlebihan dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan serius, termasuk kerusakan organ dan risiko kecelakaan. Oleh karena itu, penting bagi masyarakat Desa Riit untuk meningkatkan kesadaran tentang bahaya konsumsi moke yang berlebihan dan mengadopsi praktik-praktik konsumsi yang aman.

Untuk menjaga keseimbangan antara tradisi dan keselamatan, masyarakat perlu melakukan edukasi tentang batasan konsumsi yang wajar. Pengawasan ketat juga harus dilakukan selama acara-acara di mana moke disajikan, memastikan bahwa setiap individu mengonsumsi dalam batas yang aman. Dengan pendekatan ini, masyarakat Desa Riit dapat terus menikmati manfaat tradisional dan ekonomi dari moke tanpa mengorbankan kesehatan dan keselamatan mereka. Edukasi dan pengawasan yang baik akan membantu menjaga moke sebagai simbol budaya yang positif dan berkelanjutan.

Oleh karena itu, diperlukan penelitian yang bertujuan untuk memahami bagaimana tradisi dan kearifan lokal dalam pembuatan minuman moke di Kabupaten Sikka mencerminkan nilai-nilai luhur yang ada dalam setiap tahap proses pembuatannya hingga pengkonsumsian. Penelitian ini akan mengungkap aspek-aspek budaya, sosial, dan historis yang terkandung dalam tradisi pembuatan moke, serta menggali bagaimana masyarakat setempat menjaga dan melestarikan kearifan lokal tersebut. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya akan memberikan wawasan mendalam tentang pentingnya moke dalam kehidupan masyarakat Sikka, tetapi juga berkontribusi dalam upaya pelestarian budaya dan peningkatan kesejahteraan lokal.

kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan pelaku yang dapat diamati (Yufrinalis et al., 2023); (Lestari et al., 2021); (Niman, 2019). Melalui pendekatan ini, penelitian bertujuan untuk memahami makna di balik praktik-praktik tradisional, nilai-nilai budaya, dan kearifan lokal yang terkait dengan moke. Prosedur kualitatif memungkinkan peneliti

untuk mengeksplorasi pengalaman dan perspektif masyarakat dengan lebih rinci, memberikan gambaran yang lebih komprehensif tentang peran moke dalam kehidupan sehari-hari mereka (Putra, 2020).

Data penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diambil langsung dari lapangan melalui wawancara, observasi, dan partisipasi aktif dengan masyarakat setempat yang terlibat dalam proses pembuatan dan konsumsi moke (Lestari et al., 2021); (Mansur, 2018). Sementara itu, data sekunder meliputi berbagai referensi seperti buku, artikel, dan jurnal yang relevan dengan topik penelitian. Pengumpulan data sekunder membantu memperkaya pemahaman tentang konteks sejarah, budaya, dan sosial yang mendasari tradisi pembuatan moke di Kabupaten Sikka.

Tahapan Dalam penelitian ini (Munawwaroh, 2017); (Aini, 2019); (Yufrinalis & Dewa, 2021); (Yufrinalis et al., 2023):

1. Melakukan wawancara mendalam dengan para tokoh masyarakat dan ahli lokal terkait sejarah serta nilai-nilai adat istiadat yang terkandung dalam moke. Wawancara ini bertujuan untuk mendapatkan pemahaman yang dalam tentang konteks budaya dan sosial di mana moke diproduksi dan dikonsumsi. Para responden yang terlibat akan memberikan perspektif mereka mengenai makna simbolis moke dalam upacara adat, pentingnya tradisi dalam kehidupan masyarakat, serta nilai-nilai yang dijunjung tinggi dalam proses pembuatan moke.

Setelah mendapatkan pemahaman yang kuat tentang aspek budaya dan sosial moke melalui wawancara, tahapan berikutnya adalah mengikuti secara langsung tahapan proses pembuatan moke dari awal hingga akhir. Ini termasuk proses pengambilan nira atau cairan dari pohon enau sebagai bahan baku utama, pengolahan dan fermentasi nira, serta proses penyulingan untuk menghasilkan moke berkualitas tinggi. Partisipasi aktif dalam proses ini memungkinkan peneliti untuk mendokumentasikan secara detail setiap langkah, teknik khusus yang digunakan, dan peran masyarakat lokal dalam menjaga keaslian dan kualitas

moke. Pengamatan langsung juga membantu dalam mengidentifikasi tantangan atau perubahan yang mungkin terjadi dalam praktik pembuatan moke seiring waktu.

