e-ISSN 3025-0587
SORUME
JURNAL PENELITIAN SEJARAH DAN BUDAYA

TUNUHA: KULINER TRADISIONAL ORANG MUNA DI DESA LIANGKOBORI KECAMATAN LOHIA KABUPATEN MUNA (1965-2022)

Oleh:
Siti Fatima[1], Khabiirun[2], Sitti Hermina[3]
[1,2,3]Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Halu Oleo
(Email korespondensi: sitifatimad21@gmail.com)

Abstract

This study examines Tunuha traditional cuisine as part of the cultural life of the Muna people in Liangkobori Village, Lohia District, Muna Regency, during the period 1965–2022. It aims to explain the process of making Tunuha and the factors that have contributed to its continued preservation within the community. This study employs the historical research method proposed by Kuntowijoyo, which consists of five stages: topic selection, heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. Data were collected through the examination of written sources, documentation, and interviews with informants involved in the Tunuha tradition. Tunuha is a traditional food made from cassava, coconut, palm sugar, and salt, prepared using a traditional cooking technique involving bamboo, firewood, and heated stones placed inside an earthen pit. The findings reveal that its preparation involves several stages: preparing the ingredients and equipment, processing and grating the cassava, mixing the ingredients, filling bamboo tubes with the mixture, burning the firewood and stones, and cooking Tunuha in a pit covered with soil until fully cooked. The process involves both men and women, who perform different tasks through collective cooperation. After the Tunuha is placed in the pit, the community performs Modero and Kabhanti, which serve as forms of entertainment, social interaction, and activities to monitor the cooking process. This tradition is generally practiced after the cassava harvest, between September and December, as an expression of gratitude for the harvest. It also strengthens social relationships among villagers. The continuity of Tunuha throughout the research period is associated with the availability of raw materials, community practices passed down through generations, and favorable climatic conditions that support the cooking process, particularly during the dry season. Thus, Tunuha functions not merely as food but also as a cultural practice that strengthens social solidarity and preserves the cultural identity of the Muna people in Liangkobori Village.

Keywords: Tunuha, Traditional Cuisine, Muna People, Culinary History, Cultural Heritage.

Abstrak

Penelitian ini mengkaji kuliner tradisional Tunuha sebagai bagian dari kehidupan budaya masyarakat Muna di Desa Liangkobori, Kecamatan Lohia, Kabupaten Muna, pada periode 1965–2022. Penelitian bertujuan menjelaskan proses pembuatan Tunuha serta faktor-faktor yang menyebabkan kuliner tersebut tetap dipertahankan oleh masyarakat. Penelitian menggunakan metode sejarah yang dikemukakan Kuntowijoyo, meliputi pemilihan topik, heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Data diperoleh melalui penelusuran sumber tertulis, dokumentasi, serta wawancara dengan informan terkait praktik Tunuha. Tunuha merupakan makanan berbahan dasar ubi kayu, kelapa, gula merah, dan garam yang diolah menggunakan teknik pemasakan tradisional dengan bantuan bambu, kayu, dan batu panas di dalam lubang tanah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatannya berlangsung melalui tahapan, yaitu persiapan bahan dan peralatan, pengolahan serta pemarutan ubi kayu, pencampuran bahan, pengisian adonan ke dalam

e-ISSN 3025-0587
SORUME
JURNAL PENELITIAN SEJARAH DAN BUDAYA

bambu, pembakaran kayu dan batu, kemudian pemasakan Tunuha di dalam lubang yang ditutup hingga matang. Pelaksanaannya melibatkan laki-laki dan perempuan dengan pembagian pekerjaan serta semangat gotong royong. Setelah Tunuha dimasukkan ke dalam lubang, masyarakat melaksanakan Modero dan Kabhanti, yang berfungsi sebagai hiburan, interaksi sosial, dan kegiatan untuk menjaga proses pemasakan. Kegiatan ini umumnya dilaksanakan setelah panen ubi kayu, sekitar September hingga Desember, sebagai ungkapan syukur atas hasil panen. Tradisi tersebut sekaligus mempererat hubungan sosial antarwarga desa. Keberlangsungan Tunuha selama periode penelitian berkaitan dengan tersedianya bahan baku, kebiasaan masyarakat yang diwariskan antargenerasi, serta kondisi iklim yang mendukung proses pembakaran, terutama pada musim kemarau. Dengan demikian, Tunuha tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga menjadi praktik budaya yang memperkuat kebersamaan dan mempertahankan identitas budaya masyarakat Muna di Desa Liangkobori.

Kata Kunci: Tunuha, Kuliner Tradisional, Masyarakat Muna, Sejarah Kuliner, Warisan Budaya.

1. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan budaya yang tercermin dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat, salah satunya melalui keberagaman kuliner tradisional. Keberagaman makanan di Nusantara tidak terlepas dari kondisi geografis, interaksi antarmasyarakat, serta proses pertukaran budaya yang berlangsung sejak masa lampau. Anthony Reid (2011) menjelaskan bahwa terdapat kesamaan dalam berbagai jenis makanan di kawasan Asia Tenggara, termasuk Nusantara, yang berkaitan dengan kondisi geografis dan perkembangan kehidupan masyarakatnya. Dalam konteks tersebut, makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga menjadi bagian dari praktik sosial dan kebudayaan yang diwariskan antargenerasi. Nitisuari dan Wardono (2014) menjelaskan bahwa kuliner autentik merupakan bentuk kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan yang mengandung nilai budaya sehingga keberadaannya penting untuk dijaga kelestariannya.

