

**PENGETAHUAN SUKU MUNA TENTANG KAMEKO DI  
DESA KABANGKA KECAMATAN KABANGKA KABUPATEN  
MUNA**

**KNOWLEDGE OF MUNA TRIBE ON KAMEKO IN KABANGKA  
VILLAGE, KABANGKA DISTRICT, MUNA REGENCY**

**Asriani<sup>1</sup>, Wa ode Winesty Sofyani<sup>2</sup>, Abdul Rahman<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Jurusan Antropologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Halu Oleo  
Kampus Hijau Tridarma, Andonohu Jl. H. E. A. Mokodompit,  
Kendari, 93232, Indonesia

\*Email Koresponden : [asriania964@gmail.com](mailto:asriania964@gmail.com)

**ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengetahuan suku Muna pada *kameko* di Desa Kabangka, Kecamatan Kabangka, Kabupaten Muna dan bagaimana pemanfaatan *kameko* pada suku Muna di Desa Kabangka, Kecamatan Kabangka, Kabupaten Muna. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *purposive sampling* untuk pemilihan informan, metode wawancara (*interview*) dan observasi untuk proses pengumpulan data di lapangan, dan metode deskriptif kualitatif untuk pemeriksaan informasi dengan memanfaatkan penggambaran poin demi poin hasil penelitian untuk menjawab masalah yang dianggap. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa *Kameko* merupakan salah satu minuman tradisional yang berasal dari Provinsi Sulawesi Tenggara yang biasa disajikan dalam setiap ritual kebudayaan adat yang masih ada hingga kini. *Kameko* yang terbuat dari hasil fermentasi nira dan kayu bakau dapat mengandung alkohol. Berbicara tentang minuman *kameko* di Desa Kabangka banyak terdapat *kameko* yang digunakan sebagai mata pencaharian mereka sehari-hari seperti, dalam hal pengetahuan masyarakat pada *kameko* salah satunya dari segi penyadapan, pemeliharaan *kameko* beserta fregmentasi, yang kedua yaitu pengetahuan masyarakat dalam pemanfaatan *kameko* seperti *kameko* bisa dijadikan sebagai minuman tradisional jenis arak, sebagai gula merah, kesehatan, msyarakat di Desa Kabangka dalam memanfaatkan *kameko* masih menggunakan alat tradisional yang sederhana.

**Kata kunci:** Pengetahuan, *Kameko*, Muna, Kabangka

## **ABSTRACT**

This research was conducted to find out how the knowledge of the Muna tribe on kameko in Kabangka Village, Kabangka District, Muna Regency and how the utilization of kameko in the Muna tribe in Kabangka Village, Kabangka District, Muna Regency. The methods used in this research are purposive sampling for the selection of informants, interview and observation methods for the data collection process in the field, and qualitative descriptive methods for examining information by utilizing point-by-point depiction of research results to answer the problems considered. The results concluded that Kameko is one of the traditional drinks originating from Southeast Sulawesi Province which is usually served in every traditional cultural ritual that still exists today. Kameko, which is made from fermented nira and mangrove wood, can contain alcohol. Talking about kameko drinks in Kabangka Village, there are many komeko which are used as their daily livelihoods such as, in terms of public knowledge on kameko, one of which is in terms of tapping, maintaining kameko and fermentation, the second is public knowledge in the utilization of kameko such as kameko can be used as a traditional drink of arak type, as brown sugar, health, people in Kabangka Village in utilizing kameko still use simple traditional tools.

**Keywords:** knowledge, kameko, muna, kabangka

---

## **PENDAHULUAN**

Kameko adalah minuman turun temurun, dari dulu sampai sekarang masih dilakukan dan kameko yang berbahan dasar dari pohon aren dan disajikan khas dalam ritual seperti pembukaan lahan kebun satu hari sebelum di mulainya acara ereha (pernikahan), masyarakat di Desa Kabangka Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna sudah melakukan kegiatan minum kameko supaya masyarakat setempat rajin di tempat acara tersebut.

Kameko adalah salah satu minuman tradisional yang berasal dari Provinsi Sulawesi Tenggara yang biasa disajikan pada ritual kebudayaan adat yang masih ada hingga kini, seperti saat pembukaan lahan pertanian, penanaman, panen, dan acara adat lainnya pada suku Muna. Kameko termasuk kategori minuman tradisional yang mengandung alkohol jika pembuatannya hasil fermentasi nira dan kayu bakau. Beberapa masyarakat mengkonsumsi minuman tradisional ini setiap hari karena adanya pemahaman bahwa kameko mempunyai manfaat yang banyak untuk kesehatan (Indria Hafizah dkk).

