



**KAJIAN IDENTITAS BUDAYA KULINER DANGKE MAKANAN KHAS
MASSENREMPULU**

*(STUDY OF CULINARY CULTURE IDENTITY DANGKE MASSENREMPULU
SPECIAL FOOD)*

**¹Muhammad Arfan Hardiansyah, ²Muhammad Rizal Hardiansyah, & ³Rahmiati
Darwis**

¹Pascasarjana Universitas Hasanuddin

Jalan Perintis Kemerdekaan KM 10, Kota Makassar, Indonesia

^{2&3}Institut Agama Islam Negeri Ambon

Jalan Dr. H. Tharmizi Taher, Kota Ambon, Indonesia

**Pos-el: arfanhardiansyah165@gmail.com, rizalscience90@gmail.com,
yurirahmi@yahoo.co.id**

Abstract

This research was a descriptive qualitative study to describe and analyze the culture of Massenrempulu specifically in the element of typical food (Dangke). This study uses ethnographic research strategies that try to explore and examine in depth about the typical food, in building the cultural identity of the Massenrempulu community. The steps of analysis were data collection, data reduction, data validation, and drawing conclusion. The result of the research indicated the ways on making and serving typical food of Massenrempulu (Dangke). This food characterizes the identity of culture of Massenrempulu people by different development strategies such as the strategies to innovate, promote, and popularize them to make them as special gifts, so they are well known outside Massenrempulu. Furthermore, this food is also economic reinforcement of the local community and becomes one of the attractions in the tourism sector.

Keywords: *Identity, Typical Food, Massenrempulu Ethnic Group*

Abstrak

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis kebudayaan Massenrempulu khususnya dalam unsur makanan khas (Dangke). Penelitian ini menggunakan strategi penelitian etnografi yang mencoba mengeksplor dan meneliti secara mendalam mengenai makanan khas tersebut, dalam membangun identitas budaya masyarakat Massenrempulu. Tahapan analisis data dimulai dengan pengumpulan data, reduksi data, validasi data sampai penarikan kesimpulan. Hasil penelitian ini menunjukkan tentang cara-cara membuat dan menyajikan makanan khas Massenrempulu tersebut (Dangke). Selanjutnya makanan khas Massenrempulu ini sudah menjadi makanan yang mencirikan identitas budaya masyarakat Massenrempulu dengan berbagai strategi perkembangan seperti berbagai inovasi, mempromosikan serta mempopulerkan, dan dijadikan sebagai oleh-oleh khas sehingga makanan ini sudah dikenal sampai ke luar Massenrempulu. Selanjutnya makanan khas ini juga sebagai penguat ekonomi masyarakat dan menjadi salah satu daya tarik di sektor pariwisata.

Kata kunci: *Identitas, Makanan Khas, Sukubangsa Massenrempulu*

PENDAHULUAN

Terdapat tiga suku bangsa di Sulawesi Selatan yakni Bugis, Makassar, dan Toraja. Sebuah pernyataan nasional ketika disebutkan suku bangsa yang jumlahnya sangat banyak ini terpampang di buku-buku pelajaran dan buku sejarah. Identitas mengenai suku bangsa bukan berarti kita berada pada sebuah pandangan atau paham yang memegang teguh hal-hal yang dibawa sejak kecil, baik itu tradisi, adat-istiadat, atau kepercayaan. Namun demikian, kaitan historis dan sejarah akan menjadi identitas apalagi dengan bahasa, budaya dan adat yang berbeda pula tidak dapat disamakan antara satu suku bangsa dengan yang lainnya. Hal tersebutlah yang terjadi dewasa ini, dalam ranah klasifikasi suku bangsa di Sulawesi Selatan ternyata masih ada identitas sendiri yang tengah diperjuangkan. Sebuah wilayah di bagian utara Sulawesi Selatan yang mencakupi beberapa kota dan desa-desa kecil yang mayoritas suku bangsa Massenrempulu berada di wilayah Kabupaten Enrekang, yang memang menjadi asal usul suku bangsa Massenrempulu. Inilah yang kemudian disebut sebagai “Massenrempulu”, sesuatu yang masih jarang diketahui oleh banyak orang melainkan orang-orang disekitar wilayah tersebut.

Suku bangsa Massenrempulu merupakan salah satu suku bangsa di Sulawesi Selatan yang belum sepopuler dengan ketiga suku bangsa lainnya yakni Bugis, Makassar, dan Toraja. Suku bangsa Massenrempulu sebenarnya terdiri dari beberapa suku bangsa karena bersatunya tiga suku bangsa yang bersama-sama membentuk suatu kesatuan. Masyarakat di kabupaten Enrekang ini begitu kuat dalam mempersatukan ketiga suku bangsa ini, sehingga lama kelamaan menjadi suku bangsa Massenrempulu. Ketiga suku bangsa yang tergabung dalam satu kesatuan ini

yakni Enrekang, Duri, dan Maroangin sehingga mereka menyebut dirinya sebagai suku bangsa Massenrempulu.

Dalam bahasa Enrekang, istilah "Masserempulu" berarti "melekat seperti beras ketan". Kata yang digunakan untuk menunjukkan kesatuan dari ketiga suku bangsa tersebut. Dalam bahasa Bugis, "Masserempulu" disebut "Masserembulu", yang berarti "jajaran gunung-gunung". Ketiga suku bangsa ini yaitu Enrekang, Duri, dan Maroangin walaupun berbeda wilayahnya dan berbeda dalam unsur bahasa tetapi apabila berkomunikasi bisa dengan mudah saling mengerti dan memahami apa yang diucapkan di antara mereka. Suku bangsa Massenrempulu yang merupakan bagaian dari Sulawesi Selatan jarang sekali kita dengar di berbagai media maupun buku-buku, tetapi ada juga sebagian orang yang kita dengar sering mengatakan tentang suku bangsa Massenrempulu. Seperti masyarakat di Kabupaten Enrekang yang menganggap dirinya sebagai orang Massenrempulu bukan orang Bugis, Toraja, atau bahkan Makassar. Jadi bukan hanya Bugis, Makassar, dan Toraja yang merupakan suku bangsa yang sering diperbincangkan atau dikenal selama ini di Sulawesi Selatan, baik yang dikenal melalui media massa, buku-buku, publikasi, serta media online.