Dalam perspektif sejarah, kuliner dapat dipahami sebagai salah satu hasil kebudayaan yang memperlihatkan hubungan antara manusia, lingkungan, dan kehidupan sosialnya. Bahan pangan yang tersedia di suatu wilayah, teknik pengolahan, kebiasaan konsumsi, serta tradisi yang menyertainya membentuk karakteristik makanan masyarakat setempat. Fadly Rahman (2016) menunjukkan bahwa perkembangan kuliner Indonesia memiliki perjalanan sejarah yang panjang dan berkaitan dengan dinamika sosial, budaya, serta interaksi antarmasyarakat. Oleh karena itu, kajian sejarah kuliner tidak hanya membahas jenis makanan dan proses pembuatannya, tetapi juga mengungkap nilai, kebiasaan, serta hubungan sosial yang terbentuk melalui aktivitas pengolahan dan konsumsi makanan. Kuliner tradisional dengan demikian dapat menjadi sumber untuk memahami kehidupan masyarakat pada masa tertentu, termasuk cara mereka memanfaatkan sumber daya alam dan mempertahankan warisan budaya lokal.

Salah satu daerah di Sulawesi Tenggara yang memiliki kekayaan kuliner tradisional adalah Kabupaten Muna. Masyarakat Muna memiliki beragam makanan khas yang berkembang berdasarkan ketersediaan bahan pangan dan kebiasaan pengolahan yang diwariskan secara turun-temurun. Salah satu kuliner tradisional tersebut adalah Tunuha yang dikenal di Desa Liangkobori, Kecamatan Lohia, Kabupaten Muna. Secara etimologis, Tunuha berasal dari kata *tunu* dalam bahasa Muna yang berarti membakar. Tunuha merupakan makanan tradisional berbahan dasar ubi kayu, kelapa, gula merah, dan garam yang diolah menggunakan teknik pemasakan dengan memanfaatkan bambu, kayu, serta batu yang dipanaskan di dalam lubang tanah. Teknik pengolahan

e-ISSN 3025-0587
SORUME
JURNAL PENELITIAN SEJARAH DAN BUDAYA

tersebut memperlihatkan pemanfaatan bahan-bahan yang tersedia di lingkungan masyarakat sekaligus menunjukkan pengetahuan lokal dalam mengolah hasil pertanian menjadi makanan tradisional.

Keberadaan Tunuha di Desa Liangkobori memiliki keterkaitan erat dengan kehidupan masyarakat yang memanfaatkan hasil pertanian, khususnya ubi kayu. Tradisi pembuatannya umumnya dilaksanakan setelah masa panen ubi kayu, sekitar September hingga Desember. Kegiatan tersebut dilakukan secara bergotong royong dengan melibatkan laki-laki dan perempuan yang memiliki pembagian pekerjaan masing-masing. Laki-laki mempersiapkan kayu, batu, bambu, dan lubang pemasakan, sedangkan perempuan terlibat dalam pengolahan bahan serta pembuatan adonan. Setelah adonan dimasukkan ke dalam bambu dan ditempatkan di lubang yang telah dipersiapkan, masyarakat melaksanakan Modero dan Kabhanti sambil menunggu proses pemasakan. Aktivitas tersebut tidak hanya menjadi bagian dari rangkaian pembuatan makanan, tetapi juga mencerminkan kebersamaan, interaksi sosial, dan ungkapan rasa syukur masyarakat atas hasil panen yang diperoleh.

Tahun 1965–2022 menjadi batas temporal penelitian ini. Tahun 1965 digunakan sebagai batas awal karena berdasarkan informasi yang dihimpun dalam penelitian, Tunuha telah dikenal dan dipraktikkan oleh masyarakat Desa Liangkobori pada periode tersebut. Sementara itu, tahun 2022 menjadi batas akhir kajian yang didukung oleh dokumentasi kegiatan pembuatan Tunuha pada tahun tersebut. Rentang waktu ini memberikan ruang untuk mengkaji keberadaan dan keberlanjutan Tunuha dalam kehidupan masyarakat setempat. Keberlangsungannya tidak dapat dilepaskan dari ketersediaan bahan baku berupa ubi kayu, kelapa, dan gula merah, kebiasaan masyarakat yang diwariskan antargenerasi, serta kondisi iklim yang mendukung proses pemasakan menggunakan pembakaran di dalam tanah. Ketiga faktor tersebut memperlihatkan adanya hubungan antara lingkungan alam, aktivitas pertanian, dan kebudayaan masyarakat dalam mempertahankan kuliner tradisional.

Penelitian mengenai Tunuha sebelumnya telah dilakukan oleh Maliudin dkk. (2020) melalui kajian berjudul "Tradisi Detunuha: Media Peningkatan Interaksi Sosial pada Masyarakat Muna Desa Bangkali Kabupaten Muna". Penelitian tersebut menjelaskan bahwa tradisi Detunuha menjadi media interaksi sosial masyarakat melalui keterlibatan warga dalam proses pembuatan makanan berbahan dasar ubi kayu, kelapa, dan gula merah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan tersebut melibatkan kerja sama dan gotong royong masyarakat sejak tahap persiapan hingga pelaksanaan. Kajian tersebut memberikan gambaran mengenai fungsi sosial tradisi Detunuha dalam kehidupan masyarakat Muna. Meskipun demikian, pembahasannya berfokus pada peningkatan interaksi sosial masyarakat di Desa Bangkali, sehingga belum secara khusus menguraikan keberadaan Tunuha di Desa Liangkobori dalam rentang sejarah 1965–2022, proses pembuatannya, serta faktor-faktor yang mendukung keberlangsungannya.