2. membentuk dasar metodologi kualitatif yang holistik, memungkinkan peneliti untuk mendalami makna dan konteks budaya moke dengan mendekati dari berbagai sudut pandang. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya mengeksplorasi aspek teknis pembuatan moke, tetapi juga menggali nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya serta peran pentingnya dalam kehidupan masyarakat lokal.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Moke, atau yang dikenal sebagai "Tua" dalam bahasa setempat, merupakan minuman yang sangat penting dalam berbagai upacara adat dan acara seremonial di banyak komunitas, termasuk di Kabupaten Sikka. Minuman ini berasal dari proses penyulingan cairan nira yang diambil dari pohon enau. Pohon enau, selain sebagai sumber bahan baku untuk moke, juga memiliki sejarah dan cerita penemuan yang kaya akan makna dan nilai budaya di masyarakat setempat. Keberadaan moke dalam berbagai upacara tidak hanya sebagai minuman, tetapi juga simbolik dalam penghormatan terhadap leluhur dan kesatuan sosial dalam komunitas, menjadikannya bagian integral dari warisan budaya yang dijaga dengan ketat.

Dari cerita nenek moyang mengisahkan bahwa pada zaman dahulu kala, ada seorang Raja dari Nirangkliung yang terkenal akan kekuatannya. Suatu hari, Raja tersebut menemukan sebuah pohon yang tumbuh subur di lahan miliknya, dan pohon tersebut belum pernah ia temukan di tempat lain. Terpesona oleh keanehan ini, Raja segera mengambil tindakan untuk melindungi pohon tersebut. Ia memerintahkan pembuatan pagar setinggi mungkin di sekeliling pohon dan menugaskan penjagaan yang ketat, baik siang maupun malam, agar tidak ada seorang pun yang dapat mendekatinya.

Keputusan Raja untuk melindungi pohon dengan keras menggambarkan penghormatannya terhadap alam dan keingintahuannya terhadap sesuatu yang unik dan berharga. Tindakan menjaga pohon tersebut

tidak hanya sebagai bentuk perlindungan fisik, tetapi juga mencerminkan rasa keterpautan spiritual atau mistis terhadap keberadaan pohon tersebut. Kisah ini mungkin juga mencerminkan nilai-nilai kearifan lokal tentang keberanian, penghormatan terhadap alam, dan tanggung jawab untuk melindungi dan merawat sumber daya alam yang berharga bagi komunitas.

Suatu hari, seorang wanita sakti bernama Kinggu, atau dikenal sebagai "duá Kinggu" dari Wolo'loro, melihat pohon milik raja yang tumbuh subur dan menghasilkan buah yang langka. Dengan kekuatannya yang luar biasa, Kinggu mampu terbang dan mencuri buah dari pohon tersebut tanpa sepengetahuan raja. Namun, sang raja dengan cepat mengetahui perbuatannya dan menangkap Kinggu untuk diperiksa secara menyeluruh. Meskipun sang raja memeriksa Kinggu dari atas kepala hingga ujung kaki, ia tidak dapat menemukan buah yang dicuri karena Kinggu telah menyembunyikan buah tersebut di tempat yang tidak dapat dijangkau atau diperiksa oleh raja.

Setelah berhasil lolos dari pemeriksaan raja, Kinggu kembali ke Wolo'loro dan menanam biji dari buah yang ia curi. Biji tersebut tumbuh dan berkembang menjadi tanaman pohon enau. Melalui perantara burung pemakan buah, biji-biji ini tersebar ke berbagai pelosok, termasuk hingga ke dataran Flores, sehingga menjadikan pohon enau dapat ditemukan hampir di setiap tempat. Kisah ini mencerminkan bagaimana kekuatan dan kebijaksanaan Kinggu memainkan peran penting dalam penyebaran pohon enau, yang kemudian menjadi sumber bahan baku utama untuk minuman moke yang berharga dan penting dalam budaya lokal Kabupaten Sikka.

Cerita ini menjadi bagian penting dari warisan lisan dan budaya masyarakat Wolo'loro, terutama melalui penuturan dari salah satu keturunan duá Kinggu, yaitu Alm. Moan Rikut Jati. Melalui cerita ini, pengetahuan akan kehebatan dan kebijaksanaan duá Kinggu serta peristiwa pencurian buah pohon enau tersebar dan terus diteruskan secara turun-temurun dalam masyarakat. Sebagai cerita yang diwariskan, hal ini tidak hanya menguatkan identitas budaya mereka tetapi juga menegaskan pentingnya menjaga dan

meneruskan nilai-nilai tradisional kepada generasi berikutnya.