Di Desa Kabangka kehidupan masyarakat pekerjaanya lebih dominan kebanyakan sebagai petani atau berkebun. Selain itu, peternak, sedangkan

dalam kondisi kehidupan sosial masyarakat Desa Kabangka adalah masyarakat religius, hidup damai dan gotong royong. Berbicara tentang minuman kameko di Desa Kabangka sampai saat ini masih banyak masyarakat yang meminum kameko. Dimana penggunaan minuman kameko orang tua dulu juga di gunakan sebagai obat. Biasanya orang Muna menyebut kameko sebagai minuman tradisional, karena dalam setiap acara adat, kameko selalu diberikan. Ketika mengadakan pesta atau melakukan sesuatu untuk saling membantu, masyarakat Muna selalu menyediakan kameko. Kameko biasanya hanya disajikan satu hingga dua gelas, selain itu orang Muna menerima bahwa kameko memiliki manfaat untuk penambah darah, pengentasan kelemahan, dan untuk menghormati prekursor atau pendahulunya.

Kameko berasal dari bahasa Muna yang dalam arti sebenarnya menyiratkan manis, namun berlawanan dengan rasa, yang pahit. Kameko adalah cairan yang berasal dari penyadapan bunga jantan dan bunga betina dari pohon aren yang kemudian berubah menjadi minuman yang sangat populer oleh orang-orang Indonesia, terutama dalam kelompok orang Muna di Desa Kabangka, Kecamatan Kabangka, Kabupaten Muna. Masyarakat yang mengkonsumsi minuman kameko di Desa Kabangka memiliki kondisi perekonomian rata-rata menengah ke bawah, sehingga biasanya untuk membeli minuman dilakukan dengan cara patungan agar silaturahmi tetap kuat dan terjaga sehingga masyarakat Desa Kabangka bisa lebih mengenal satu sama lain.

Kameko dapat mengandung alkohol yang jika terbuat dari fermentasi atau peragian dari nira dan kayu bakau. Sebagian kecil dari masyarakat Muna berprofesi sebagai pembuat kameko atau biasa disebut Tukang Keba (dalam bahasa Muna "keba" berarti orang yang mengambil kameko). Proses produksi kameko tersebut harus dilakukan dengan hati-hati karena bisa berakibat fatal jika salah dalam proses memanen buah aren, sehingga kegiatan tersebut harus dilakukan oleh ahlinya. Masyarakat Desa Kabangka juga memproduksi arak dan gula merah yang difermentasi dari bahan mentah kameko.

Masyarakat Desa Kabangka di Kabupaten Muna Sulawesi Tenggara, memiliki pengetahuan tentang Kameko baik dari cara pengolahan Kameko sampai dengan cara pemanfaatannya. Kameko banyak terdapat di Desa Kabangka masyarakat disana banyak yang mengolah Kameko dari pohon aren. Biasanya masyarakat Desa Kabangka dapat menyimpan Kameko ditempat yang sejuk tujuannya agar menjadi segar pada saat diminum, biasanya mereka menyimpannya di setiap kebun dan bahkan pekarangan rumahnya mereka.

Desa Kabangka banyak terdapat Kameko karena banyak pohon aren dan masyarakat dapat mengolah tumbuhan aren dengan cara mengambil airnya sebagai mata pencaharian mereka. Kameko bisa di jadikan bahan untuk merubah berbagai produk makanan dan non-makanan yang memiliki manfaat bagi manusia.

Pengetahuan masyarakat Muna khususnya masyarakat Desa Kabangka ada beberapa langkah dalam pembuatan kameko yaitu diawali dengan proses penyadapan. Sebelum melakukan penyadapan terlebih dahulu mengucapkan doa dalam bentuk matra, tahap kedua yaitu penampungnya dalam pengetahuan tradisional masyarakat Desa Kabangka mengolah kameko menjadi minuman tradisional khas muna seperti minuman jenis arak, dan kameko yang manis (kagola-gola).

Mempertimbangkan uraian di atas, perlu dilakukan penelitian "Pengetahuan Suku Muna pada Kameko di Desa Kabangka, Kecamatan Kabangka, Kabupaten Muna" dengan definisi masalah yang dibentuk sebagai berikut: bagaimana pengetahuan suku Muna pada kameko di Desa Kabangka, Kecamatan Kabangka, Kabupaten Muna dan bagaimana pemanfaatan kameko pada suku Muna di Desa Kabangka, Kecamatan Kabangka, Kabupaten Muna.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan di Desa Kabangka Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna. Alasan peneliti memilih lokasi ini karena berdasarkan pada pertimbangan bahwa masyarakat Desa Kabangka banyak yang mengkonsumsi kameko, banyak terdapat pohon aren, dan juga banyak penyadap pohon aren untuk pembuatan kameko ,selain itu ada juga yang mengolah kameko menjadi arak sebagai mata pencaharian mereka.

Pemilihan informan dalam penelitian ini menggunakan purposive sampling, dimana penentuan informan dilakukan dengan sengaja yang mengetahui banyak informasi tentang Kameko di Desa Kabangka. Menurut Spradley (1997), seorang peneliti harus menyeleksi informan berdasarkan kriteria penelitian terkait Pengetahuan Suku Muna tentang Kameko di Desa Kabangka.