Berdasarkan penelitian terdahulu tersebut, penelitian ini memiliki fokus kajian yang berbeda dengan menempatkan Tunuha sebagai objek sejarah kuliner lokal. Kebaruan penelitian terletak pada kajian mengenai keberadaan Tunuha di Desa Liangkobori selama periode 1965–2022 dengan memperhatikan proses pengolahan, keterlibatan masyarakat, serta faktor lingkungan dan sosial yang mendukung keberlanjutannya. Pendekatan ini memungkinkan Tunuha dipahami tidak hanya sebagai produk pangan tradisional, tetapi juga sebagai bagian dari praktik kebudayaan yang berkaitan dengan kehidupan pertanian, gotong royong, dan identitas masyarakat Muna.

Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan proses pembuatan kuliner tradisional Tunuha di Desa Liangkobori, Kecamatan Lohia, Kabupaten Muna, pada periode 1965–

e-ISSN 3025-0587
SORUME
JURNAL PENELITIAN SEJARAH DAN BUDAYA

2022 serta menganalisis faktor-faktor yang menyebabkan kuliner tersebut tetap dipertahankan oleh masyarakat. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian sejarah lokal, khususnya sejarah kuliner, sekaligus menjadi dokumentasi mengenai keberadaan dan keberlanjutan warisan budaya masyarakat Muna.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian sejarah kuliner yang dilaksanakan di Desa Liangkobori, Kecamatan Lohia, Kabupaten Muna, pada Juni–September 2023. Pengumpulan sumber juga dilakukan melalui Dinas Pariwisata, Perpustakaan Daerah Sulawesi Tenggara, Perpustakaan Universitas Halu Oleo, Perpustakaan Fakultas Ilmu Budaya, dan Museum Sulawesi Tenggara. Penelitian ini menggunakan pendekatan multidimensional untuk mengkaji Tunuha melalui dimensi sosial dan budaya, sehingga keberadaannya dapat dipahami dalam kaitannya dengan kehidupan masyarakat setempat (Kartodirdjo, 2014).

Metode yang digunakan mengacu pada penelitian sejarah Kuntowijoyo (2013), yang meliputi lima tahapan, yaitu pemilihan topik, heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Pada tahap heuristik, sumber dikumpulkan melalui studi dokumen, studi kepustakaan, studi lisan, dan studi visual. Sumber lisan diperoleh melalui wawancara mendalam dengan lima informan, yaitu La Samada, La Rena, La Dunsa, Wa Ode Meda, dan Wa Ode Haini, yang memiliki pengetahuan mengenai tradisi Tunuha di Desa Liangkobori. Sumber visual diperoleh melalui observasi langsung terhadap proses pembuatan Tunuha, sedangkan sumber tertulis mencakup dokumen, buku, dan hasil penelitian yang relevan.

Selanjutnya, kritik sumber dilakukan melalui kritik eksternal untuk menguji keaslian sumber dan kritik internal untuk menilai kredibilitas informasi. Sumber yang telah diverifikasi kemudian diinterpretasikan melalui analisis dan sintesis guna memperoleh fakta sejarah. Tahap terakhir adalah historiografi, yaitu menyusun hasil penelitian secara sistematis dalam bentuk tulisan sejarah mengenai proses pembuatan dan keberlangsungan kuliner tradisional Tunuha pada periode 1965–2022.

3. PEMBAHASAN

3.1 Sejarah Tunuha

Tunuha merupakan salah satu kuliner tradisional masyarakat Muna yang berkembang dalam kehidupan masyarakat Desa Liangkobori, Kecamatan Lohia, Kabupaten Muna. Berdasarkan hasil penelitian, belum ditemukan catatan tertulis yang secara terperinci menjelaskan asal-usul dan waktu pertama kali tradisi Tunuha diperkenalkan. Oleh karena itu, sejarah keberadaan Tunuha dalam penelitian ini direkonstruksi berdasarkan keterangan lisan masyarakat yang mengetahui dan terlibat dalam pelaksanaannya. Tunuha berasal dari kata tunu dalam bahasa Muna yang berarti membakar. Penamaan tersebut berkaitan dengan teknik pengolahannya, yaitu memasak bahan makanan menggunakan batu yang dipanaskan dan ditempatkan di dalam lubang tanah.

Berdasarkan keterangan informan, Tunuha telah dikenal dan dilaksanakan oleh masyarakat Desa Liangkobori setidaknya sejak tahun 1965. Keberadaan tradisi ini berkaitan erat dengan kehidupan masyarakat yang sebagian besar menggantungkan penghidupan pada sektor pertanian. Ketersediaan ubi kayu sebagai hasil pertanian menjadi salah satu faktor yang mendukung berkembangnya Tunuha sebagai makanan tradisional. Bahan utama yang digunakan terdiri atas ubi kayu, kelapa, gula merah, dan garam. Bahan-bahan tersebut diolah menggunakan teknik tradisional yang memanfaatkan bambu, kayu, batu, dan tanah. Pelaksanaannya tidak hanya bertujuan

e-ISSN 3025-0587
SORUME
JURNAL PENELITIAN SEJARAH DAN BUDAYA

menghasilkan makanan, tetapi juga menjadi bentuk ungkapan rasa syukur masyarakat atas hasil pertanian yang diperoleh.