Masyarakat di kabupaten Enrekang bisa dikatakan sebagai suatu perkumpulan atau biasa disebut masyarakat Massenrempulu. Melihat pendapat Koentjaraningrat dalam bukunya pengantar ilmu antropologi bahwa masyarakat adalah kesatuan hidup manusia yang berinteraksi menurut suatu sistem adat-istiadat tertentu yang bersifat berkelanjutan, dan yang terikat oleh suatu rasa identitas bersama (Koentjaraningrat, 2009:118), bagaimana masyarakat Massenrempulu merupakan suatu kesatuan yang saling berkaitan. Suatu masyarakat itu dikatakan sebagai suatu suku

bangsa di tunjukkan dengan keunikan tersendiri di lihat dari sistem pengetahuan, bahasa, organisasi sosial, aspek ekonomi, teknologi, kesenian, agama karena setiap kebudayaan yang hidup dalam suatu masyarakat baik berwujud sabagai komunitas desa, kota, sebagai kelompok kekerabatan, atau kelompok adat yang lain, bisa menampilkan suatu corak khas yang terutama terlihat oleh orang di luar warga masyarakat bersangkutan (Koentjaraningrat, 2009:214).

Sejauh ini yang kita dengar masyarakat Massenrempulu merupakan suatu suku bangsa dilihat dari keunikan segi bahasa karena ada tiga bahasa daerah yaitu bahasa Duri, bahasa Enrekang, dan bahasa Maroangin seperti juga kesenian terdapat juga lagu-lagu daerah seperti *dalle lolona endekang, sajona maiwa, suruganna bambapuang, ana' keke, pangmesatan to massenrempulu*, dll. Dalam hal makanan khas, enrekang juga memiliki banyak makanan khas seperti *dangke, nasu cemba, dan sokko pulu mandoti*. Selanjutnya Herayati (1993) menyatakan bahwa setiap masyarakat mempunyai pola makanan sendiri. Pola ini biasanya asli, hampir tidak dapat diketahui masa permulaanya, diwariskan dari ibu kepada anak secara turun temurun sampai kepada generasi sekarang. Meskipun bahan makanan yang dipergunakan sangat beraneka warna, akan tetapi pola asli ini mempunyai susunan yang cukup baik dan menghasilkan gizi yang baik pula. Berdasarkan Kamus Umum Bahasa Indonesia (1976:1088) tradisional memiliki makna sebagai sesuatu yang sifatnya turun temurun dan menurut adat suatu daerah atau kawasan, sedangkan makanan memiliki arti sesuatu yang dimasukkan melalui mulut yang berfungsi memberi nutrisi kepada tubuh sehingga pengertian makanan tradisional secara sederhana berarti sebagai segala sesuatu yang dikonsumsi masyarakat

suatu daerah secara turun temurun guna memenuhi kebutuhan nutrisi bagi tubuhnya.

Masyarakat Massenrempulu sebagai salah satu suku bangsa harus mesti dipahami dan diketahui kebudayaannya. Agar supaya jangan hanya tiga sukubangsa yang populer kita kenal. Suku bangsa Massenrempulu ini juga harus dipahami dalam sisi keilmuan makanya perlu diteliti apa itu unsur kebudayaannya. Khusus untuk penelitian ini membahas tentang ciri kebudayaan Massenrempulu dari unsur makanan khasnya. Ada beberapa penelitian terdahulu yang membahas mengenai makanan khas atau kuliner yaitu: Gabriele Weichart (2004) dalam penelitiannya yang berjudul *Identitas Minahasa: Sebuah Praktek Kuliner* menjelaskan bahwa Area geografis yang akan saya fokuskan adalah wilayah Minahasa di Sulawesi Utara. Rizkie Nurindiani (2016) dalam penelitiannya berjudul *Gudeg sebagai Ikon Kuliner*, mengemukakan bahwa hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa globalisasi, narasi dan memori, serta industri pariwisata memiliki peran penting dalam proses gudeg menjadi ikon kuliner. Ni Komang Trisna Suparwati (2013) dalam penelitiannya yang berjudul *Representasi Identitas Tionghoa melalui Kuliner Di Kelurahan Kampung Bugis, Singaraja, Bali* sebagai sumber Materi Ajar Sejarah Sma Kelas XII Jurusan Bahasa, hasil penelitiannya menunjukkan bahwa latar belakang representasi identitas etnis Tionghoa di Kelurahan Kampung Bugis, Singaraja, Bali dikaji dari aspek kuliner ada dua faktor yang sangat berpengaruh yaitu faktor sistem kepercayaan etnis Tionghoa dan faktor sosial budaya di wilayah tersebut.

Berbeda dengan yang dilakukan oleh peneliti sebelumnya, maka untuk penelitian ini peneliti melihat unsur kebudayaan dalam aspek makanannya sebagai ciri khas identitas budaya Massenrempulu. Peneliti

membatasi penelitian dalam aspek makanan khas. Banyak makanan khas yang terdapat di kabupaten Enrekang tetapi berpokok pada makanan yang sudah populer di masyarakat yaitu *dangke*, orang mengatakan keju asli dari enrekang yang merupakan makanan khas dari enrekang yang terbuat dari susu.

Berdasarkan pemaparan di atas maka masalah pokok penelitian ini ialah bagaimana *dangke* mencirikan secara signifikan kebudayaan Massenrempulu, untuk jelasnya masalah penelitian dan terarahnya penelitian dengan baik maka di rumuskan tiga pertanyaan penelitian sebagai berikut.

1. Bagaimana proses produksi dan pembuatan makanan khas *dangke* masyarakat Massenrempulu?
2. Bagaimana penyajian makanan khas *dangke* masyarakat Massenrempulu?
3. Bagaimana makanan khas *dangke* membangun identitas budaya masyarakat Massenrempulu?

Tujuan penulisan artikel ini untuk mempublikasikan hasil penelitian melalui jurnal dan menambah literatur terkait karya etnografi mengenai ciri kebudayaan orang Massenrempulu khususnya dalam unsur makanan khas di Kabupaten Enrekang.

