

Makna Filosofi Pembuatan *Kaddo Bulo* di Kecamatan Barombong Kabupaten Gowa

Fikram Nurzaman Kahar*, St. Junaeda*

Jurusan Sosiologi-Antropologi, Universitas Negeri Makassar, Indonesia

*Corresponding Author, E-mail: fikram09099@gmail.com

Abstrak

Makna Filosofi Pembuatan Kaddo Bulo di Kecamatan Barombong Kabupaten Gowa bertujuan membahas mengenai proses pembuatan Kaddo Bulo yang tiap tahun digelar dengan jarak waktu yang biasanya tidak jauh dari peringatan kemerdekaan Indonesia pada tanggal 17 Agustus. Biasanya tepat pada usai panen padi. Ada makna dan nilai-nilai filosofis yang terkandung dari proses lahirnya *Kaddo Bulo* pada masyarakat Tamala'lang Timur. Dilihat dari tujuan penelitian yang termasuk dalam Penelitian Deskriptif ini menggunakan metode Observasi dan Wawancara terhadap beberapa orang yang paham akan sejarah, proses dan kandungan makna filosofi di dalamnya. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya nilai-nilai filosofis baik material, sejarah, spiritual, dan sosial atau gotong royong yang menjadi dorongan atau motivasi bagi mereka untuk melaksanakan tradisi yang sudah beratus-ratus tahun lamanya tetap terpelihara.

Kata Kunci: Makna filosofis, nilai filosofis, panen padi, kaddo bulo

The Philosophical Meaning of Making Kaddo Bulo in Barombong Sub-District Gowa District aims to discuss the process of making Kaddo Bulo which is held annually at a time that is usually not far from the anniversary of Indonesia's independence on August 17th. Usually right after the rice harvest. There are philosophical meanings and values contained in the process of the birth of Kaddo Bulo in the East Tamala'lang community. Judging from the research objectives included in this Descriptive Research, using the Observation and Interview methods to several people who understand the history, process and content of the philosophical meaning in it. The results of this study indicate that there are philosophical values, both material, vital, historical, spiritual, and social or mutual cooperation which are the impetus or motivation for them to carry out traditions that have been preserved for hundreds of years.

Keywords: philosophical meaning, philosophical values, rice harvest, kaddo bulo

I. PENDAHULUAN

Makassar adalah salah etnis di Sulawesi Selatan yang menempati wilayah di penghujung selatan Provinsi Sulawesi Selatan di pulau Sulawesi. Mendiami mulai dari kota Makassar, kabupaten Gowa, kabupaten Takalar, kabupaten Jeneponto, kabupaten Bantaeng hingga pesisir timur kabupaten Bulukumba dan daratan utama kabupaten kepulauan Selayar. Setiap kabupaten memiliki corak tradisi-budaya dan dialek yang khas. Salah satunya di wilayah kabupaten Gowa yang merupakan eks pusat kerajaan Gowa-Tallo di masa lampau.

Sebelumnya, kita harus memahami kembali unsur-unsur daripada suatu kebudayaan. Unsur-unsur itu menurut Tumanggor, meliputi bahasa, sistem pengetahuan, organisasi sosial, sistem peralatan hidup dan teknologi, sistem mata pencaharian hidup, sistem religi, dan kesenian (2010, hal. 14). Masyarakat Gowa atau suku Makassar telah mengenal sistem peralatan hidup atau teknologi membuat kebutuhan pokok khususnya di bidang pangan dengan menggunakan bambu. Hampir semua suku di nusantara mengenal sistem teknologi memasak dengan bambu, dan mereka memiliki sistem pengetahuan berupa pandangan dan makna

filosofi yang berbeda-beda mengenai hal tersebut.

Di Gowa sendiri, bambu telah menempati bagian terpenting baik dalam kebutuhan sehari-hari hingga pandangan filosofi yang menarik untuk dikaji. Seringkali “*Pappasang*” atau pesan-pesan leluhur nenek moyang orang Makassar sering menyinggung dan mengumpamakan bambu dengan pemikiran filosofis mereka baik dalam kebenaran, persatuan dan lain-lainnya. Bahkan di desa Jipang, kecamatan Bontonompo Selatan, bambu menjadi suatu hal yang dikeramatkan dan tiap tahun diupacarakan hingga dikenal istilah “bambu berjalan” atau “*Bulo Jappa*”. Di Maluku dikenal dengan nama bambu gila. Uniknya lagi, bambu juga disinggung dalam cerita rakyat Danau Mawang dalam konflik yang dialami oleh seorang penguasa Tanrara di Bontonompo dengan penguasa dari Simbang di daerah Maros.