Dalam praktiknya, pembuatan Tunuha dilakukan secara bersama-sama melalui kegiatan gotong royong. Masyarakat berbagi pekerjaan mulai dari mempersiapkan bahan dan peralatan, mengolah ubi kayu, hingga menyiapkan tempat pemasakan. Setelah adonan dimasukkan ke dalam bambu dan ditempatkan pada lubang yang berisi batu panas, masyarakat melaksanakan kegiatan Modero dan Kabhanti sambil menunggu Tunuha matang. Berdasarkan keterangan dalam penelitian, pada masa lalu Modero juga menjadi ruang pergaulan bagi kaum muda, termasuk kesempatan untuk saling mengenal dan mencari pasangan. Kegiatan tersebut memperlihatkan bahwa pembuatan Tunuha memiliki fungsi sosial yang melampaui aktivitas pengolahan makanan.

Keberadaan Tunuha di Desa Liangkobori kemudian terus dipertahankan hingga tahun 2022, sebagaimana ditunjukkan oleh keterangan informan dan dokumentasi penelitian. Keberlanjutan tersebut didukung oleh ketersediaan bahan baku, kebiasaan masyarakat yang diwariskan antargenerasi, serta kondisi iklim yang sesuai dengan teknik pemasakan menggunakan pembakaran di dalam tanah. Tunuha umumnya dibuat setelah panen ubi kayu, sekitar September hingga Desember, ketika kondisi cuaca lebih mendukung proses pembakaran. Dengan demikian, berdasarkan bukti yang tersedia, sejarah Tunuha di Desa Liangkobori dapat dipahami sebagai keberlanjutan praktik kuliner tradisional yang berkaitan dengan kehidupan pertanian, rasa syukur, dan hubungan sosial masyarakat Muna. Meskipun kronologi perubahan bentuk dan pelaksanaannya dari tahun ke tahun belum dapat dipastikan, keberadaan Tunuha sejak 1965 hingga 2022 menunjukkan pentingnya tradisi tersebut dalam kehidupan budaya masyarakat setempat.

3.2 Gambaran Umum Desa Liangkobori

Desa Liangkobori merupakan salah satu desa di Kecamatan Lohia, Kabupaten Muna, Sulawesi Tenggara. Secara geografis, desa ini terletak di sebelah selatan ibu kota Kecamatan Lohia. Wilayahnya berbatasan dengan Hutan Jati Warangga di sebelah utara, Kecamatan Tongkuno di sebelah selatan, Desa Masalili di sebelah barat, dan Desa Mabolu di sebelah timur. Desa Liangkobori memiliki luas wilayah sekitar 810 hektare yang terdiri atas 350 hektare tanah pertanian, 300 hektare tanah perkebunan, 100 hektare tanah pemukiman, 50 hektare tanah pekarangan, dan 10 hektare lahan peternakan. Kondisi wilayahnya berupa perbukitan, dataran tinggi, sebagian dataran rendah, dan kawasan pesisir. Komposisi penggunaan lahan tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pertanian dan pemanfaatan sumber daya alam merupakan bagian penting dari kehidupan masyarakat setempat.

Berdasarkan data Desa Liangkobori tahun 2022, jumlah penduduk mencapai 1.650 jiwa yang terdiri atas 800 laki-laki dan 850 perempuan, dengan jumlah 420 kepala keluarga. Mata pencaharian masyarakat cukup beragam, meliputi petani, nelayan, pedagang, pekerja pertukangan, pegawai negeri sipil, dan pekerjaan lainnya. Data mata pencaharian dalam skripsi mencatat 150 penduduk bekerja sebagai petani. Kondisi ini memperlihatkan bahwa aktivitas pertanian tetap menjadi salah satu kegiatan ekonomi masyarakat, meskipun kehidupan ekonomi desa juga berkaitan dengan sektor perikanan dan pekerjaan lainnya.

Keterkaitan kondisi sosial-ekonomi masyarakat dengan tradisi Tunuha terlihat dari pemanfaatan hasil pertanian sebagai bahan utama pembuatannya. Ubi kayu, kelapa, dan gula merah merupakan bahan yang digunakan dalam pengolahan Tunuha. Ketersediaan bahan tersebut memungkinkan masyarakat memanfaatkan hasil pertanian dan perkebunan untuk menghasilkan makanan tradisional. Hubungan ini juga menunjukkan bahwa praktik produksi Tunuha tidak dapat dipisahkan dari aktivitas ekonomi rumah tangga dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah

e-ISSN 3025-0587
SORUME
JURNAL PENELITIAN SEJARAH DAN BUDAYA

sumber daya lokal. Dengan demikian, keberadaan lahan pertanian dan perkebunan memberikan konteks material bagi keberlangsungan tradisi kuliner tersebut.