Proses pengumpulan data dilakukan melalui tehnik penelitian lapangan yaitu tehnik pengumpulan data secara langsung yaitu melalui metode wawancara (interview) dan observasi. Wawancara mendalam (indepth interview) merupakan percakapan tersusun (tanya jawab) antara peneliti dan informan untuk mengumpulkan informasi terkait objek penelitian. Pertemuan dari atas ke bawah dapat dicirikan sebagai perpaduan antara pertanyaan yang berbeda, mendasari, dan membedakan (Spradley, 1997). Sementara itu, metode observasi dilakukan dengan langsung

memperhatikan kekhasan atau peristiwa yang terkait dengan penelitian. Metode pemeriksaan informasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan memanfaatkan penggambaran poin demi poin hasil penelitian untuk menjawab masalah yang dianggap.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pemanfaatan kameko di Desa Kabangka telah diwariskan secara turun temurun atau generasi-kegenerasi. Pemanfaatan ini telah dijadikan sebagai sumber mata pencaharian, hal ini terjadi karena masyarakat mengetahui bahwa kameko ini bisa dijadikan sebagai bahan untuk membuat gula merah dan arak (tuak). Hasil temuan di lapangan meliputi hal-hal berikut ini: pengetahuan suku muna dan pemanfaatan kameko di desa kabangka kecamatan kabangka kabupaten muna.

### **Pengetahuan Suku Muna tentang Kameko Di Desa Kabangka Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna**

Berdasarkan hasil temuan di lapangan bahwa pengetahuan suku muna tentang kameko di Desa Kabangka Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna yaitu:

#### ***Pembuatan Kameko***

Kameko merupakan salah satu minuman tradisional Sulawesi Tenggara yang berasal dari kabupaten Muna, kameko termasuk kategori minuman tradisional yang mengandung alkohol yang terbuat dari hasil penyadapan bunga jantan pohon aren yang sudah mengeluarkan benang sari yang difermentasi dengan kulit pohon bakau (buli). Pohon aren banyak terdapat atau tumbuh di Kabupaten Muna Kecamatan Kabangka khususnya di Desa Kabangka.

Pohon aren dari sejak dahulu banyak tersebar di Kabupaten Muna, karena pohon ini merupakan tumbuh yang dapat berkembang secara liar di berbagai tempat. Sehingga masyarakat pada jaman dahulu sudah meminum Kameko dengan alasan untuk menghilangkan rasa lelah. Pohon aren sama seperti pohon kelapa dan beberapa pohon sejenisnya yang dapat menghasilkan cairan yang bisa diolah (saday) lewat pelepah muda calon buahnya. Cairan itu dipergunakan oleh masyarakat Muna khususnya Desa Kabangka kecamatan Kabangka untuk dijadikan minuma tradisiona khas masyarakat Desa Kabangka.

Di Desa Kabangka masih banyak tumbuh pohon kowala yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat setempat menjadi sebuah minuman khas kameko hingga saat ini. Hal ini terjadi karena masih banyaknya kelompok bapak-bapak bahkan pemuda sekalipun yang masih suka mengkonsumsi minuman tersebut. Sehingga sebagian masyarakat menfaatkan hal tersebut sebagai sumber pendapatan dengan melakukan perdagangan kameko. Selain

dapat diminum secara langsung kameko juga dapat menjadi arak. Kegiatan minum kameko biasanya dilakukan pada sore hari oleh Sebagian kelompok pemuda maupun bapak-bapakdan menjadikan momen tersebut sebagai ajang silaturahmi atau untuk saling bertukar cerita.

Kameko juga selalu dihidangkan ketika ada acara besar maupun kecil, contohnya saat membangun rumah, satu hari sebelum acara pernikahan (ereha), bahkan biasanya dilakukan juga pada saat acara pemakaman. Dari sini kita dapat melihat bahwa kameko menjadi salah satu minuman yang paling disukai oleh sebagian masyarakat Desa Kabangka karena dianggap bisa membantu masyarakat dalam hal bergotong-royong disetiap pekerjaan.

Dari beberapa pernyataan informan dapat disimpulkan bahwa ditengah masyarakat Desa Kabangka kearifan lokal kameko masih dipertahankan hingga di era modern saat ini. Masyarakat biasaya meminum kameko ketika ada acara adat maupun acara lainnya seperti membangun rumah, pesta dan lain sebagainya. Bahkan ketika tidak ada acara mereka sekalipun mereka akan tetap meminum kameko jika mereka ingin.

Kameko yang merupakan minuman tradisional Suku Muna yang terbuat dari proses penyadapan bunga pohon aren jantan atau tobho dalam bahasa Muna yang sudah mengeluarkan benang sari dan difermentasi dengan kulit pohon bakau (buli).Sebenarnya ada juga 2 jenis pohon aren yakni jantan dan betina tetapi, betina tidak dapat menghasilkan air nira. Desa Kabangka memang terkenal dengan banyaknya pohon aren yang tumbuh di sana.