Di dusun Tamala’lang Timur sendiri, terdapat suatu rangkaian acara adat yang dinamakan “*Attamutaung ri Tamala’lang*” atau “*Akkaddo Bulo ri Tamala’lang*”. *Tammutaung* bermakna suatu upacara adat yang diselenggarakan tiap tahun sementara *Kaddo Bulo* adalah salah satu jenis penganan yang bisa diartikan dalam bahasa Melayu sebagai *lemang*.

Orang-orang pesisir Makassar di wilayah Barombong dan Galesong pada umumnya mengenal dua jenis penganan yaitu *Kaddo Bulo* dan *Kaddo Minynya’*. Perbedaan dari keduanya ialah media masak. *Kaddo Bulo* adalah makanan yang dimasak di dalam bambu dengan cara dibakar di atas api dengan waktu yang lama. Sementara itu, *Kaddo Minynya’* adalah makanan yang tidak dimasak dengan bambu. Perbedaan lainnya ialah *Kaddo Bulo* dibuat dengan siraman santan sementara *Kaddo Minynya’* sesuai namanya menggunakan santan kental dengan pewarna kunyit dalam proses pembuatannya.

Sejarah awal pembuatan *Kaddo Bulo* ini dimulai sejak masa Tumanurung. Menurut salah seorang informan yang bernama Bido’ daeng Naba, bahwa dahulu masyarakat mengenal jagung (*Biralle*) untuk pertama kalinya sebagai kebutuhan pokok. Saat tiba masa penajahan, rakyat sengsara terutama karena banyak tanaman yang mati termasuk jagung. Mereka kemudian mengenal padi sebagai kebutuhan pokok namun yang dimakan bukan lah berasnya melainkan dedak atau sekam (kulit padi) sementara berasnya dibuang. Singkat waktu, mereka pun paham bahwa yang dimakan adalah berasnya. Namun mereka menemukan kendala karena tidak tahu

bagaimana cara memasaknya. Tiba-tiba mereka mendapatkan ilham dari sebuah suara yang muncul, “Jika kalian ingin merdeka, maka masukkan lah beras ke dalam batang bambumu!”

Saat itu bambu digunakan sebagai alat untuk berperang salah satunya sebagai menyimpan busur panah. Namun ada satu hal yang membingungkan yaitu periode sejarah yang dituturkan. Jika masyarakat Makassar telah lama mengenal beras sebagai makanan pokok lalu bagaimana mungkin ilham mengenai cara memasak dalam bambu itu baru ada pada masa penjajahan? Mungkin saja ini berkaitan dengan kepemimpinan raja Gowa ke-IX, I Manuntungi daeng Matanre Karaeng Tumapakrisik Kallonna yang disebutkan dalam sejarah banyak menaklukan kerajaan-kerajaan kecil di sekitarnya.

Dari sejarah pembuatan *Kaddo Bulo* sendiri kita bisa menangkap bahwa ada makna dan nilai-nilai historis dan perjuangan yang sangat panjang, yang kemudian oleh masyarakat Tamala’lang khususnya Tamala’lang Timur diperingati dalam acara *Tammutaung ri Tamala’lang*. Seperti dijelaskan sebelumnya, *Tammutaung ri Tamala’lang* adalah upacara adat yang diselenggarakan tiap tahun dan itu berangkat dari peristiwa lahirnya masyarakat Tamala’lang yang terilhami dari lahirnya *Kaddo Bulo*, sumber inspirasi dari nilai perjuangan atau kemerdekaan masyarakat Tamala’lang di masa lalu. Apabila ditelaah lebih dalam, maka kita akan menemukan begitu pentingnya *Kaddo Bulo* bagi lahirnya komunitas masyarakat Tamala’lang kini. Berangkat dari beberapa hal tersebut, maka peneliti bermaksud meneliti tentang bagaimana sejarah atau awal mula di balik pembuatan *Kaddo Bulo* di Kecamatan Barombong, proses pembuatannya serta makna filosofi di balik pembuatan *Kaddo Bulo*?