Dalam konteks pembuatan moke, meskipun asal usul pengolahannya tidak diketahui secara pasti, kegiatan ini telah menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat sejak zaman dahulu. Praktik pembuatan moke diwariskan dari leluhur ke leluhur, menunjukkan adanya pengetahuan yang kaya dan keterampilan yang terpelihara dalam proses ini. Dengan demikian, moke tidak hanya menjadi minuman khas yang berharga secara budaya dan ekonomi tetapi juga menunjukkan kesinambungan dan keberlanjutan tradisi dalam masyarakat Kabupaten Sikka.

### **Tradisi dan adat istiadat**

Masyarakat memiliki kepercayaan yang turun-temurun terhadap pohon enau, di mana para petani penyadap menaruh penghormatan khusus saat mereka melakukan proses penyadapan. Ketika mereka menyadap pohon enau, mereka dianggap telah melakukan perjanjian khusus dengan pohon tersebut, menganggapnya sebagai istri mereka. Dalam bahasa setempat, ada pepatah yang menyatakan "Tua lopa huár luku, paju paka, dena ganu me lotik miun", yang berarti "pohon enau jangan dikasari dan dikutuk, perlakukan dia seperti engkau memperlakukan istri dan anakmu".

Pepatah ini mencerminkan kedalaman penghormatan dan hubungan simbolis antara petani penyadap dengan pohon enau. Perlakuan terhadap pohon enau dipandang sebagai sesuatu yang membutuhkan rasa hormat dan tanggung jawab yang serius, sebagaimana mereka merawat dan menjaga anggota keluarga mereka sendiri. Keyakinan ini tidak hanya mengilustrasikan hubungan manusia dengan alam secara spiritual dan praktis tetapi juga menunjukkan betapa pentingnya menjaga keseimbangan ekologis dan keberlanjutan dalam praktik pertanian tradisional.

Dalam tradisi lokal, moke dianggap sebagai harta karun yang memiliki nilai tak ternilai. Minuman ini tidak hanya dipandang sebagai produk konsumsi biasa, tetapi juga memiliki kedalaman makna budaya dan sosial yang mendalam dalam masyarakat setempat. Moke menjadi bagian yang tak terpisahkan dari setiap seremonial adat yang dilaksanakan, seperti acara belis yang merupakan upacara penting dalam mengikat hubungan pernikahan

atau menyelesaikan urusan adat lainnya. Kehadiran moke dalam acara-adat ini bukan hanya sebagai simbol penghormatan terhadap tradisi leluhur, tetapi juga membuka ruang komunikasi yang esensial antara keluarga yang terlibat. Dalam suasana yang diwarnai oleh kehadiran moke, berbagai hal yang berkaitan dengan urusan adat dapat dibahas dan diselesaikan dengan penuh rasa hormat dan kebijaksanaan.

Petani moke, sebagai pelaku utama dalam proses pembuatan moke, mengikuti serangkaian pantangan yang harus diikuti dan dihormati. Salah satu pantangan yang penting adalah terkait dengan kehadiran di tengah-tengah suasana duka. Jika petani moke sengaja atau tidak sengaja harus menghadiri kedukaan, mereka diwajibkan untuk menjalani periode pembersihan selama empat malam sebelum melanjutkan proses penyadapan atau mengunjungi pondok penyulingan moke. Sebelum memasuki kebun moke atau pondok, mereka juga melakukan ritual memotong tunas pisang yang disebut "mu' u lubuk". Tindakan ini tidak hanya sebagai penghormatan terhadap alam dan proses moke, tetapi juga untuk menjaga kebersihan pohon enau dan kualitas nira yang dihasilkan. Praktik-praktik ini menunjukkan betapa seriusnya mereka dalam menjaga tradisi, keberlanjutan, dan kualitas moke yang menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan dan kebudayaan mereka.

Dalam praktik pembuatan moke, terdapat serangkaian pantangan dan ritual yang sangat dihormati oleh petani moke, salah satunya terkait dengan kejadian ketika tempat penampung nira (togan) jatuh dan rusak karena tali terputus secara tidak sengaja. Ketika hal ini terjadi, petani moke harus segera turun dari pohon untuk membersihkan dan mengumpulkan nira yang tumpah dengan tangannya sendiri. Setelah itu, sebagai ungkapan permintaan maaf, penyesalan, dan keikhlasan atas kejadian tersebut, mereka mengusapkan tangan mereka dari perut ke atas. Tindakan ini tidak hanya sebagai bentuk penghormatan terhadap proses alamiah dan nira yang dihasilkan, tetapi juga sebagai penghormatan terhadap tradisi turun-temurun yang dijunjung tinggi.