### ***Pengambilan Kameko***

Pengambilan Kameko Masyarakat Desa Kabangka menggunakan jerken yang 5 liter dan jergen yang 10 liter atan 25 liter. Masyarakat Desa Kabangka dalam memperoleh Kameko (nira) dalam setiap harinya biasanya memperoleh 10 liter- 25 liter / hari. Dengan demikian hasil yang diperoleh tersebut ditampung dalam drom dengan kayu nangka sebagai pengawet alami untuk mempertahankan kualitas nira tersebut. Biasanya juga masyarakat Desa Kabangka pada saat dilakukannya penyadapan mereka terlebih dahulu membuat larutan pengawet alami. Pengawetan alami tersebut tidak memiliki standar konsentrasi pemberian yang tetap, hanya berdasarkan perkiraan mereka saja.

### ***Proses Penyadapan.***

Kriteria bunga jantan untuk proses pengetukan/penggoyang bunga/mayang bila dimana,buah tersebut ketika dibuka kulitnya serbuk sarinya harus sudah mulai menguning. Serbuk yang menguning menandakan bahwa buah tersebut sudah matang dan siap untuk disadap. Tahapan dalam pembuatan minuman kameko memang tidak mudah dan membutuhkan waktu yang cukup lama. Ada beberapa tahapan yang perlu

dilalui dalam pembuatan kameko hingga bisa menghasilkan cairan nira. Setelah melalui tahapan pemilihan pohon aren yang bisa disadap tukang kebha atau tukang sadap selanjutnya memasuki pembersihan pohon aren. Tukang akan membersihkan tandan pohon aren terlebih dahulu sebelum masuk ke tahap selanjutnya. Tahap selanjutnya tukang kebha akan akan memukul tandan atau tangai bunga aren yang dalam bahasa daerah Muna disebut dengan istilah "dhewangku". Menurut hasil informan bahwa setelah melakukan proses penyadapan, tandan pohon aren terlebih dahulu tersebut dibersihkan kemudian dipukul agar memperlancar keluarnya sari pohon aren yang nantinya akan disadap. Adapun proses pengetukan pada tandan yang akan diproses diikat dengan tali dari pangkal tandan ke pohon aren agar tandan aren itu tidak mudah patah. Dibersihkan ijuk yang menutupi ketiak tandan agar mudah saat melakukan pemukulan terhadap pohon aren. Dipotong terlebih dahulu pelepah aren yang berada di bawah tandan tersebut. Untuk melakukan pemukulan atau wangku. Dalam proses pemukulan atau menggoyangkan aren yaitu;(1) Mengayun buah jantan beberapa kali sekitar 35-55 kali; (2) Mengetuk berirama pada pangkal tandan jumlah ketukan antara 35 sampai 55 kali atau lebih; (3) Mengetuk ujung tandan jantan sebanyak 33 kali; (4) Menggoyangkan tandan buah berirama sebanyak minimal 99 kali atau lebih. Aktivitas ini dilakukan sebanyak 2-3 kali seminggu sampai tandan jantan siap untuk dipotong. Berdasarkan hasil wawancara bersama salah seorang informan bahwa sebelum melakukan proses penyadapan terlebih dahulu akan membacakan matra dengan tujuan agar pohon aren yang diolah atau disadap menghasilkan air yang banyak, adapu in matra yang dibacakan adalah sebagai berikut:

"Minamo adahamu paling suana kakebhahaqu paling suana ini bisimilah. (dengan menyebut nama Allah yang Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang). Minamo aloma paling kema kakebhahaqu ini bisimilah. (dengan menyebut nama Allah yang Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang.)"

Setelah membacakan matra, masyarakat terlebih dahulu membersihkan dengan cara membuka sabuk, pembersihan tongkol ijuk yang ada di sekitar tongkol bunga disingkirkan agar tidak mengganggu proses penyadapan. Pelapah daun sebanyak 1 sampai 2 buah di atas dan di bawah pelapah juga di buang, Pemukulan tongkol Setelah pembersihan tongkol, tongkol Bungan jantan di ayun-ayun dan di pukul-pukul secara ringan tanpa menyebabkan tongkol luka dan memar pada pohon aren. Penyadapan air aren telah menjadi pekerjaan sehari-hari oleh orang-orang di Desa Kabangka. Sebagian besar penduduk Desa Kabangka yang bekerja sebagai pembuat gula aren mengalami beberapa hambatan seperti cuaca yang tidak bersahabat dan kadang-kadang ada hewan liar yang suka mengejar sehingga menjadi penghalang bagi penduduk setempat untuk keluar mendapatkan air aren.