II. METODE PENELITIAN

Metode-metode atau teknik dalam pengumpulan data yang digunakan ialah Observasi dan Wawancara. Untuk observasi, peneliti mendatangi langsung dusun Tamala’lang Timur yang saat itu tengah mengelat sebuah tradisi atau acara adat leluhur yang dinamakan *Tammutaung ri Tamala’lang*. Acara ini telah berlangsung selama tiga hari dimulai dari tanggal 24 hingga tanggal 26 bulan Agustus 2022. Peneliti sendiri datang tepat pada tanggal 25 saat penutupan acara diselenggarakan tepat pukul

15.30-17.50 dilanjutkan malamnya dengan pesta kesenian oleh Sanggar Pelita Taeng. Dua hari kemudian, peneliti datang kembali ke dusun Tamala'lang Timur menyaksikan proses pembuatan *Kaddo Bulo* di rumah salah seorang tetua adat. Untuk sejarah dan beberapa hal lainnya, peneliti menggunakan metode Wawancara pada salah seorang tetua adat yang bernama Bido' daeng Naba dan keluarga. Beberapa hal lainnya dikarenakan waktu dan kondisi, penulis menggunakan Tinjauan Pustaka dan sumber dari salah satu *channel youtube* yang terkenal dengan nama MBS yang kebetulan juga pernah melakukan penelitian mengenai sejarah tradisi makanan *Kaddo Bulo* di dusun Tamala'lang Timur. Pada tanggal 16 September 2023 untuk mendalami nilai filosofis dari pembuatan *Kaddo Bulo*, peneliti mewawancarai salah seorang bernama Abdul Jalil Mattewakang yang merupakan inovator sekaligus pelopor masuknya tiga desa di Kecamatan Galesong Selatan sebagai Desa Wisata Campagaya nominasi ketiga, yang mana memiliki tradisi khas yang sama seperti yang dilakukan oleh warga Tamala'lang.

Dalam pengumpulan data, peneliti membuat Lembar Pertanyaan untuk menunjang kemudahan dalam melakukan Wawancara pada beberapa informan. Peneliti juga menggunakan alat bantu rekam suara dan dokumentasi menggunakan *Hand-phone* seadanya. Beberapa warga menyarankan untuk menonton proses pembuatannya di *Youtube* dan media sosial seperti *Facebook* untuk lebih jelasnya.

Teknik analisis data dalam penelitian ini adalah berupa analisis deskriptif, yaitu suatu teknik untuk mengungkapkan dan memaparkan pendapat dari responden berdasarkan jawaban dari Lembar Pertanyaan yang telah diajukan oleh peneliti.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Pembuatan Kaddo Bulo

Sebagaimana telah dijelaskan sebelumnya, masyarakat suku Makassar pada awalnya belum mengenal padi atau beras sebagai makanan pokok. Masyarakat lebih dahulu mengenal tanaman jagung dan umbi-umbian. Orang Makassar menyebut jagung dengan sebutan *biralle*, jelainya disebut *Batara'* sementara umbi-umbian disebut *lame*. Di Tamala'lang sendiri pada suatu saat mengalami kekeringan, banyak

tanaman yang mati hingga penduduk menderita kelaparan. Padi sendiri dalam hikayat orang Selayar telah dikenal semenjak masa pemerintahan We Tenri Dio di kerajaan Putabangun. Jika dihubungkan dengan kerajaan Gowa, ini berarti sudah ada sejak masa pemerintahan Tumanurung Bainea ri Gowa. Masa Tumanurung Bainea ini, di daerah-daerah sekitarnya kehidupan masih primitif, penduduk-penduduknya terbagi-bagi atas kelompok-kelompok kecil yang terdiri atas beberapa kepala keluarga. Gelar pemimpin pada saat itu bergelar *Dampang*. Catatan tentang masyarakat purba Makassar sangat minim ditemukan di berbagai sumber mana pun, hanya dijelaskan bahwa penduduk mulai mengenal padi. Kulitnya atau dedak dari padi dimakan sementara berasnya dibuang untuk makanan ayam. Masyarakat primitif pada masa purba itu sudah tahu cara bertanam dan memasak makanan untuk melanjutkan hidupnya, hanya saja yang dimasak adalah dedak. Pada masa primitif itulah, manusia juga mulai hidup berkelompok dan dalam kelompok itu ada seorang pemimpin, itulah yang disebut dengan *Dampang*.