Setelah membersihkan nira yang tumpah, petani moke harus meninggalkan tempat penampung yang rusak tersebut selama empat hari empat malam. Selama periode ini,

tempat penampung dan nira yang tumpah tidak boleh disentuh atau diganggu oleh siapapun, termasuk petani moke sendiri. Setelah masa tersebut berlalu, petani akan kembali dengan membawa air dan daun pohon awar-awar. Mereka memercikkan air dan daun ini ke tempat tumpahnya nira dan tempat penampung yang rusak, sebagai upaya untuk membersihkan dan memurnikan tempat tersebut. Tujuannya adalah untuk mencegah terulangnya kejadian serupa di masa depan dan sebagai wujud komitmen mereka terhadap keberlanjutan dan kesucian proses moke.

Ritual ini juga mencerminkan sikap hormat dan kehati-hatian petani moke terhadap alam dan lingkungannya. Dengan mematuhi ritual ini, mereka tidak hanya menjaga kualitas nira yang dihasilkan tetap tinggi, tetapi juga memastikan bahwa proses moke berjalan dengan lancar dan tanpa halangan yang tidak diinginkan. Praktik ini menunjukkan betapa dalamnya penghormatan mereka terhadap tradisi turun-temurun yang diwariskan dari leluhur mereka.

#### **Proses pembuatan moke**

Moke adalah minuman yang dihasilkan dari nira pohon enau, yang banyak tumbuh di lembah dan dataran tinggi di wilayah-wilayah tertentu. Proses pembuatan moke melibatkan dua tahapan utama, yaitu fermentasi dan penyulingan, yang dilakukan secara berurutan. Tahapan awal dalam produksi moke dimulai dengan pemilihan pohon enau yang akan disadap oleh petani moke. Mereka akan mengamati setiap pohon dengan teliti untuk memastikan bahwa nira yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik. Pemilihan pohon yang tepat sangat penting karena akan mempengaruhi rasa dan kualitas akhir dari moke yang dihasilkan.

Setelah pemilihan pohon, proses berikutnya adalah penyadapan nira dari pohon enau. Proses ini dilakukan dengan hati-hati untuk memastikan nira yang diambil tidak tercemar dan mempertahankan keaslian rasa moke. Nira kemudian difermentasi untuk menghasilkan kadar alkohol yang diinginkan sebelum dilakukan tahap penyulingan. Proses fermentasi ini memainkan peran kunci dalam pengembangan karakteristik unik moke. Dengan demikian, pengamatan awal terhadap pohon enau dan penanganan nira secara cermat merupakan langkah penting dalam memastikan kualitas dan keaslian dari moke yang dihasilkan



**Gambar 1.** Morfologi Tanaman Pohon Enau

Pohon enau yang memiliki kandungan nira yang baik adalah yang dalam bahasa setempat disebut “Tua Wain” atau “Tua wonan” yaitu pohon enau yang memproduksi buah yang menghasilkan biji dan bunga pada satu pohon yang sama. Adapun sebutan untuk pohon nira berdasarkan pengalaman produksinya yaitu :

1. Tua Tema : Pohon Enau yang baru pertama kali digunakan untuk memprodukski nira.
2. Tua ële : Pohon enau yang pernah digunakan untuk memprodukski nira dan berhasil menghasilkan nira.
3. Tua Halan : Pohon enau yang pernah digunakan untuk memprodukski nira namun tidak berhasil.

Dalam hal pemilihan pohon enaupun ada banyak kualifikasinya. Menurut pengalaman dan kepercayaan masyarakat setempat beberapa pohon enau dengan ciri-ciri sebagai berikut tidak boleh dipakai untuk menghasilkan nira :

1. Tua Supin Mate : pohon enau yang tangkai penghasil nira (supin) mati setelah tumbuh atau mati sebelum kulit pembungkus bulir pecah.
2. Tua Puán Belak : Pohon enau yang memiliki pangkal batang yang pecah.
3. Tua Loka Te’kang : Pohon enau yang tangkai penghasil nira (supin) muncul pada pucuk pohon enau.
4. Tua Loka lebeng : Pohon enau yang tangkai penghasil nira (supin) dan tangkai penghasil buah muncul pada batang secara berurutan dari atas ke bawah.
5. Tua Loka Lawat : Pohon enau yang tangkai penghasil nira (supin) memiliki bentuk yang melengkung ke dalam menyerupai gulungan.