Warga Desa Kabangka terlebih dahulu melantunkan sejumlah mantra agar air aren bisa keluar sebelum melakukan penyadapan pohon aren (kowala). Matra penyadapan pohon aren (kowala) ini dilakukan oleh banyak pria, sementara wanita yang hebat dalam menangani bekerja sama dengan penyadap pohon aren untuk mendapatkan air pohon aren (kowala).

#### *Penyajian Kameko dalam Pembangunan Rumah*

Pembangunan rumah pada masyarakat Muna terus dilakukan secara bersama-sama. Setiap pembangunan rumah umumnya masyarakat Muna saling membantu antar masyarakat. Ini telah menjadi hal biasa bagi mereka. Mereka merayakan selesainya rumah dengan minum kameko bahkan sebelum rumah selesai dibangun kameko sudah berada di tengah-tengah masyarakat. Dalam pembangunan rumah di Muna, tidak langsung ditempati begitu saja namun ada kebiasaan yang diselesaikan yaitu menyiapkan sesajen termasuk di dalamnya ada kameko sebagai kontribusi yang diatur sebelum masuk ke rumah baru

#### *Kameko sebagai Minuman Tradisional yang Memabukkan*

Kameko merupakan salah satu minuman tradisional Masyarakat Muna khususnya di Desa kabangka. Minuman ini termasuk dalam kategori minuman tradisional memabukkan karena yang mengandung alkohol, yang dibuat melalui proses fermentasi nira yang dicampur dengan kayu bakau. Minuman Kameko ini dikonsumsi oleh masyarakat sebagai minuman keras yang dapat menyebabkan mabuk. Masyarakat Desa Kabangka mengenal Kameko sebagai jenis minuman yang memabukkan. Bahkan masyarakat Desa Kabangka menganggap bahwa Kameko menjadi bagian paling penting disetiap ada acara seperti pernikahan dan lainnya.

#### *Kameko yang manis*

Kameko yang manis adalah hasil penyadapan tanpa menggunakan bahan pengawet yang biasa masyarakat di Desa Kabangka disebut kagola-gola. Didesa Kabangka pengolah kameko yang manis tidak begitu banyak karena tidak terlalalu banyak yang minat, biasanya mereka megolah hanya beberapa jerken saja terkadang hanya 2 jerken yang berisi 5 liter dalam satu hari yaitu bagi dan sore. Setelah itu kameko yang manis dimasukkan dalam botol-botol bekas air mineral setiap 1,5 liter untuk dijual biasanya harganya dalam 1 botol dijual Rp 2.500 hingga Rp 3.000. Masyarakat Desa Kabangka memperjual belikan kameko yang manis tersebut hanya dijual dirumah tanpa membawanya kepasar terkecuali mereka mengolah lebih banyak baru mereka bawa dipasar karna takutnya kalau tidak laku akan jadi rusak. Beberapa manfaat kameko yang manis antara lain yaitu, tuak mengandung alkohol dan bersifat hangat sehingga banyak orang sering khususnya di Desa Kabangka memanfaatkanya tuak sebagai penghangat tubuh disaat cuaca dan suhu sangat dingin. Kehangatan akan terasa kehangatan dari

dalam tubuh sehingga badan terasa hangat dan tidak kedinginan setelah meminum tuak. Tuak memiliki kandungan vitamin c yang sangat tinggi seperti yang diketahui masyarakat Desa Kabangka. Vitamin c merupakan unsur yang diperlukan untuk mencegah dan mengobati masalah panas dalam dan sariawan. Dengan meminum tuak maka virus yang menyebabkan datangnya sariawan akan terbunuh kandungan yang dimiliki tuak. Insomnia merupakan contoh kecil dari masalah yang memerlukan obat penenang. Orang yang mengalami insomnia disebabkan oleh banyak pikiran yang menjadikan dirinya tidak tenang. Oleh karena itu tuak dapat dijadikan sebagai obseksi untuk menenangkan pikiran dan membantu mereka yang terkena insomnia karena tuak dapat menjadi obat penenang dan obat tidur.

Manfaat dari air nira lainnya juga adalah untuk menjaga kesehatan tulang. Tulang memerlukan vitamin untuk menjaga kepadatannya. Karena kepadatan tulang akan semakin menurun seiring dengan pertambahan usia. Oleh sebab itu diperlukan kesadaran lebih dini untuk menjaganya. Salah satu masalah yang disebabkan karena pengeroposan tulang adalah osteoporosis. Jadi minum air nira tidak hanya baik untuk kesehatan namun juga menjaga kesehatan tulang dalam jangka waktu yang lama. Kabar gembira juga bisa didapatkan bagi ibu-ibu yang selesai melahirkan dan mulai memasuki pemberian air susu ibu pada bayinya secara eksklusif. Kadang pemberian asi dapat menjadi kendala sehingga bayi tidak mendapatkan asi yang cukup dan ada juga yang tidak mendapatkan asi sama sekali. Faktor tersebut bisa disebabkan karena kondisi fisik ibu atau psikis ibu seperti stres dan belum siap dengan kehadiran seorang bayi yang bergantung hidup dengannya. Namun dengan meminum air nira semoga asi ibu yang awalnya tidak lancar bisa menjadi lancar kembali. Karena banyak yang membuktikan bahwa air nira berguna untuk membantu melancarkan ibu-ibu untuk memberikan asi bagi bayi mereka. Itulah beberapa manfaat air nira yang dapat dirasakan dibidang kesehatan. Semoga air nira memberikan manfaat yang banyak bagi kita pada umumnya. Terlebih untuk mendapatkan air nira juga tidak terlalu sulit. Bagi anda mengalami perubahan suasana hati menjadi buruk maka anda dapat memilih minuman ini sebagai pilihan yang dapat merubah suasana hati anda menjadi lebih baik karena minuman ini mampu memberi efek relaksasi dan membuat pikiran dan hati menjadi lebih baik.