LANDASAN TEORI

Konsep Suku Bangsa

Menurut Liliweri (2005:9-12) suku bangsa ialah suatu kelompok sosial yang mempunyai tradisi kebudayaan dan sejarah yang sama dan karena kesamaan itulah mereka memiliki suatu identitas sebagai suatu subkelompok dalam suatu masyarakat yang luas. Para anggota dari kelompok etnik itu berbeda dengan kebudayaan masyarakat kebanyakan, hanya karena mereka memiliki karakteristik kebudayaan tertentu dari anggota masyarakat yang lain. Kelompok etnik bisa mempunyai bahasa sendiri, agama sendiri, adat istiadat sendiri yang berbeda

dengan kelompok lain. Yang paling penting, para anggota dari kelompok etnik itu mempunyai perasaan sendiri yang secara tradisional berbeda dengan kelompok sosial yang lain. Sama dengan pendapat M. Yamin Sani (2014:38) mengemukakan bahwa suatu kelompok etnis dapat dibedakan batas-batasnya satu dengan yang lain, karena perbedaan dalam pranata kekerabatan, pranata ekonomi, pranata politik, pranata hukum, pranata agama dan sebagainya, yang memberi ciri khas suatu kelompok etnis.

Suku Bangsa terbentuk karena adanya kesadaran dari warganya akan kesamaan identitas yang dikuatkan dengan kesamaan bahasa. Dengan demikian, “kesatuan kebudayaan” bukan suatu hal yang ditentukan oleh orang luar, namun oleh warga masyarakat/kelompok itu sendiri yang dapat dilihat oleh orang luar.

Dengan demikian meskipun kebudayaan Massenrempulu terdiri dari beberapa subsuku bangsa seperti Enrekang, Duri, dan Maiwa tetapi masyarakat yang berada di Kabupaten Enrekang sendiri yang merencanakan untuk bersatu menyatukan diri sebagai Massenrempulu. Kebudayaan Massenrempulu merupakan suatu kesatuan, karena masyarakat Massenrempulu telah menentukan bahwa kebudayaannya tersebut adalah kebudayaan tersendiri yang berbeda dengan kebudayaan Bugis, Toraja, atau Makassar, melainkan masyarakat Massenrempulu sendiri yang sadar bahwa kebudayaan yang mereka miliki mempunyai ciri khas tersendiri yang berbeda dengan yang lain.

Konsep Kebudayaan

Kebudayaan merupakan satu unit interpretasi, ingatan, dan makna yang ada di dalam manusia dan bukan sekedar dalam kata-kata. Ia meliputi kepercayaan, norma-norma, dan nilai-nilai ini merupakan langkah awal dimana kita merasa berbeda

dalam sebuah wacana. Kebudayaan mempengaruhi perilaku manusia karena setiap orang akan menampilkan kebudayaannya tatkala dia bertindak. Pengertian kebudayaan tersebut mengandung beberapa karakteristik atau ciri-ciri yang sama, yakni kebudayaan itu ada di antara umat manusia yang sangat beraneka ragam, diperoleh dan diteruskan secara sosial melalui pembelajaran, dijabarkan dari komponen biologi, psikologi, dan sosiologi sebagai eksistensi manusia, berstruktur, terbagi dalam beberapa aspek, dinamis, dan nilainya relatif (Liliweri 2002:10-11).

Sampai pada konsep kebudayaan Massenrempulu yang berbeda dengan kebudayaan Bugis, bahwa kebudayaan yang mereka miliki cenderung sama contohnya bahasa, sistem pengetahuan, organisasi sosial, dan kesenian, sama hal dengan kebudayaan Toraja dan Makassar. Berbeda dengan kebudayaan Massenrempulu yang memiliki budaya yang berbeda-beda seperti “Bhinneka Tunggal Ika” karena ada budaya Enrekang, Duri, dan Maiwa tetapi disatukan dalam satu bingkai kesatuan budaya yang disebut dengan Kebudayaan Massenrempulu.

Konsep Identitas Budaya

Menurut H.A.R. Tilaar (2007) dalam bukunya berjudul “Mengindonesia Etnisitas dan Identitas Bangsa”, menguraikan hubungan antara identitas individu, identitas etnis terbentuk menjadi identitas bangsa. Menguraikan bahwa setidaknya terdapat empat konsep yang dapat berkembang: 1) identitas berarti identik dengan yang lain. Mengarah pada adanya kesamaan antara individu dengan individu lainnya; 2) identitas berarti menjadi diri sendiri, dilahirkan sebagai suatu individu yang memiliki jiwa sendiri yang terhubung dengan proses kemerdekaan; 3) identitas

berarti menjadi identik dengan suatu ide. Ide yang melepaskan kekuasaan individu, dan ide dalam konteks ini adalah suatu yang transendental; 4) identitas berarti individu yang realistis yang hidup bersama individu lainnya.

Identitas budaya yang sering lahir dari konstruksi sosial yang sering mempunyai kepentingan penguasaan. Berkaitan dengan keberadaan sebuah identitas budaya tersebut, Edward Said, seperti di tulis Melani Budianta (1998) menyebutkan bahwa identitas budaya bukanlah suatu hal yang baku. Identitas budaya adalah suatu gambaran yang diciptakan dan dibangun oleh berbagai bentuk narasi, teks, dan dikuatkan oleh lembaga, tradisi dan praksis. Penciptaan mitos dan stereotip tertentu yang dilakukan Barat misalnya, dimanfaatkan sebagai pembenaran untuk melakukan kolonialisasi, menguasai, menjinakkan, dan mengontrol keberadaan yang lain.

Sehingga konsep identitas budaya Massenrempulu, dimana perbedaan budaya dari Enrekang, Duri, dan Maiwa digunakan dan diakui oleh masyarakat di Kabupaten Enrekang dan menganggap budaya mereka adalah budaya Massenrempulu. Melihat dari ketujuh unsur kebudayaan, ada beberapa unsur yang mencirikan kebudayaan Massenrempulu yang berbeda dengan kebudayaan lainnya seperti bahasa, sistem religi, kesenian, dan system mata pencaharian hidup. Sama halnya dengan ekonomi terkait dalam unsur makanan atau kulinernya yang menjadi ciri tersendiri dari budaya Massenrempulu.