Menjadi penting bagi petani moke untuk mengetahui secara menyeluruh bagian demi bagian pada pohon enau agar produksi nira lebih maksimal dan menghindari pantangan yang berlaku akibat salah memilih pohon enau.



**Gambar 2.** Peralatan untuk Pembuatan Minuman Moke.

Setelah memastikan pohon yang tepat, petani moke mulai membersihkan pohon enau dari bagian bawah sampai pucuk pohon. Petani menggunakan parang dan memasang tanggal yang terbuat dari batang bambu yang dalam Bahasa setempat disebut “rani” untuk membersihkan ijuk pohon dan tangkai daun serta kulit pohon. Petani moke menggunakan seutas tali yang diikat melilit pada pohon enau dan badan petani untuk menahan badan petani saat melakukan aktifitas di atas pohon enau. Proses pembersihan biasanya dilakukan selama 1 sampai 2 hari tergantung tinggi pendeknya pohon serta medan tempat pohon berdiri. Proses ini dalam bahasa setempat disebut “tepan tua”.

Sebelum tangkai nira dipukul menggunakan palo, petani perlu memperhatikan jenis bulir yang dihasilkan untuk memastikan panggilan atau sebutan yang cocok untuk tangkai pohon enau yang akan dikerjakan. Petani moke biasanya menjatuhkan kuncup bunga yang muncul pada tangkai pohon nira dengan menggunakan katapel, lalu diiris untuk mengetahui sebutan atau panggilan yang cocok. Adapun panggilan mengikuti proses tumbuh kembangnya tangkai nira.

1. Lako Tai : Ketika dibelah bakal bunganya terdapat cairan kental yang menempel pada pisau.
2. Lako Kiat Meluk : Ketika dibelah bakal bunganya tidak terdapat cairan kental yang menempel pada pisau.
3. Lako waun : Ketika dibelah bakal bunganya mengeluarkan aroma yang khas.
4. Lako Lino : Ketika dibelah bakal bunganya terlihat cairan bening pada bakal bunga
5. Lako Ngere : Ketika dibelah bakal bunganya terlihat kadar air yang terkandung didalamnya mulai berkurang bahkan hamper kering.
6. Lako Mara : Ketika dibelah bakal bunganya tidak terlihat kadar air yang terkandung didalamnya.
7. Lako Wuan Goít Bitak : Bakal bunga yang jatuh sudah kering dan pecah.
8. Lako Bepa Pubung : Bunga pohon enau sudah mekar dan banyak yang telah jatuh.
9. Lako Karang Koet : Semua bunga pohon enau telah berjatuhan dan beberapa atau sebagian ranting pada tangkai nira telah kering yang terlihat dari bentuknya yang telah melengkung kedalam.

Apabila telah ditentukan, maka tangkai pohon enau akan dipukul menggunakan alat khusus yang disebut “palo” dengan durasi yang tepat sebanyak 2 hari sekali selama kurang lebih 7 atau 9 kali tergantung besar kecilnya tangkai pohon. Proses ini dalam bahasa setempat disebut “Tola Tua”. Selanjutnya tangkai nira didiamkan selama 1 atau 2 minggu tergantung jenis bulir yang telah diamati sebelumnya. Dalam proses ini fermentasi pada nira terjadi, karena tangkai pohon enau yang telah dipukul akan mulai membusuk secara perlahan dan menghasilkan cairan nira.



**Gambar 3.** Proses pengambilan air nira di pohon tanaman enau.

Bila tiba waktu yang ditentukan, tangkai pohon enau akan ditusuk ('rewi) menggunakan pisau khusus untuk melihat kadar nira yang terkandung di dalamnya. Selanjutnya tangkai nira dipotong menggunakan pisau dengan ukuran kurang lebih 1 meter tergantung besar dan panjangnya tangkai nira dan dipasang "doko" yaitu topi kerucut yang terbuat dari pelepah upih pinang, untuk menghindari terkena sinar matahari langsung dan hujan.. Setelah dipotong, petani moke tidak langsung melakukan penampungan nira karena tangkai pohon nira yang telah dipotong perlu didiamkan lagi selama 1 atau 2 hari sampai bekas potongan membusuk (nahun butun / nahun kisak).