Selain kondisi ekonomi, pola musim turut memengaruhi pelaksanaan Tunuha. Desa Liangkobori mengalami musim kemarau sekitar Mei hingga Oktober dan musim penghujan sekitar November hingga April. Berdasarkan keterangan penelitian, pembuatan Tunuha biasanya dilaksanakan pada September hingga Desember, bertepatan dengan masa panen ubi kayu. Pengolahan menggunakan pembakaran kayu dan batu di dalam lubang tanah membutuhkan kondisi cuaca yang mendukung agar proses pemasakan berlangsung dengan baik. Oleh sebab itu, penentuan waktu pelaksanaan berkaitan dengan ketersediaan hasil panen dan kondisi lingkungan.

Dari aspek sosial, pembuatan Tunuha dilaksanakan melalui gotong royong yang melibatkan masyarakat laki-laki dan perempuan. Keterlibatan tersebut memperlihatkan bahwa produksi Tunuha bukan sekadar kegiatan pengolahan pangan, melainkan juga aktivitas kolektif yang memperkuat hubungan sosial masyarakat. Hubungan antara sumber daya pertanian, kondisi lingkungan, dan kebiasaan gotong royong menjadi faktor yang mendukung keberlangsungan Tunuha sebagai kuliner tradisional masyarakat Desa Liangkobori.

3.3 Proses Pembuatan Kuliner Tradisional Tunuha Desa Liangkobori

3.3.1 Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan langkah awal dalam proses pembuatan Tunuha yang melibatkan perencanaan dan kerja sama masyarakat Desa Liangkobori. Kegiatan diawali dengan pembicaraan antara masyarakat dan pemilik kebun untuk menentukan waktu pelaksanaan serta memperkirakan jumlah peserta. Perencanaan tersebut diperlukan untuk menentukan ukuran lubang yang akan digali dan jumlah bahan yang harus disediakan. Penentuan waktu juga mempertimbangkan kondisi cuaca karena proses pemasakan Tunuha menggunakan pembakaran kayu dan batu di dalam tanah.

Berdasarkan wawancara dengan Wa Ode Haini pada Agustus 2023, penentuan waktu pelaksanaan berkaitan dengan pengetahuan masyarakat yang diwariskan oleh generasi sebelumnya. Ia menjelaskan bahwa masyarakat dahulu mempertimbangkan perubahan musim dalam menentukan waktu pembuatan Tunuha. Menurut keterangannya, bulan September dan Oktober dianggap sebagai waktu yang sesuai, sedangkan November dan Desember dinilai kurang mendukung karena kondisi tanah dan musim dapat memengaruhi kematangan Tunuha. Keterangan tersebut menunjukkan bahwa pengetahuan mengenai musim menjadi bagian dari pertimbangan masyarakat dalam mempersiapkan kegiatan. Namun, informasi ini merupakan ingatan informan mengenai kebiasaan masa lalu dan belum cukup untuk menyimpulkan bahwa ketentuan waktu tersebut selalu diterapkan secara sama pada setiap periode.

Setelah waktu pelaksanaan ditentukan, masyarakat mempersiapkan berbagai perlengkapan, meliputi kayu, batu, bambu, tanah untuk lubang pemasakan, serta bahan pangan berupa ubi kayu, kelapa, gula merah, dan garam. Pekerjaan dilakukan secara gotong royong dengan pembagian tugas antara laki-laki dan perempuan. Laki-laki mempersiapkan kayu, batu, bambu, dan lubang tanah, sedangkan perempuan bersama anggota masyarakat lainnya membantu menyiapkan ubi kayu melalui kegiatan pengupasan dan pencucian. La Samada dalam wawancara Agustus 2023 menjelaskan bahwa persiapan tersebut membutuhkan keterlibatan banyak orang karena penyediaan perlengkapan dan penggalian tanah memerlukan tenaga bersama.

Praktik persiapan tersebut juga didukung oleh dokumentasi penelitian tanggal 4 September 2022 yang memperlihatkan penyusunan batu dan kayu sebagai bagian dari persiapan pembakaran. Dokumentasi ini memberikan bukti visual mengenai pelaksanaan teknik persiapan pada masa

e-ISSN 3025-0587
SORUME
JURNAL PENELITIAN SEJARAH DAN BUDAYA

penelitian. Dengan demikian, keterangan wawancara dan dokumentasi memperlihatkan bahwa tahap persiapan Tunuha tidak hanya berkaitan dengan penyediaan bahan dan peralatan, tetapi juga mencerminkan pembagian kerja, pengetahuan lingkungan, dan gotong royong masyarakat. Meskipun demikian, kesinambungan setiap detail praktik sejak 1965 belum dapat dipastikan tanpa bukti historis tambahan.



Gambar 1: Penyusunan Batu dan Kayu Untuk Pembakaran Batu
Sumber: Dok. Siti Fatima 4 September 2022.

3.3.2 Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan merupakan proses pengolahan bahan hingga Tunuha siap dimasak. Kegiatan ini melibatkan pembagian pekerjaan antara laki-laki dan perempuan. Kelompok perempuan bertugas mengolah ubi kayu dan menyiapkan adonan, sedangkan kelompok laki-laki menangani pembakaran kayu dan batu serta mempersiapkan lubang pemasakan. Pembagian pekerjaan tersebut memperlihatkan bahwa pembuatan Tunuha merupakan kegiatan kolektif yang mengandalkan kerja sama masyarakat.