Pengembangan Penyajian Makanan Tradisional

Dalam dunia pariwisata, budaya barat akan berpengaruh terhadap tata cara penyajian kuliner. Seni kuliner bisa meniru salah satu bentuk penyajian makanan asing.

Sudiara (1999:48) mengemukakan, ada beberapa jenis penghidangan yaitu: Pertama, *American service* adalah pelayanan makanan yang paling sederhana, makanan sudah disiapkan di atas piring tamu oleh juru masak (*cook*) dan disajikan di hadapan tamu, makanan dan minuman disajikan dari sebelah kanan tamu, dan peralatan kotor diangkat dari sebelah kanan tamu searah jarum jam. *American Service* digunakan untuk menyajikan makanan kepada tamu yang membutuhkan pelayanan cepat pada restoran yang tidak formal dan membutuhkan prosedur penyajian makanan yang sederhana.

Makanan Tradisional sebagai Identitas Etnis dan Budaya

Pendapat Ernayanti (2003:2) dalam Ensiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura memberikan pengertian tentang makanan tradisional memiliki nilai budaya, tradisi, serta kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal (*local indigenous*). Sangat berpengaruh terhadap pola makanan suku-suku di Indonesia, termasuk diantaranya pemilihan bahan mentah, corak dan tradisi makan, kebiasaan makan dan cara penyajian. Makanan tradisional suatu daerah bisa menjadi cermin peradaban dan budaya suatu daerah, akan tepat disuguhkan serta dinikmati oleh masyarakat setempat pula.

Makanan tidak hanya penting untuk memenuhi kebutuhan manusia akan makan, namun makanan juga terkait erat dengan kebudayaan, termasuk teknologi, organisasi sosial dan juga kepercayaan masyarakat. Makanan tidak akan memiliki makna apa-apa kecuali makanan itu dilihat dalam kebudayaannya atau jaringan interaksi sosialnya. Makanan sebagai simbol-simbol tertentu akan memiliki makna-makna tertentu dalam banyak aktivitas sosial. Misalnya dalam makanan

yang digunakan dalam perayaan adat, upacara adat atau upacara perkawinan. Makanan juga sebagai pembentuk identitas etnis, yang dapat dikenali dari jenis masakannya yang memiliki karakteristik rasa yang khusus (Nurti 2017:9).

Secara garis besar bahwa setiap sukubangsa yang ada di Indonesia juga di tandai dengan ciri khas. Sama halnya dengan kebudayaan Massenrempulu yang mempunyai banyak makanan khas tetapi ada beberapa makanan khas yang sudah lama dikenal oleh masyarakat luar seperti *dangke*. Makanan khas tersebut yang sudah menjadi ciri khas masyarakat Massenrempulu yang menjadi kajian dalam penelitian.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, peristiwa dan aktivitas sosial, sikap dan kepercayaan, persepsi, pemikiran orang secara individual dan kelompok, yang berhubungan dengan ciri kebudayaan Massenrempulu khususnya dalam unsur makanan dalam tinjauan Antropologi. Kemudian dalam penelitian ini kami menggunakan strategi penelitian etnografi yang mencoba mengeksplor dan meneliti secara mendalam mengenai budaya yang merupakan bagian yang sangat fundamental dari mengalami hidup masyarakat khususnya masyarakat di Kabupaten Enrekang.

Kegiatan penelitian meliputi kajian pustaka dan penelitian lapangan. Pelaksanaan penelitian dimulai dengan kegiatan pustaka yang bermanfaat untuk mengumpulkan data-data awal. Dalam kegiatan kajian pustaka yang relevan dengan topik penelitian juga diperoleh sejumlah buku, artikel, majalah tentang kebudayaan Massenrempulu serta hasil-hasil penelitian ilmiah terdahulu.

Instrumen kunci dalam penelitian ini adalah peneliti itu sendiri. Para peneliti kualitatif mengumpulkan data sendiri melalui dokumentasi, observasi partisipasi, dan wawancara mendalam dengan para informan. Selain peneliti jadi instrumen kunci alat perekam juga menjadi instrumen pendukung dalam penelitian. Selain itu *field note* juga menjadi instrumen pelengkap dalam penelitian ini.

Adapun teknik penentuan informan dengan cara *purposive sampling*, artinya bahwa informan yang dipilih oleh peneliti yang terkait dengan fokus penelitian yang dilakukan secara sengaja dengan menetapkan beberapa kategori-kategori terhadap karakteristik informan yang dianggap memiliki pengetahuan yang memadai dan sangat terkait dengan makanan khas Massenrempulu. Teknik pengumpulan data yang diterapkan yaitu: Observasi partisipasi, Wawancara mendalam, dan Dokumentasi.

Teknik menganalisa data penelitian ini merupakan proses pengkajian hasil wawancara, pengamatan, dan dokumen yang telah terkumpul melalui penelitian lapangan. Analisis data ini memiliki empat sifat dasar yaitu: *pertama*, bersifat induktif sebagai peneliti, peneliti mengumpulkan sebanyak mungkin informasi dengan informasi lainnya. Selanjutnya informasi tersebut disusun untuk membuat kesimpulan yang bersifat umum. *Kedua*, analisis dilakukan bersamaan dengan proses pengumpulan data. *Ketiga*, analisis bersifat interaktif, proses analisis ini dilakukan baik pada waktu pengumpulan data masih berlangsung maupun setelah pengumpulan data berakhir. *Keempat*, analisis bersifat siklus, proses analisis ini dilakukan sejak awal pengumpulan data hingga proses berakhir kemudian refleksi lalu kembali lagi ke tahap awal. Dengan demikian data yang diperoleh dilapangan, baik berupa catatan hasil

pengamatan lapangan, catatan wawancara, foto, dokumen, rekaman video akan mulai diatur dan dikelompokkan serta dikategorikan sampai pada penarikan kesimpulan.