Selanjutnya tangkai pohon enau diiris dan nira ditampung pada wadah yang terbuat dari bambu sepanjang 3 meter (Togan) yang diikat dengan tali dan digantung pada pohon enau. Pengirisan dilakukan sebanyak 2 kali dalam sehari untuk menjaga produksi nira tetap stabil. Penggantian tempat penampung biasanya dilakukan sekali dalam 24 jam. Apabila nira (tua bura) yang ditampung telah banyak, maka nira akan dibawa ke pondok penyulingan (Kuwu) untuk dilakukan proses penyulingan yang menghasilkan moke.



**Gambar 4.** Proses destilasi air nira dengan cara konvensional.

Di pondok telah tersedia alat khusus yang dirakit oleh petani moke untuk menyuling nira menjadi moke. Penyulingan menggunakan

periuk tanah yang diletakan pada tungku khusus yang dibuat secara manual dan memiliki nilai tradisi dan kesakralan. Periuk tanah yang biasa

digunakan adalah perikuk tanah yang berkapasitas 30 liter. Petani moke juga menggunakan 3 potong bambu, yang pertama berukuran 2 meter yang letaknya vertikal dan bagian bawahnya masuk kedalam mulut periuk (Sepet). Adapun 2 batang bambu lainnya berukuran masing-masing 2.5 meter yang dipasang menyerupai sudut 45<sup>0</sup> (Wewur). Salah satu ujungnya tersambung dengan bambu yang dipasang vertikal dan ujung lainnya (turun wutun) dipasang sebuah alat terbuat dari bambu (emat/hemat) yang berfungsi untuk mengalirkan moke agar masuk tepat kedalam wadah penampung. Pada setiap sambungan bambu (sepet dan wewur) biasanya menggunakan getah pohon kuda untuk memperkuat sambungan dan menjaga agar uap tidak merembes keluar.

Proses penyulingan dimulai dengan menyalakan api pada tungku hingga periuk tanah terasa panas, lalu nira dituangkan kedalam periuk tanah. Nira dimasak sampai mendidih, lalu diaduk menggunakan pucuk daun pohon enau agar tidak meluap. Pengadukan dilakukan sampai terlihat uap yang banyak keluar dari dalam periuk yang menandakan nira telah mendidih secara menyeluruh. Selanjutnya api dikecilkan dan mulut periuk diletakkan cincin seukuran mulut periuk. Cincin ini terbuat dari gulungan karung bekas yang dililit dengan daun nanas, kemudian bambu vertikal (sepet) diletakkan pada mulut periuk. Pada celah antara cincin dan sepet diberi serabut kelapa agar tidak ada uap yang keluar. Apabila proses pemasangan telah dilakukan dengan benar maka api mulai diatur kembali agar nira tetap mendidih. Butuh waktu kurang lebih 30 menit dengan api sedang untuk menghasilkan moke. Moke lalu ditampung pada wadah tampung. Dahulu para petani moke menggunakan wadah yang terbuat dari buah bila yang disebut "takar". Seiring berkembangnya jaman, petani saat ini biasanya menggunakan jerigen untuk menampung moke.

Pada pohon moke yang berstatus "tua tema" Selama proses penyulingan terjadi biasanya petani moke akan menyembeli seekor ayam dan darah ayam ditampung dalam tempurung kelapa serta dipercikan pada tungku, periuk, sepet, wewur serta alat penampung nira

dan alat lain yang digunakan selama proses produksi moke. Hal ini dilakukan sebagai bentuk rasa syukur dan penghormatan kepada leluhur. Selanjutnya darah ayam yang dicampur beras (pare hoban) dibawa beserta siri pinang dan tembakau ke pohon enau untuk dijadikan sesajen kepada pohon enau serta leluhur ("piong tewok nitu noan tan manar"). Hal ini terjadi karena petani moke percaya bahwa setiap proses yang ia lalui selama produksi nira sampai menghasilkan moke tidak luput dari campur tangan leluhur pemilik lahan dan leluhur petani moke. Ayam yang telah disembeli akan dimasak dan sebelum proses penyulingan selesai petani moke akan membawa sejumput nasi yang telah dicampur dengan daging ayam pada tempurung kelapa beserta segelas moke ke pohon enau untuk dijadikan sesajen. Petani moke akan makan dan minum di bawah pohon enau serta mengajak leluhur untuk makan bersama sebagai bentuk rasa syukur dan terimakasih.