Proses pengolahan dimulai dengan mencuci dan memarut ubi kayu. Ubi yang telah diparut kemudian dicampurkan dengan kelapa, gula merah, dan garam hingga menjadi adonan. Berdasarkan keterangan dalam skripsi, pada praktik sebelumnya penggunaan parutan manual mengharuskan masyarakat memarut ubi sekitar pukul 13.00 WITA agar adonan tidak menjadi basi dan berbusa. Seiring perkembangan teknologi, penggunaan mesin parut mulai dikenal dan mempermudah pekerjaan masyarakat. Perubahan tersebut menunjukkan adanya penyesuaian pada peralatan pengolahan, sedangkan bahan utama dan tahapan pencampuran adonan tetap dipertahankan. Informasi mengenai perubahan alat ini menunjukkan bahwa perkembangan teknologi tidak serta-merta menghilangkan karakter tradisional Tunuha.

Setelah adonan selesai dibuat, bahan tersebut dimasukkan ke dalam bambu yang telah dibersihkan. Pengisian dilakukan secara hati-hati untuk menghindari bambu pecah. Bambu kemudian diberi tanda agar tidak tertukar karena setiap keluarga atau peserta membawa hasil olahannya masing-masing. Ikatan menggunakan daun enau muda juga dipersiapkan agar bambu tetap tertutup selama proses pemasakan. Praktik penggunaan bambu sebagai wadah pengolahan merupakan salah satu unsur yang masih terlihat dalam dokumentasi pembuatan Tunuha pada 4 September 2022.

Pada saat kelompok perempuan mengolah adonan, kelompok laki-laki melakukan pembakaran kayu dan batu. Sebelum api dinyalakan, arah angin diperhatikan agar pembakaran

e-ISSN 3025-0587
SORUME
JURNAL PENELITIAN SEJARAH DAN BUDAYA

berlangsung merata. La Rena dalam wawancara Agustus 2023 menjelaskan bahwa masyarakat terlebih dahulu memanjatkan doa memohon keselamatan dan kelancaran proses pemasakan. Kayu dan batu dibakar hingga panas, kemudian batu dikeluarkan untuk menyediakan ruang bagi bambu berisi adonan. Setelah seluruh bambu dimasukkan, bagian atasnya ditutup menggunakan bara, batu, dan daun pisang. Lubang kemudian ditimbun dengan tanah agar panas tetap terjaga. Tunuha dibiarkan semalaman dan dibuka pada pagi hari berikutnya. Dokumentasi tanggal 11 September 2022 memperlihatkan proses pembakaran batu, sedangkan dokumentasi 4 September 2022 menunjukkan proses memasukkan Tunuha ke dalam lubang.

Setelah proses pemasakan berlangsung, kegiatan biasanya dilanjutkan dengan Modero dan Kabhanti. Masyarakat membentuk lingkaran mengelilingi tempat pemasakan sambil bernyanyi dan berbalas pantun. Selain menjadi hiburan, kegiatan tersebut berfungsi untuk memantau kondisi lubang agar panas tidak keluar selama proses pemasakan. Berdasarkan bukti yang tersedia, unsur yang mengalami perubahan secara jelas adalah penggunaan alat pemarut, sedangkan penggunaan bahan utama, wadah bambu, pembakaran batu, dan pemasakan dalam lubang tanah masih dipertahankan dalam praktik yang terdokumentasi. Dengan demikian, pelaksanaan Tunuha memperlihatkan perpaduan antara keberlanjutan teknik tradisional dan penyesuaian terhadap perkembangan teknologi dalam kehidupan masyarakat Desa Liangkobori.



Gambar 2. Pemarutan Ubi Kayu



Gambar 3. Tunuha yang sudah siap dimasukkan dalam lubang/Sumber: Dok. Siti Fatima 4 September 2022)

3.4 Faktor-Faktor yang Mendukung Pelestarian Kuliner Tradisional Tunuha di Desa Liangkobori (1965–2022)

Keberadaan kuliner tradisional dalam suatu masyarakat berkaitan erat dengan kondisi lingkungan, ketersediaan sumber daya pangan, serta kebiasaan masyarakat dalam mengolah bahan makanan. Di Desa Liangkobori, Kecamatan Lohia, Kabupaten Muna, Tunuha merupakan salah satu kuliner tradisional masyarakat Muna yang tetap dipertahankan dalam kehidupan sosial dan budaya. Keberlanjutan kuliner ini tidak hanya berkaitan dengan nilai tradisi yang diwariskan antargenerasi, tetapi juga didukung oleh ketersediaan bahan baku, kebiasaan masyarakat, dan kondisi iklim yang memungkinkan proses pembuatannya berlangsung. Ketiga faktor tersebut saling berkaitan dalam mendukung keberadaan Tunuha selama periode 1965–2022.

e-ISSN 3025-0587
SORUME
JURNAL PENELITIAN SEJARAH DAN BUDAYA

3.4.1 Tersedianya Bahan Baku

Ketersediaan bahan baku merupakan salah satu faktor penting yang mendukung keberlanjutan kuliner tradisional Tunuha di Desa Liangkobori. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatannya meliputi ubi kayu, kelapa, dan gula merah, dengan tambahan garam sebagai bahan pelengkap. Ketersediaan bahan-bahan tersebut memungkinkan masyarakat tetap memproduksi Tunuha dengan mempertahankan karakteristik rasa dan teknik pengolahan yang diwariskan secara turun-temurun.