"Sampainya adami padi, susah juga dimasak, toh? Bahkan orang juga,, bijinya itu nasi nabuang nah itu awalnya itu dimakan. Mula-mulanya itu ada nasi, beras! Sampainya itu zaman Belanda itu, perang,, kita dijajah Belanda ini,, kan adami nasi toh? Natau tommy itu orang,, masyarakat itu tanam padi, (tapi) susah jga dimasak karena tidak apa namanya,, kalau Makassar itu "uring" toh? Apa bahasa Melayunya itu? Panci di"? Yang dibikin (untuk) masak. Di situmi itu,, kan adami beras itu,, tidak ada tempat masak! Itu sejarahnya itu,, Disitumi itu dikasih anu,, leluhur kita itu,, dikasihmi apa namanya itu,, hidayah sama Yang Kuasa itu. Kan dulu itu bambu runcing dipakai perang dulu,, bambu runcing dipakai perang dulu sehingga di situ meminta sama Yang Kuasa itu, leluhur kita! Dikasih hidayah sama Yang Kuasa, pendengaran kalau itu bambu runcingmu itu isi masuk itu,, "Kalau kamu mau merdeka isi masuk itu bambumu beras!". Begitu, jadi (begitu lah) sejarahnya itu,, "

Dari penjelasan salah seorang informan yang tak lain adalah ketua adat masyarakat Tamala'lang Timur yang bernama (Naba, 2022), dapat kita ketahui sejarah adanya proses memasak makanan untuk pertama kalinya dengan bambu. Tentang bagaimana pola pikir masyarakat yang awalnya primitif menjadi berkembang, menjadi masyarakat yang memiliki

pengetahuan teknologi sederhana tentang memasak.

"Jadi lama-lama itu, bagaimana bisa beras dimakan kalau tidak diisi air. Di situmi dipotong-potong itu bambu baru dikasih air, dibakarmi," (Naba, 2022)

Awalnya masyarakat diberi ilham, mendapatkan pendengaran dari Yang Maha Kuasa dengan gamabaran umum bahwa bambu digunakan sebagai media masak. Selanjutnya mereka sendiri memikirkan lebih jauh bagaimana agar beras yang dimasukkan ke dalam bisa masak.

Selain penjelasan dari bapak Bido' daeng Naba, disebutkan pula dalam video yang diupload oleh Tim Mitologi Bumi Sulawesi yang pernah melakukan penelitian pada tahun 2021 silam, turut menjelaskan tentang sejarah adanya tradisi *Kaddo Bulo* yang diselenggarakan tiap tahun ini dimulai pada masa raja Gowa ke-IX, I Manuntungi daeng Matanre Karaeng Tumpakrisik Kallonna saat memerintahkan pembangunan benteng Somba Opu dan pemindahan istana dari bukit Tamalate di daerah yang kini disebut kelurahan Pallantikang ke daerah Tanjung Alang (kel. Maccini' Sombala' kini). Saat itu, raja Gowa memerintahkan agar daerah-daerah dan negeri-negeri sepanjang bantaran sungai Jeneberang memberi bantuan logistik pangan untuk para pekerja dan para prajurit yang tengah bertempur dengan bangsa asing dari luar. Khusus masyarakat Tamala'lang sendiri, diberi kemerdekaan dan tidak akan memberi upeti pada kerajaan Gowa karena jasa-jasanya memberikan bantuan pangan pada kerajaan Gowa kala pembangunan benteng saat itu. Di daerah Tamala'lang dan Campagaya (daerah Taeng kini), banyak pula direkrut para Tubarani yang tergabung dalam pasukan *Paklapak Barambang* prajurit garda depan kerajaan Gowa kala itu. Tidak heran, mengapa setiap acara adat *Tammutaung ri Tamala'lang* turut dihadirkan pula kesenian *Pamancak* atau mencak silat khas Makassar dengan tabuhan *Ganrang Caddi* yang amat seru.