PEMBAHASAN

Cara Memproduksi Makanan Khas Dangke Etnis Massenrempulu

Dangke adalah salah satu produk olahan susu khas Indonesia yang dibuat secara tradisional oleh masyarakat di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. Meskipun *dangke* ini berasal dari pedesaan tapi layak untuk *go internasional*. Wahniyathi Hatta dalam Survei Potensi Pengembangan Dangke Susu Sapi Sebagai Alternatif Dangke Susu Kerbau di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan menyebut pembuatan *dangke* telah dilakukan sejak Tahun 1905 yang kemudian diwariskan secara turun temurun dan tetap bertahan hingga sekarang bahkan telah berkembang menjadi industri pangan dalam skala rumah tangga di hampir seluruh Kabupaten Enrekang. Istilah *dangke* sendiri menurut beberapa informan yang saya wawancarai berasal dari kata *dank U well* yang diucapkan orang Belanda sebagai ucapan terima kasih ketika disuguhi panganan tersebut oleh masyarakat Enrekang pada jaman penjajahan dulu.

Kalau merujuk dari situ, hal demikian mengasumsikan bahwa orang Enrekang *maleqcong na mabassa* (ramah dan dermawan). Namun apakah kata terima kasih yang diutarakan dalam bahasa Belanda (*dank*) itu menjadi gaya, ekspresi dan bentuk implisit yang selaras untuk penghargaan dan ketulusan menerima (susu) itu, tidaklah dapat ditangkap secara jelas. Kecuali jika narasi demikian menyampaikan peristiwa 'psikologis-biografi' pengucap kepada penerima kata *dank* yang pertama kalinya. Tapi siapa yang mampu menebak

suatu ekspresi-rasa, sebab kehadiran sang pengucap *dank* berada pada nuansa kolonialisme.

Penerimaan kata *dank* yang diserap kedalam istilah *dangke* kedalam bentuk bendawi semacam monument atau memori pelestarian peristiwa ‘kehangatan’ orang Enrekan yang memberi susu kepada orang Belanda tersebut. Di sisi lain bahwa, istilah yang kemudian digunakan untuk menyebut keju (susu), diasumsikan belum ditemukan dan digunakan masa itu. Sehingga barangkali saat itu muncul serapan ‘spontan’ terhadap kata *dank*, yang selanjutnya diadaptasi dan disepakati menjadi *dangke*.

Bahan dasar untuk pembuatan *dangke* adalah terbuat dari susu segar murni. Air susu yang diambil berasal dari kerbau atau sapi kadang juga dari susu kambing. Masyarakat yang berada di Desa Sumbang tepatnya di Dusun Rogo hampir seluruhnya memproduksi *dangke*. *Dangke* yang diproduksi masyarakat di Rogo adalah *dangke* yang terbuat dari susu kerbau.

Beberapa proses atau tahapan untuk menghasilkan *dangke* adalah menyiapkan susu kerbau yang merupakan bahan dasar dari pembuatan *dangke*. Untuk mendapatkan susu kerbau yang pertama dilakukan adalah proses pemeliharaan kerbau

Kedua, proses perkawinan kerbau. Kerbau mencapai kematangan seksual pada usia dua sampai dengan tiga tahun. Kematangan seksual pada kerbau sangat dipengaruhi oleh kualitas makanannya. Kerbau lebih suka melakukan perkawinan pada malam hari. Setelah melakukan perkawinan, kerbau betina akan hamil selama sembilan hingga sebelas bulan. Kerbau betina bisa melahirkan satu hingga dua anak. Umur anak kerbau yang akan disusunya hingga berusia satu tahun. Setelah usia anak kerbau mencapai tiga tahun, anak kerbau akan meninggalkan induknya dan berkumpul bersama kawanan

kerbau lainnya. Kerbau tersebut sudah bisa hidup dan mencari makan sendiri. Di masyarakat Dusun Rogo populasi kerbau jantan tidak sebanyak kerbau betina, cuman ada sekitar empat ekor kerbau jantan yang siap untuk membuahi. Setelah anaknya berusia kurang lebih enam bulan kerbau indukan tidak lagi diperah susunya karena sudah berkurang dan ada juga yang sudah tidak ada. Kemudian setelah anaknya sudah tidak bergantung pada induknya maka induknya siap untuk dibuahi kembali.

Ketiga, proses pemerahan susu kerbau. Kerbau yang boleh untuk diperah susunya adalah kerbau indukan yang telah melahirkan dan menyusui, setelah jangka waktu tiga bulan dari kelahiran anaknya baru bisa diperah susunya. Istilah proses pemerahan susu untuk masyarakat disini atau masyarakat Massenrempulu umumnya mereka menyebutnya *mang'andu*. Sebelum diperah, kerbau terlebih dahulu diikat dan dimasukkan kedalam petakan yang dipagari menggunakan bambu. Cara ini dilakukan jika kerbau yang ingin diperah susunya masih belum jinak atau kerbau tersebut masih pertama kali untuk diperah susunya. Metode ini dilakukan agar kerbau tersebut tidak mengamuk saat pemerahan susu dilakukan sehingga mempermudah untuk pemerahan susu kerbau.



Sumber : Dokumen pribadi

Gambar 1. Proses Pemerahan Susu Kerbau

Masyarakat setempat pemerah susu kerbaunya setiap pagi hari sekitar pukul 07.00 pagi sebelum berangkat ke kebun atau sawahnya. Sebelum diperah susunya kerbau

tersebut di bersihkan terlebih dahulu. Memerah susu kerbau tidak semudah yang dibayangkan, butuh keahlian khusus dalam memerah susu kerbau apalagi kerbau tersebut masih kurang jinak atau tidak biasa untuk diperah susunya. Kesabaran, kekuatan tangan, dan keahlian khusus sangat dibutuhkan dalam memeras susu kerbau karena memang ini pekerjaan yang sulit, tetapi jika sudah sering dan terbiasa pekerjaan memerah susu ini menjadi sangat mudah dan asik. Air susu yang telah diperah biasanya langsung dimasukkan dalam wadah menggunakan botol yang sudah dibersihkan. Botol yang digunakan untuk menyimpan air susu biasanya botol bekas air mineral yang ukuran 1500 ml. Dalam sehari susu yang di perah dalam satu indukan sekitar dua sampai tiga liter.