Setelah selesai proses penyulingan, api akan dikecilkan dan bambu vertikal serta cincin pada mulut periuk akan dikeluarkan dari mulut periuk. Selanjutnya nira hasil penyulingan (tua lotan) dikeluarkan dari dalam periuk menggunakan centong bergagang panjang yang terbuat dari tempurung kelapa (gabe/gajong). Petani moke harus memastikan agar nira hasil penyulingan tidak tersisah pada periuk agar periuk tidak mudah bocor.

Dalam sekali proses penyulingan biasanya menggunakan 30 liter nira dan menghasilkan 5 liter moke dengan kualitas baik. Moke selanjutnya disimpan dalam wadah tampung yang disebut "bou" (guci besar yang berkapasitas 30 botol moke) atau "gusing/kubang" (Guci kecil yang berkapasitas 15 botol moke). Dahulu Masyarakat menyajikan moke menggunakan cerek yang terbuat dari tanah liat (gore) dan gelas dari tempurung kelapa yang berukuran kecil (luli).

#### **SIMPULAN DAN SARAN**

Proses pembuatan moke bukan hanya sekadar aktivitas ekonomi, tetapi juga sarana untuk memperkuat ikatan sosial dan menjaga nilai-nilai adat istiadat. Melalui berbagai ritual dan upacara adat, moke berfungsi sebagai simbol kebersamaan, penghormatan terhadap leluhur, dan identitas budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Tradisi ini mencerminkan

betapa moke lebih dari sekadar minuman; ia adalah bagian integral dari kehidupan sosial dan spiritual masyarakat Desa Riit. Produksi moke memberikan kontribusi signifikan bagi perekonomian masyarakat Desa Riit. Banyak keluarga yang menggantungkan mata pencaharian mereka pada produksi dan penjualan moke, yang menjadi sumber pendapatan utama. Namun, penelitian ini juga menyoroti pentingnya pengawasan terhadap konsumsi moke, mengingat kandungan alkohol yang tinggi dapat membawa dampak negatif bagi kesehatan jika dikonsumsi berlebihan. Diperlukan edukasi dan pengaturan yang ketat untuk memastikan bahwa moke tetap menjadi simbol budaya yang positif tanpa mengorbankan kesehatan masyarakat.