#### *Kameko yang pahit*

Kameko yang pahit rasanya adalah kameko yang suda di kasi bahan pengawet alami yang diambil dari kulit nangka yang dicampurkan didalam kameko, kameko yang pahit rasanya, warnanya ke kuning-kuningan karna suda dicampurkan bahan pengawet alami, di Desa Kabangka banyak yang diperjual belikan di bandingkan kameko yang manis dikalangan masyarakat

Desa kabangka, kameko yang pahit banyak diminati karena orang disana baik dikalanga remaja, orang tua, baik ibu-ibu mereka minum dan juga kameko yang pahit yang suda dicampurkan bahan pengawet bisa memabukan dan juga bisa di jadikan minuman tradisional jenis arak, kameko yang pahit biasa di Desa Kabangka diperjual belikan biasanya harganya mencapai 25 ribu 1 jerken yang yang 5 liter sedangkan yang jerken 25 liter harganya mencapai 250-300 ribu.

### **Pemanfaatan Kameko Di Desa Kabangka Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna**

#### ***Gula merah***

Berdasarkan pengetahuan masyarakat Desa Kabangka bahwa gula mera adalah gula yang berasal dari cairan air nira yang dimana pada pengetahuan masyarakat Desa Kabangka bahwa maanfaat dari gula mera tidak perlu diragukan lagi karena cara mengolah air nira hingga menjadi gula mera berlangsung cukup lama dimulai dari proses penempungan air nira dari tandang jantan pohon aren perebusan/ pemasakan, percertakan hingga menjadi gula gula mera.

#### ***Pengolahan kameko menjadi gula merah***

Proses penanganan gula merah ini memanfaatkan air kameko yang didapat dari pohon aren (kowala). Gula merah berasal dari kameko yang dimasak sampai pada kadar air yang sangat rendah. Gula yang berasal dari pengolahan golano kowala membantu orang menghasilkan lebih banyak uang. Biasanya pengolahan golano kowala hanya dijadikan sebagai usaha sampingan terutama oleh masyarakat Desa Kabangka. Mereka tidak berharap banyak dari golano kowala tersebut dengan pertimbangan bahwa penghasilan terlalu sedikit. Karena mereka masih memiliki pekerjaan diladang dan pekerjaan lainnya sebagai penompang kehidupan ekonomi keluarganya. Oleh karena itu, pemerintah harusnya dapat memanfaatkan hal ini sebagai program pemberdayaan masyarakat. Ada beberapa tahapan dalam pengolahan gula merah tradisional untuk menghasilkan gula merah terbaik.

#### ***Proses pemasakan gula merah***

Pengolahan gula merupakan aktifitas masyarakat Desa Kabangka Kabupaten Muna yang dilakukan sehari-hari disamping berkebun mereka juga menggunakan kesempatan untuk melakukan pengolahan gula aren. Pengolahan gula aren ini dimasak dalam wajan yang sangat besar dengan tungku yang unik. Masyarakat Desa Kabangka mendesain seunik mungkin untuk memasak air nira dengan menggali tanah segi empat untuk tempat duduk kualii (wajan) dengan rapi. Selain wajan mereka juga menggunakan bambu sebagai alat untuk mengaduk air nira ini hinnga matang. dalam

pengolahan golano kowala ini membutuhkan waktu yang sangat cukup lama sekitar 4 jam untuk proses pemasaknya.