Selanjutnya, air susu yang dihasilkan oleh kerbau atau masyarakat setempat menyebutnya sebagai *dadik*. Air susu segar yang telah diperah atau disebut sebagai *dadik* langsung dimasukkan ke dalam lemari pendingin atau lebih bagusnya langsung diolah menjadi *dangke*. Cara memasak *dangke* tidak begitu sulit. Yang pertama siapkan bahan utamanya yaitu susu segar murni yang baru diperah, bahan tambahannya ada pepaya muda dan garam. Pertama, tuang susu kedalam wadah panci dan masak menggunakan api sedang. Kemudian kupas pepaya untuk di ambil getahnya dan tambahkan sedikit air sebagai pelarut. Kemudian masukkan larutan getah pepaya sebanyak dua sendok makan untuk tiga liter susu kedalam air susu yang telah dimasak setelah itu tambahkan garam. Fungsi dari getah pepaya tersebut untuk mengentalkan susu. *Enzim papain* yang terkandung dalam getah pepaya adalah kunci dari pembuatan *dangke*. *Enzim papain* dibutuhkan untuk memisahkan air dan molekul protein pada susu dan getah pepaya adalah sumber *papain* alami. Pada skala

industri *enzim* ini digunakan untuk kosmetik dan farmasi. Pemberian garam selain sebagai pemberi rasa juga berfungsi sebagai anti jamur dan pengawet alami.



Sumber : Dokumen pribadi

Gambar 2. Proses Pencetakan Dangke

Setelah susu tersebut mulai mendidih atau suhu mencapai sekitar 80 derajat *celcius*, *enzim* mulai bereaksi ditandai dengan menggumpalnya kepalan susu atau proteinnya. Protein inilah yang nantinya akan menjadi *dangke*. Tahapan selanjutnya adalah proses pencetakan sekaligus penirisan. Protein susu dicetak dalam tempurung kelapa yang diberi sedikit lubang dibagian bawahnya untuk mengurangi kadar airnya. Setelah berkurang kadar airnya protein susu saling melekat dan *dangke* tersebut melekat seperti puding. *Dangke* lalu dikemas dengan menggunakan daun pisang. Dari dulu hingga sekarang proses pembuatan *dangke* tidak mengalami perubahan mulai dari proses, bahan, dan kemasan masih mengikuti cara tradisional. Untuk dua sampai tiga liter susu kerbau hanya menghasilkan dua *dangke*.

Adapun pantangan saat memasak *dangke* yaitu alat dan bahan yang digunakan tidak boleh mengandung minyak. Jika dalam memasak atau mengelolah *dangke* kemudian tercampur dengan minyak maka *dangke* tersebut tidak jadi karena air susu tersebut tidak bisa memadat. Sahabullah juga berpendapat bahwa membuat *dangke* memang diliat mudah tetapi jika dilakukan oleh orang yang tidak berpengalaman biasa hasilnya akan tidak bagus. Kadang rasa

dangke yang dihasilkan biasanya pahit atau kadang tidak jadi karena tidak memadat.

Untuk air susu yang diambil dari kerbau yang masih muda anaknya kadang hanya menghasilkan dua *dangke* jika air susunya dua liter. Kecuali kalau sudah memasuki empat bulan air susunya yang dihasilkan bisa menjadikan sampai tiga *dangke* itu dipengaruhi dari kadar air dari air susu yang dihasilkan oleh kerbau. Warnanya yang putih pekat dan tekstur yang lembut serta kenyal ditambah wangi aroma susu benar-benar menggugah selera.



Sumber : Dokumen pribadi

Gambar 3. Dangke yang telah Dibungkus Daun Pisang

Dangke dari sifat dan teksturnya termasuk dalam jenis keju lunak atau *soft cheese* karena kadar airnya lebih dari 40%. *Soft cheese* atau keju lunak yang dikenal di dunia selain *dangke* adalah *cottage cheese*, keju *feta*, dan *mozzarella*. *Soft cheese* memiliki ciri berwarna putih, bersifat elastis dan basah dan rasa susunya masih sangat kuat terasa.

Cara Penyajian Makanan Khas *Dangke* Etnis Massenrempulu

Dangke yang telah jadi sebenarnya bisa langsung dimakan dan air sisa hasil olahannya atau masyarakat mengatakan *wai'* *dangke* bisa juga dijadikan sebagai minuman atau sebagai pengganti sayur ketika dimakan dengan nasi. Masyarakat menganggap bahwa air dari sisa olahan *dangke* tersebut masih memiliki protein yang menurutnya baik bagi pertumbuhan dan kesehatan tubuh. Selain dimakan langsung sebagai variasi

biasanya *dangke* disajikan dengan cara digoreng atau dipanggang. Cara penyajian ini yang paling sederhana dan paling sering ditemui untuk mempersiapkan bongkahan-bongkahan *dangke* menjadi hidangan yang siap dinikmati. Sepiring nasi hangat dan sambal terasi adalah teman yang paling pas untuk menyantap potongan-potongan keju lokal ini. Untuk dibakar biasanya *dangke* yang sudah dicetak dipotong menjadi beberapa bagian agar mudah dibakar. Selanjutnya potongan *dangke* tersebut akan dibakar diatas wajan yang telah di alasi dengan daun pisang. Membakar *dangke* tidak sulit cukup dengan membalik-balikkan potongan *dangke* agar tidak gosong. Sekitar lima menit *dangke* bakar siap untuk dinikmati.

Selain *dangke* bakar, susu padat ini bisa juga dijadikan sebagai pepes *dangke*. Caranya sedikit berbeda dengan *dangke* bakar, *dangke* yang sudah dicetak dikeluarkan dan dimasukkan kedalam baskom kecil kemudian di hancurkan atau dihaluskan. Siapkan bumbu berupa irisan cabe, bawang merah, bawang putih, lalu daun bawang dan sedikit garam ditambahkan ke dalam *dangke* yang telah di haluskan. Semua bahan tersebut diaduk hingga merata. *Dangke* yang telah diberi bumbu kemudian dibungkus dengan menggunakan daun pisang. Setelah itu pepes *dangke* ini dikukus sekitar dua puluh menit sehingga semua bumbu tersebut meresap kedalam *dangke*, ditandai dengan layunya daun pisang pembungkusnya. Citarasa *dangke* bakar masih memiliki rasa susu yang khas, sementara *dangke* pepes terasa lebih gurih karena sudah dicampur dengan bumbu. Jenis olahan pepes dan *dangke* bakar tersebut menjadi salah satu alternatif dalam menikmati olahan susu yang kaya akan manfaat. Selain dimakan langsung atau dibakar dan di pepes, kini *dangke* juga di

jadikan sebagai keripik atau *deppa dangke* yang bernilai gizi tinggi.