#### DAFTAR RUJUKAN

- Aini, D. K. (2019). Penerapan Cognitive Behaviour Therapy dalam Mengembangkan Kepribadian Remaja di Panti Asuhan. *Jurnal Ilmu Dakwah*, 39(1), 70. <https://doi.org/10.21580/jid.v39.1.4432>
- Lestari, A. P., Murtini, S., Widodo, B. S., & Purnomo, N. H. (2021). Kearifan Lokal (Ruwat Petirtaan Jolotundo) dalam Menjaga Kelestarian Lingkungan Hidup. *Media Komunikasi Geografi*, 22(1), 86. <https://doi.org/10.23887/mkg.v22i1.31419>
- Mansur, S. (2018). Kearifan Lokal Kemalik Suku Sasak Untuk Menjaga Kelestarian Lingkungan Hidup Dusun Sade. *Gema Wiralodra*, 9(2), 183–193. <https://doi.org/10.31943/gemawiralodra.v019.iss2.351>
- Munawwaroh, Z. (2017). Analisis Manajemen Risiko Pada Pelaksanaan Program. *Jurnal Administrasi Pendidikan*, 24(2), 71–79. [https://web.archive.org/web/20180416074831id\\_/http://ejournal.upi.edu/index.php/JAPSPs/article/viewFile/8295/pdf](https://web.archive.org/web/20180416074831id_/http://ejournal.upi.edu/index.php/JAPSPs/article/viewFile/8295/pdf)
- Niman, E. M. (2019). Kearifan Lokal dan Upaya Pelestarian Lingkungan Alam. *Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan Missio*, 11(1), 91–106.
- Rispan, R., & Sudrajat, A. (2020). Pewarisan Nilai-Nilai Kearifan Lokal Kalosara dalam Pembelajaran Sejarah Untuk Membangun Karakter Siswa. *HISTORIA : Jurnal Program Studi Pendidikan Sejarah*, 8(1), 61. <https://doi.org/10.24127/hj.v8i1.2254>
- S, M., & Yufrinalis, M. (2022). Eksplorasi dan Implementasi Nilai Filosofi Kearifan Lokal Ro'a Dun Kare Taden Pada Masyarakat dan Peserta Didik untuk Menjaga Kelestarian Lingkungan. *Briliant: Jurnal Riset Dan Konseptual*, 7(4), 938. <https://doi.org/10.28926/briliant.v7i4.1163>
- Sukarman Hadi Jaya Putra. (2020). Pendekatan Saintifik Berbantuan Media Power Point Pada Materi Protista Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Kelas X Sman 1 Bola. *Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan Missio*, 12(2), 192–202. <https://doi.org/10.36928/jpkm.v12i2.499>
- Yufrinalis, M., & Dewa, E. (2021). *Raising the Value of Local Wisdom "Ro'a Dun Kare Taden" in Sikka Regency as a Learning Material for Students in Elementary School*. <https://doi.org/10.4108/eai.3-6-2021.2310739>
- Yufrinalis, M., Hadi, S., Putra, J., Helvina, M., & Bunga, M. H. D. (2023). Science Process Skills in the "Nawu Hipe" Custom of the People of Palu 'E Island, Sikka District. *Jurnal Cakrawala Pendas*, 9(1), 12–22. <http://dx.doi.org/10.31949/jcp.v9i1.3573>
- Aini, D. K. (2019). Penerapan Cognitive Behaviour Therapy dalam Mengembangkan Kepribadian Remaja di Panti Asuhan. *Jurnal Ilmu Dakwah*, 39(1), 70. <https://doi.org/10.21580/jid.v39.1.4432>
- Lestari, A. P., Murtini, S., Widodo, B. S., & Purnomo, N. H. (2021). Kearifan Lokal (Ruwat Petirtaan Jolotundo) dalam Menjaga Kelestarian Lingkungan Hidup. *Media Komunikasi Geografi*, 22(1), 86. <https://doi.org/10.23887/mkg.v22i1.31419>
- Mansur, S. (2018). Kearifan Lokal Kemalik Suku Sasak Untuk Menjaga Kelestarian Lingkungan Hidup Dusun Sade. *Gema Wiralodra*, 9(2), 183–193. <https://doi.org/10.31943/gemawiralodra.v019.iss2.351>
- Munawwaroh, Z. (2017). Analisis Manajemen Risiko Pada Pelaksanaan Program. *Jurnal Administrasi Pendidikan*, 24(2), 71–79. [https://web.archive.org/web/20180416074831id\\_/http://ejournal.upi.edu/index.php/JAPSPs/article/viewFile/8295/pdf](https://web.archive.org/web/20180416074831id_/http://ejournal.upi.edu/index.php/JAPSPs/article/viewFile/8295/pdf)

- Niman, E. M. (2019). Kearifan Lokal dan Upaya Pelestarian Lingkungan Alam. *Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan Missio*, 11(1), 91–106.
- Rispan, R., & Sudrajat, A. (2020). Pewarisan Nilai-Nilai Kearifan Lokal Kalosara dalam Pembelajaran Sejarah Untuk Membangun Karakter Siswa. *HISTORIA : Jurnal Program Studi Pendidikan Sejarah*, 8(1), 61. <https://doi.org/10.24127/hj.v8i1.2254>
- S, M., & Yufrinalis, M. (2022). Eksplorasi dan Implementasi Nilai Filosofi Kearifan Lokal Ro'a Dun Kare Taden Pada Masyarakat dan Peserta Didik untuk Menjaga Kelestarian Lingkungan. *Briliant: Jurnal Riset Dan Konseptual*, 7(4), 938. <https://doi.org/10.28926/briliant.v7i4.1163>
- Sukarman Hadi Jaya Putra. (2020). Pendekatan Saintifik Berbantuan Media Power Point Pada Materi Protista Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Kelas X Sman 1 Bola. *Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan Missio*, 12(2), 192–202. <https://doi.org/10.36928/jpkm.v12i2.499>
- Yufrinalis, M., & Dewa, E. (2021). *Raising the Value of Local Wisdom "Ro'a Dun Kare Taden" in Sikka Regency as a Learning Material for Students in Elementary School*. <https://doi.org/10.4108/eai.3-6-2021.2310739>
- Yufrinalis, M., Hadi, S., Putra, J., Helvina, M., & Bunga, M. H. D. (2023). Science Process Skills in the "Nawu Hipe" Custom of the People of Palu 'E Island, Sikka District. *Jurnal Cakrawala Pendas*, 9(1), 12–22. <http://dx.doi.org/10.31949/jcp.v9i1.3573>