#### *Proses percetakan gula merah*

Cara paling umum untuk mencetak gula merah yaitu orang-orang di Desa Kabangka menggunakan tempurung kelapa kosong berongga yang dibagi dua dan dilapisi daun kemiri atau kantong plastik. Penggunaan tempurung berongga diperlukan karena setelah gula yang dicetak bersuhu dingin, gula tersebut dapat dibuka dengan meniup melalui rongga pada tempurung. Pengolahan kameko/ air aren yang dilakukan oleh masyarakat sangat unik dilihat bagi orang yang pertama melihat yang melakukan pengolahan gula merah ini, karena di zaman moderen ini masyarakat muna masih menggunakan alat tradisional sebagai alat untuk digunakan dalam pengolahan gula merah. alat tradisional yang dimaksud adalah dapur yang terbuat dari batu yang dibentuk segitiga dengan menggunakan kayu bakar sebagai bahan dalam proses pengolahan gula merah ini. Proses percetakan gula merah, menggunakan tempurung yang kulitnya sangat bagus dan memiliki pemindahan gula merah dengan tujuan agar memudahkan agar bisa gampang dibuka yang masih tercetak dalam tempurung untuk dipindahkan dalam loyang atau wadah atau apa saja yang digunakan untuk menyimpan hasil kameko yang sudah sudah diolah/ masak.

#### *Pengetahuan Merubah Kameko Menjadi Arak*

Berdasarkan hasil observasi di lokasi penelitian dapat diketahui bahwa masyarakat Desa Kabangka masih ada yang memproduksi arak yang berbahan dasar kameko. Kameko yang didapatkan akan disuling hingga menjadi arak, pembuatan arak tersebut biasanya disebut tawu oleh masyarakat Muna. Berdasarkan keterangan responden bahwa yang membuat arak biasanya para ibu-ibu dimana mereka membeli kameko dari tukang kebha kemudian kameko tersebut dibuat menjadi arak. Setelah selesai pembuatan kameko menjadi arak kemudian akan dijual dalam bentuk arak. Berdasarkan keterangan informan juga diketahui bahwa para ibu-ibu menjadikan katawu atau membuat arak ini sebagai mata pencaharian mereka.

Proses penyulingan kameko menjadi arak melalui beberapa tahapan. Tahap pertama dimulai dengan memasukkan kameko ke dalam drom yang dalam bahasa Muna disebut odoromu yang kemudian dimasak dengan kayu bakar selama beberapa jam sampai akhirnya menghasilkan arak yang mengandung alkohol dan bisa dikonsumsi. aktivitas seperti ini di Desa Kabangka sudah dilakukan sejak puluhan tahun lalu secara turun temurun. Masyarakat di Desa Kabangka kabupaten Muna sudah membuat arak lebih 10 tahun. Proses penyulingan kameko menjadi arak dimulai dengan memasukkan kameko ke dalam drom yang dalam bahasa Muna

disebut odoromu (drom) yang kemudian dimasak dengan kayu bakar. Setelah itu (odoromu) drom dilobang sebanyak 2 lobang lalu drom tersebut disimpan bambu untuk tempat lewatnya hasil fregmentasi kameko yang dimasak dalam drom tersebut. Berdasarkan pernyataan informan bahwa proses penyulingan dilakukan dengan memasak air nira atau kameko ke dalam drom yang disebut odoromu yang dipanaskan dengan api selama beberapa jam hingga meluap. Setelah meluap penghubung antara drom dan penutup lubang drom disimpan agar tidak menguap keluar. Setelah beberapa saat samapai arak menetes melalui ujung bambu dan kemudian di tampung dalam jergen.

Adapun Tuak (arak) yang dihasilkan di Desa Kabangka ini berwarna putih bersih dan tuak (arak) ini juga dapat dibedakan menjadi beberapa tingkatan kelas kadar alkohol. untuk kelas satu memiliki kadar alkohol antara 35 hingga 40 persen, untuk kelas kedua memiliki kadar alkohol 30 persen sedangkan untuk kelas ketiga memiliki kadar alkohol 25 persen. Untuk harga tuak pun sangat terjangkau biasanya untuk 1 botol tuak harganya berkisar 20 ribu perbotol. Beberapa lama hasil sulingan akan menetes melalui bambu yang sudah disambungkan ke drom dan dibuat lubang di ujung bambu tersebut untuk tempat jergen tampungan .hasil sulingan pertama yang menetes di dalam jergen oleh masyarakat Muna disebut dengan matanoara. Hal yang perlu diperhatikan dalam proses memasak air nira yang terpenting adalah di saat memasak air nira dalam wadah api harus terus diperhatikan. Di mana api dalam memasak air nira tidak boleh dengan nyala api yang besar dan tidak boleh dengan api yang kecil. Besar kecilnya nyala api akan sangat mempengaruhi jumlah dan rasa arak yang dihasilkan.

Berdasarkan pernyataan informan bahwa dalam proses memasak kameko penting untuk memperhatikan nyala apinya jangan sampai terlalu besar menyala ataupun tidak menyala ,biasanya sesekali mereka akan meniup api agar terus menyala. Jerigen digunakan sebagai wadah untuk menyimpan arak. Arak yang ditampung dibotol sebelumnya kemudian dipindahkan dalam jerigen untuk dijual. Arak yang dihasilkan dari kameko ini bisa disimpan dan tahan lama. Berdasarkan pernyataan informan bahwa para pembuat arak ini biasa menjual araknya ke pemborong yang kemudian di jual ke luar daerah seperti Kendari. Selain itu, dapat diketahui pula bahwa arak yang biasa mereka buat itu bisa mereka simpan beberapa waktu, namun biasanya arak ini cepat terjual karena ada langganan khusus.