Dangke bagi masyarakat Massenrempulu Kabupaten Enrekang sudah menjadi panganan atau olahan yang dikonsumsi sejak turun temurun. *Dangke* merupakan makanan yang terbilang mewah untuk di konsumsi setiap hari karena harga untuk satu biji *dangke* dua puluh lima ribu rupiah. Masyarakat Enrekang menyajikan *dangke* jika ada tamu dari luar ataupun tamu penting yang datang pasti disuguhkan kuliner khas ini.

Tetapi sayangnya *dangke* belum bisa dipasarkan luas keluar daerah, padahal *dangke* bisa bertahan sampai berminggu-minggu asalkan langsung disimpan dalam lemari pendingin. *Dangke* dimasukkan ke dalam lemari pendingin jika sudah tidak mengeluarkan hawa panasnya setelah dimasak. Masalah pengemasan *dangke* yang menjadi pekerjaan rumah sehingga bisa dipasarkan ke luar daerah atau keluar pulau. Sebagai langkah awal, masyarakat Massenrempulu mengelolah *dangke* menjadi kripik *dangke*. Diharapkan dengan meluasnya pemasaran kripik *dangke* akan semakin banyak lagi orang yang mengenal *dangke*, keju khas tradisional dari Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan.

Makanan Khas dalam Membangun Identitas Budaya Massenrempulu

Dilihat dari segi makanan khas, Massenrempulu memiliki makanan khas yang mencirikan daerah tersebut. Makanan khas Massenrempulu yang sudah dikenal tidak hanya pada masyarakat Massenrempulu tetapi sampai pada masyarakat luas seperti di Sulawesi Selatan bahkan Nusantara. Makanan tersebut adalah *Dangke, Nasu Cemba, dan Sokko Pulu' Mandoti* dan masih banyak lagi makanan yang hanya bisa didapat di Bumi Massenrempulu, tetapi tiga makanan ini

merupakan makanan yang selalu dikaitkan dengan Kabupaten Enrekang.

Ketiga makanan khas ini memang selalu dihidangkan oleh masyarakat di Kabupaten Enrekang. Makanan ini dihidangkan pada saat ada acara-acara penting baik di masyarakat atau di pemerintahan, seperti acara pesta perkawinan, serta acara syukuran. *Dangke, Nasu Cemba, dan Sokko Pulu Mandoti* merupakan makanan Khas Massenrempulu yang sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat khususnya di masyarakat Kabupaten Enrekang atau masyarakat Sulawesi Selatan. Makanan ini sudah mulai dikenal oleh masyarakat Massenrempulu sejak masih zaman penjajahan, hingga saat ini makanan tersebut masih menjadi makanan khas masyarakat Massenrempulu dan mulai dikenal oleh masyarakat di luar Kabupaten Enrekang. Dalam mempertahankan makanan khas tersebut tentu dibutuhkan konsistensi dari masyarakat dalam membuat dan mengelolah makanan serta dibutuhkan peran serta pemerintah dalam mempertahankan makanan khas tersebut.

Pertama, Cita rasa makanan khas tersebut memang sejak dahulu tidak berubah masih tetap dipertahankan seperti *Dangke* yang rasa dan aromanya tidak berubah bahkan teksturnya juga sama. Seperti yang di kutip dalam wawancara dengan Hasbullah bahwa memang masyarakat disini masih mempertahankan cara pembuatannya serta bahan yang dicampurkan, mereka sama sekali tidak ingin menambah bahan-bahan yang dapat menurunkan kualitas hanya untuk mendapat keuntungan yang lebih banyak.

Kedua, inovasi pada makanan khas tersebut terus dilakukan seiring berkembangnya zaman menuju era modern. Melihat perkembangan pasar serta peminatan masyarakat luas akan makanan

khas Massenrempulu yang semakin hari semakin meningkat memaksa mereka untuk lebih berinovasi dalam mengelolah makanan khas tersebut untuk dijadikan sebagai buah tangan atau oleh-oleh. Salah satu inovasi yang dilakukan oleh masyarakat yaitu dengan membuat *dangke* menjadi kripi.

Ketiga, makanan khas tersebut sudah tidak sulit lagi ditemukan karena sebagian besar masyarakat di Kabupaten Enrekang sudah bisa membuat dan mengelolah makanan khas tersebut. Peran serta pemerintah sangat penting dalam perkembangan makanan khas Massenrempulu ini supaya bukan hanya dikenal pada masyarakat Enrekang saja tetapi dikenal di masyarakat luas. Peran pemerintah dalam mempertahankan makanan khas ini dengan mengadakan pelatihan-pelatihan terhadap masyarakat yang terlibat langsung atau pelaku usaha makanan khas Massenrempulu ini. Selain pelatihan yang diberikan, pemerintah daerah juga memberikan pendampingan langsung kepada masyarakat serta diberikan bantuan bibit melalui dinas ketahanan pangan dan pertanian.

Untuk mempertahankan dan mempromosikan makanan khas Massenrempulu peran pemerintah yaitu dengan mengadakan festival lokal atau mengikutkan pada pameran-pameran diluar daerah serta pada saat acara hari jadi Kabupaten Enrekang selalu dipamerkan makanan-makanan khas dari Kabupaten Enrekang seperti *Dangke*, *Nasu Cemba*, dan *Sokko Pulu' Mandoti*. Selain itu dengan inovasi yang telah dilakukan makanan ini sudah bisa dijadikan sebagai oleh-oleh bagi masyarakat atau keluarga yang berkunjung di Kabupaten Enrekang serta wisatawan yang ada.