Ubi kayu menjadi bahan dasar utama karena memberikan tekstur dan cita rasa khas pada Tunuha. Masyarakat menggunakan ubi kayu yang baru dipanen dengan kualitas baik, baik yang berwarna putih maupun kuning. Sebelum diolah, ubi kayu dikupas dan dicuci hingga bersih, kemudian diparut untuk memperoleh bahan dasar adonan. Ketersediaan ubi kayu memiliki hubungan langsung dengan aktivitas pertanian masyarakat karena pelaksanaan Tunuha umumnya dilakukan setelah masa panen. Dengan demikian, hasil pertanian tidak hanya dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari, tetapi juga diolah menjadi makanan tradisional yang memiliki nilai budaya.

Selain ubi kayu, kelapa dan gula merah merupakan bahan yang melengkapi cita rasa Tunuha. Kelapa yang digunakan adalah kelapa tua yang daging buahnya telah dipisahkan dari kulit, kemudian diparut untuk dicampurkan dengan ubi kayu. Sementara itu, gula merah memberikan rasa manis yang menjadi karakteristik makanan tersebut. Garam ditambahkan sebagai bahan pelengkap dalam proses pencampuran adonan. Perpaduan bahan-bahan tersebut menghasilkan cita rasa khas yang menjadi bagian dari identitas kuliner Tunuha masyarakat Muna.

Ketersediaan bahan baku tersebut memberikan kemudahan bagi masyarakat untuk mempertahankan proses pembuatan Tunuha dari generasi ke generasi. Pemanfaatan hasil pertanian dan bahan pangan yang tersedia juga memperlihatkan hubungan antara kehidupan ekonomi masyarakat dengan praktik kebudayaan lokal. Oleh karena itu, ketersediaan ubi kayu, kelapa, dan gula merah tidak hanya menjadi faktor pendukung secara material, tetapi juga berperan dalam menjaga keberlanjutan Tunuha sebagai warisan kuliner tradisional masyarakat Desa Liangkobori.

3.4.2 Kebiasaan Masyarakat

Kebiasaan masyarakat merupakan salah satu faktor yang mendukung keberlangsungan kuliner tradisional Tunuha di Desa Liangkobori. Pembuatan Tunuha telah menjadi bagian dari tradisi masyarakat yang dilaksanakan secara berulang, terutama setelah panen ubi kayu pada September hingga Desember. Kegiatan tersebut tidak hanya bertujuan mengolah hasil pertanian menjadi makanan, tetapi juga menjadi ungkapan rasa syukur kepada Tuhan atas hasil panen yang diperoleh.

Kebiasaan membuat Tunuha melibatkan partisipasi masyarakat laki-laki dan perempuan melalui kegiatan gotong royong. Masyarakat bekerja bersama mulai dari mempersiapkan bahan dan peralatan, mengolah ubi kayu, menyiapkan tempat pemasakan, hingga proses pembakaran. Keterlibatan tersebut menciptakan interaksi sosial dan mempererat hubungan kekeluargaan antarwarga. Setelah Tunuha dimasukkan ke dalam lubang pemasakan, kegiatan biasanya dilanjutkan dengan Modero dan Kabhanti sebagai bentuk hiburan sekaligus kebersamaan masyarakat.

Kebiasaan yang dilakukan secara berulang tersebut menjadi sarana pewarisan pengetahuan dan praktik kuliner kepada generasi berikutnya. Dengan demikian, pelestarian Tunuha tidak hanya bergantung pada ketersediaan bahan baku, tetapi juga pada keterlibatan masyarakat dalam mempertahankan tradisi. Kebiasaan gotong royong, rasa syukur, dan kebersamaan menjadikan

e-ISSN 3025-0587
SORUME
JURNAL PENELITIAN SEJARAH DAN BUDAYA

Tunuha tetap memiliki arti penting dalam kehidupan sosial dan budaya masyarakat Muna di Desa Liangkobori.

3.4.3 Dukungan Iklim

Kondisi iklim merupakan salah satu faktor lingkungan yang mendukung keberlangsungan pembuatan kuliner tradisional Tunuha di Desa Liangkobori. Faktor cuaca berpengaruh terhadap ketersediaan bahan baku sekaligus kelancaran proses pengolahan, terutama pada tahap pembakaran dan pemasakan. Hal ini berkaitan dengan teknik pembuatan Tunuha yang menggunakan kayu dan batu panas di dalam lubang tanah. Proses tersebut membutuhkan kondisi lingkungan yang relatif kering agar pembakaran dapat berlangsung dengan baik dan panas tetap terjaga selama pemasakan.

Berdasarkan hasil penelitian, masyarakat biasanya melaksanakan pembuatan Tunuha setelah panen ubi kayu, yaitu sekitar September hingga Desember. Pemilihan waktu tersebut mempertimbangkan ketersediaan hasil pertanian dan kondisi cuaca yang mendukung kegiatan pembakaran. Sebaliknya, hujan lebat dapat menghambat proses pembakaran, menyebabkan kondisi tanah menjadi basah, serta mengganggu kestabilan panas di dalam lubang pemasakan. Kondisi tersebut berpotensi memengaruhi kematangan Tunuha.

Dengan demikian, dukungan iklim memiliki hubungan erat dengan keberlanjutan tradisi Tunuha. Pengetahuan masyarakat dalam menentukan waktu pelaksanaan berdasarkan musim dan kondisi lingkungan menunjukkan adanya bentuk adaptasi terhadap alam. Hubungan antara siklus pertanian dan kondisi cuaca tersebut turut memungkinkan masyarakat mempertahankan teknik pengolahan Tunuha sebagai bagian dari warisan kuliner tradisional Muna.

4. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, Tunuha merupakan kuliner tradisional masyarakat Muna di Desa Liangkobori, Kecamatan Lohia, Kabupaten Muna, yang keberadaannya telah dikenal setidaknya sejak tahun 1965 dan masih dipertahankan hingga 2022. Proses pembuatannya meliputi tahap persiapan bahan dan peralatan, pengolahan ubi kayu, pencampuran bahan, pengisian adonan ke dalam bambu, pembakaran kayu dan batu, serta pemasakan menggunakan lubang tanah. Pelaksanaannya melibatkan kerja sama laki-laki dan perempuan melalui kegiatan gotong royong yang kemudian disertai Modero dan Kabhanti. Secara historis, keberlanjutan Tunuha menunjukkan adanya pewarisan praktik kuliner yang berkaitan erat dengan kehidupan pertanian, kondisi lingkungan, dan hubungan sosial masyarakat Muna. Keberadaannya didukung oleh ketersediaan bahan baku berupa ubi kayu, kelapa, dan gula merah, kebiasaan masyarakat melaksanakan tradisi setelah panen, serta kondisi iklim yang mendukung proses pemasakan. Penelitian ini juga memperlihatkan adanya penyesuaian dalam penggunaan peralatan, seperti peralihan dari pemarutan manual menuju penggunaan mesin parut, sementara teknik dasar pemasakan tradisional tetap dipertahankan. Dengan demikian, Tunuha tidak hanya memiliki fungsi sebagai makanan tradisional, tetapi juga merepresentasikan keberlanjutan pengetahuan lokal, nilai gotong royong, dan identitas budaya masyarakat Muna di Desa Liangkobori.

DAFTAR PUSTAKA

Anggraini, P. (2015). Menu populer Hindia Belanda (1901–1942): Kajian pengaruh budaya Eropa terhadap kuliner Indonesia. *Sejarah dan Budaya: Jurnal Sejarah, Budaya, dan Pengajarannya, 9*(1), 88–95.

Aswati, M., Salebaran, S., Masri, F. A., Raemon, R., & Koso, H. (2024). Sosialisasi pembuatan kuliner dodolo khas masyarakat Tolaki dalam upaya melestarikan nilai kearifan lokal di Sulawesi Tenggara. *Harmoni: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 2*(1), 50–59. https://doi.org/10.33772/pjtjes79

Gusria, [lengkapi nama penulis lainnya]. (2022). Pengetahuan tentang masakan tradisional pada masyarakat Rete di Kecamatan Parigi Kabupaten Muna. *Jurnal Fokus Penelitian Budaya: Masalah-Masalah Kebudayaan dan Masyarakat, 7*(1), [lengkapi halaman].

Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2017). *Makanan tradisional Indonesia seri 1*. Gadjah Mada University Press.

Hasyim, Aslim, Sitti Hermina, La Ode Zumail, & Khabiirun. (2025). Objek wisata Pantai Walengkabola Desa Oempu Kecamatan Tongkuno Kabupaten Muna: 1989–2022. *Sorume: Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya, 3*(1), 67–77. https://doi.org/10.33772/46jh2950

Isnaeni, H. F. (2016). Pangan zaman perang di Indonesia. *Historia.id*.

Kartodirdjo, S. (2014). *Pendekatan ilmu sosial dalam metodologi sejarah*. Ombak Dua.

Kuntowijoyo. (1996). *Pengantar ilmu sejarah*. Bentang Pustaka.

Kurosawa, A. (1993). *Mobilisasi dan kontrol: Studi tentang perubahan sosial di pedesaan Jawa 1942–1945*. Grasindo.

Maliudin, M., Lestariwati, L., Suryati, N., & Hermin, L. O. (2021). Tradisi Detunuha: Media peningkatan interaksi sosial pada masyarakat Muna Desa Bangkali Kabupaten Muna. *Neo Societal, 6*(1), 22–30. https://doi.org/10.52423/jns.v6i1.15138

Marwanti. (2000). *Pengetahuan masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa.

Mukadas, A., Salebaran, S., Masri, F. A., Raemon, R., & Koso, H. (2024). Sosialisasi pembuatan kuliner dodolo khas masyarakat Tolaki dalam upaya melestarikan nilai kearifan lokal di Sulawesi Tenggara. *Harmoni: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 2*(1), 50–59. https://doi.org/10.33772/pjtjes79

Nitisuari, N., & Wardono, P. (2014). Museum sejarah kuliner tradisional Indonesia. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Senirupa dan Desain*, 1, 1–7.

Raemon, R., Sifatu, W. O., Hasniah, H., Zainal, Z., & Sofian, N. I. (2025). Penyuluhan tentang pola makan berbasis pangan lokal untuk balita sehat dan generasi cerdas di Desa Mekar Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. *Harmoni: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 3*(1). https://journal.fib.uho.ac.id/index.php/harmoni/article/view/3122

Reid, A. (2011). *Asia Tenggara dalam kurun niaga 1450–1680: Jaringan perdagangan global* (Jilid 2). Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

Sutanto, D. (1995). *Potensi pola makanan tradisional: Keragaman dari studi kebiasaan pangan (food habits) di Indonesia dan strategi pelestariannya*. Dewan Riset Nasional.

Utami, S. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication, 8*(2), 36–44. https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588