## **KESIMPULAN**

Pengetahuan Suku Muna pada kameko di Desa Kabangka sangat banyak yang pertama yaitu: di Desa Kabangka banyak terdapat tumbuhan

kolawa dijadikan sebagai minuman kameko tradisional jenis arak, sebagai gula mera, sebagai kesehatan, dan kameko bisa dibuat menjadi kameko yang manis/ pahit. Masyarakat Desa Kabangka dalam memanfaatkan kameko sebagai mata pencaharian, sebagai alat kesehatan masih masih menggunakan alat tradisional.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Ade M. Kartawinata (2011: IX) mengatakan bahwa *kebudayaan sebenarnya berkaitan dengan masyarakat.*
- Danandjaja (1997: 2) mendefinisikan folklore sebagai *bagian dari kebudayaan suatu masyarakat yang tersebar luas dan diwariskan dengan cara turun-temurun, di antara kolektif jenis apa saja.*
- Diki Darmawan (2020) Tentang *peralihan mata pencaharian para penderes nira di desa bumisari kecamatan bojongsari kabupaten purbalingga.*
- Hesty Heryani, (2016). Sumber nira yang digunakan dalam kehidupan sehari-hari antara lain berasal dari tanaman.
- Jaszi (dalam rohani 2015:432) *pengetahuan tradisional adalah pengetahuan yang diperoleh dari aktifitas intelektual sifat dinamis, yang artinya akan selalu mengalami perubahan berdasarkan kebutarak.*
- Koentjaraningrat (2007) *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia.* Jakarta: Djabatan.
- Koentjaraningrat (2005: 23-25). *Pengantar Antropologi Pokok-pokok Etnografi II.* Jakarta:PT.Rineka Cipta
- Lubis (2013) menyatakan bahwa *untuk tetap menjaga mutu gula aren maka diperlukan pengawet*
- Mallarangang & Haddade (2022). *Penggunaan handsanitizer sangat dianjurkan, sebab berdampak positif dalam membunuh bakteri.*
- Miles dan Huberman dalam Muhktar (2013:135) mengatakan bahwa analisis deskriptif kualitatif yaitu model analisis berlangsung atau mengalir (*flow model analisis*).
- Muhamad Djamhanamen *bahwa pengetahuan tradisional adalah pengetahuan yang status penggunaannya merupakan bagian dari tradisi budaya masyarakat.*
- Mulyanie, E., & Romdani, A. (2018). *Pohon aren sebagai tanaman fungsi konservasi.* Jurnal Geografi: Media Informasi Pengembangan dan Profesi Kegeografian, 14(2), 11-17.
- Notoatmodjo. (2003). *Pendidikan dan Prilaku Kesehatan.* Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Rahyono (2014:117) mendefinisikan kearifan lokal sebagai *sebuah kecerdasan yang dimiliki oleh kelompok etnis tertentu, yang diperoleh melalui pengalaman etnis tersebut bergulat dengan lingkungan hidupnya.*

- Rajasakeran & Arren (dalam Jangawa, 2007). *Pengetahuan tradisional merupakan pengetahuan sistematis yang diperoleh dari orang lokal melalui akumulasi pengalaman.*
- Roger dan Pudentia (dalam Endraswara, 2013: 200). mendefinisikan *tradisi lisan sebagai bagian dari folklore yang berisikan beragam pengetahuan.*
- Sugiyono. (2018) *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.* Bandung: Alfabeta.
- Suharta, S. M. (2020). *Antropologi Budaya.* Klaten: Lakeisha.
- Sulaeman (2016) pengetahuan yaitu hasil penginderaan manusia atau hasil pengetahuan seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya.
- Suparlan, (2005:5) Karena pengalaman dan proses belajar yang berbeda, serta lingkungan yang tidak selalu sama.
- Sutarjo, (2012:56). *Nilai diartikan sebagai sifat-sifat penting atau berguna bagi kemanusiaan atau sesuatu yang menyempurnakan manusia.*
- Spradley (1997). *Penelitian ini, proses pengumpulan data dilakukan melalui tehnik penelitian lapangan yaitu tehnik pengumpulan data secara langsung yaitu melalui metode wawancara (interview) dan observasi*
- Setiawan ( 2011). *Nira dapat diolah menjadi minuman ringan, minuman beralkohol, sirup, gula aren dan nata de arenga.*
- Soelistyo (2006:14). *pengetahuan tradisional terpisahkan dengan pengetahuan-pengetahuan yang lain seperti cara mengola aren menjadi kameko masi menggunakan alat-alat tradisional.*
- Yaya Suraya (2005) *tentang karakteristik nira aren yang dihasilkan menggunakan proses fermentasi dan pemanasan.*