Seperti yang kita ketahui dan telah dijelaskan sebelumnya bahwa *Dangke* merupakan makanan yang menjadi ciri dan

identitas dari masyarakat Massenrempulu. Setiap hari pasar telah tiba, kesempatan ini tidak disia-siakan oleh masyarakat Enrekang dalam memasarkan makanan khas buatan mereka seperti *dangke*. Masyarakat Enrekang menganggap bahwa makanan khas bukan hanya sebagai mata pencaharian tetapi namun lebih daripada itu, lebih luas lagi mereka menganggap bahwa makanan khas tersebut adalah sebagian kekayaan kuliner Massenrempulu yang sudah sepatutnya untuk dibanggakan dan dikembangkan.

Selain itu, masyarakat Massenrempulu yang sudah tinggal dan menetap diluar Kabupaten Enrekang juga berperan dalam penguatan menjadikan *Dangke* sebagai makanan yang mencirikan daerah asalnya yaitu Bumi Massenrempulu Kabupaten Enrekang.

Secara tidak langsung apa yang dilakukan oleh masyarakat Enrekang yang tinggal dan berbaur dengan masyarakat luar dapat mempromosikan atau memperkenalkan makanan khasnya sehingga dapat di kenal pada masyarakat luas. Selain itu masyarakat Massenrempulu yang berada di daerahnya sendiri juga selalu menyuguhkan makanan tersebut kepada tamunya jika mereka membuat acara atau pesta pernikahan.

Pemerintah juga demikian berperan penting dalam penguatan makanan khas sebagai identitas Massenrempulu karena setiap ada kegiatan daerah atau ada tamu penting dari luar pasti di sediakan makanan khas tersebut.

Kini permintaan makanan khas Enrekang seperti *dangke* terus meningkat baik itu dari penduduk lokal Enrekang maupun juga dari para pelancong dan pendaftar yang singgah saat berwisata. Makanan khas tersebut kini menjadi buah tangan sekaligus kuliner khas yang tidak bisa dipisahkan dengan Kabupaten

Enrekang. Sehingga tidak lengkap rasanya jika tidak mencicipi dan membeli makanan khas tersebut saat berkunjung ke Kabupaten Enrekang.

PENUTUP

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan, dapat ditarik kesimpulan bahwa makanan khas Massenrempulu yaitu *Dangke*, merupakan makanan yang memiliki ciri tersendiri sehingga bisa dikatakan sebagai makanan khas atau ikon kuliner dari Masyarakat Massenrempulu. Mulai dari cara pengelolaannya sampai bahan baku yang digunakan berasal dari sumber daya yang ada di daerah Kabupaten Enrekang sehingga menjadikan makanan ini sebagai identitas budaya dari masyarakat Massenrempulu.

Proses pembuatan dan cara penyajian makanan khas ini tidak banyak mengalami perubahan mulai dari sejak dahulu yang diwariskan turun temurun. Masyarakat Massenrempulu sampai saat ini dalam mengelolah makanan khas tersebut tetap mempertahankan citarasa serta bentuk dan tekstur dari makanan tersebut. Sehingga makanan khas *dangke* sampai saat ini terus diproduksi dan diolah oleh masyarakat Massenrempulu dan terus mempertahankan dan melestarikan kuliner warisan dari nenek moyangnya atau para pendahulunya.

Keberadaan *Dangke* di setiap acara-acara atau kegiatan penting yang dilakukan oleh masyarakat maupun pemerintah daerah menjadikan makanan tidak terpisahkan dalam kehidupan masyarakat di Kabupaten Enrekang. Hingga kini dengan perkembangan era digital, promosi dari *dangke* sudah dikenal baik di masyarakat Enrekang maupun masyarakat di luar Enrekang lewat media sosial internet maupun promosi langsung oleh masyarakat. Seiring berjalan dan berkembangnya waktu makanan ini sudah dikenal sebagai makanan khas yang mencirikan kuliner tersebut

berasal dari Kabupaten Enrekang. Makanan khas *dangke* juga sudah menjadi pemenuhan kebutuhan ekonomi masyarakat Enrekang sehingga makanan khas ini terus mendapatkan inovasi dari masyarakat dan pemerintah supaya bisa bersaing di era globalisasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Budianta, Melani. 2008. *Oposisi Biner dalam Wacana Kritik Pascakolonial*. Membaca Poskolonialitas (di) Indonesia. Yogyakarta: Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI)
- Ernayanti, dkk. 2003. *Ensilopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura*. Deputi bidang pelestarian dan pengembangan kebudayaan, asdep. Urusan kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa. Jakarta: Proyek pelestarian dan pengembangan tradisi dan kepercayaan.
- H.A.R Tilaar. 2007. *Mengindonesia. Etnisitas dan Identitas Bangsa Indonesia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Herayati, Yetti. 1993. *Makanan: Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya*. Jakarta: Proyek Penelitian, Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya.
- Liliweri, Alo. 2002. *Makna budaya dalam komunikasi antar budaya*. Yogyakarta: LKiS Yogyakarta.
- Koentjaraningrat. 2004. *Kebudayaan, Mentalitas, dan Pembangunan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Nurindiani Rizkie. 2016. *Gudeg sebagai Ikon Kuliner: Konsumsi Materi Budaya di Masyarakat Yogyakarta*. Yogyakarta: Fakultas Ilmu Budaya Universitas Gadjah Mada

- Nurti Yevita. 2017. *Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi*. Jurnal Antropologi: isu-isu sosial budaya Vol.19 No.1. Jakarta: FISIP Universitas Indonesia
- Sani, M. Yamin. 2014. *ERAU: Politik Kebudayaan dan Modernisasi di Kabupaten Kutai Kartanegara Kalimantan Timur*. Makassar: Masagena Press
- Sudiara, Bagus Putu. 1999. *Pengetahuan Tata Boga (Kitchen Theory Basic Level)*. Badung: Diktat STIE Triatma Mulya
- Suparwati, Trisna NK. 2013. *Representasi Identitas Tionghoa Melalui Kuliner Di Kelurahan Kampung Bugis, Singaraja, Bali Sebagai Sumber Materi Ajar Sejarah SMA Kelas XII Jurusan Bahasa*. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha.
- Weichart, Gabriele. 2004. *Identitas Minahasa: Sebuah Praktik Kuliner*. Jurnal Antropologi Inonesia Edisi 74 Tahun 2004 Hal. 59-80. Jakarta: Universitas Indonesia.