Proses Pembuatan Kaddo Bulo

Bahan *Kaddo Bulo* adalah bambu setengah tua, orang Tamala'lang menyebut bambu jenis ini dengan *Bulo Tallang*. Ukurannya ada yang panjangnya satu hingga tiga meter, bahkan lebih; beras ketan, terdiri dari ketan hitam atau ketan putih; Daun pisang, jumlahnya bergantung pada banyaknya bambu dan beras ketan yang disediakan; Kelapa, yang isinya

diambil untuk membuat serundeng (Makassar: *Sarondeng*) yang orang Tamala'lang menyebutnya *Sambala'na Kaddo Bulo*. Sementara kulit atau sabut kelapa dikumpulkan sebagai bahan bakar untuk membuat *Kaddo Bulo*.

Memasukkan daun pisang yang telah dipotong-potong membentuk segi empat dan digulung menggunakan bilah bambu untuk selanjutnya dimasukkan ke dalam batang bambu. Menurut salah seorang informan (Puji, 2022) selain menggunakan daun pisang bisa juga dengan daun kunyit yang kualitas daunnya jauh lebih bagus namun daun kunyit begitu susah ditemukan terutama di wilayah Tamala'lang. Daun pisang ini selain untuk bisa melindungi beras yang dimasak dalam bambu dari kemungkinan kotoran atau serta-serta bambu yang masih agak kasar, juga berfungsi sebagai pengawet alami yang membuat beras yang menjadi nasi, bisa bertahan hingga tiga hari.



Gambar 1. Daun pisang digulung dengan bilah bambu



Gambar 2. Daun pisang yang telah digulung kemudian dimasukkan ke dalam batang bambu

Memasukkan beras ketan ke dalam batang bambu, yang terdiri dari ketan hitam dan ketan putih. Terkadang ada pula yang mencampurkan keduanya ke dalam batang bambu yang telah dialas dengan daun pisang. Masyarakat Tamala'lang dalam membuat *Kaddo Bulo* selalu menghadirkan kedua jenis beras ketan tersebut, tidak pernah hanya membuat satu jenis beras ketan saja seperti ketan putih saja atau ketan hitam saja melainkan selalu membuat dan menyajikan keduanya atau bahkan mencampurkannya sehingga kedua jenis beras ini selalu bersanding bersama-sama. Peneliti sendiri yakin bahwa ini mungkin berkaitan erat dengan konsep bahwa dalam hidup itu selalu ada hitam dan putih, selalu ada sisi yang berbeda dan itu tidak pernah berjalan sendiri-sendiri, semua yang ada di dunia ini memiliki pasangannya masing-masing dan saling melengkapi satu sama lain. Perbedaan itu jelas terasa saat kedua acara yang tujuannya sama tapi waktu dan pelaksanaannya berbeda tepat pada *Tammutaung ri Tamala'lang*. Salah seorang warga (Sirua, 2022) pun bercerita bahwa acara yang bersifat ritual itu tidak terkait dengan acara besar, yang banyak mengundang orang-orang besar termasuk sanggar Pelita Taeng yang turut meramaikan malam puncak penutupan acara *Tammutaung ri Tamala'lang* yang bersifat hiburan tersebut. Acara malam itu dipimpin oleh salah seorang *pinati* yang telah berfikir modern

dan ingin mempromosikan budaya masyarakat Tamala'lang namun tujuannya sama yaitu menyelenggarakan acara *Tammutaung ri Tamala'lang* dengan konsep yang berbeda; satu berbentuk ritual dan tradisional, satunya berbentuk festival.



Gambar 3. Beras ketan hitam dan putih dicampur



Gambar 4. Beras ketan putih

Menyiapkan tungku pembakaran dan sabut kelapa yang berfungsi sebagai bahan bakar.



Gambar 5. Tempat Pembakaran *Kaddo Bulo*

Menyiram beras yang telah dimasukkan ke dalam bambu dengan air santan hingga melebihi batas $\frac{3}{4}$ dari beras yang diisi ke dalam bambu.



Gambar 6. Menyiram beras dalam bambu dengan air santan

Langkah selanjutnya, ialah memasak beras dalam bambu yang sudah disiram dengan air santan, di tempat pembakaran yang telah disediakan tadi. Proses pembakaran membutuhkan waktu ± 3 jam lamanya.



Gambar 7. Proses Membakar *Kaddo Bulo* yang lama bergantung pada cara membakar dan berapa banyak *Kaddo Bulo* yang dibakar



Gambar 8. *Kaddo Bulo* yang dibakar, dijejer miring di atas api hingga seluruh bagiannya matang secara merata

Untuk mengetahui *Kaddo Bulo* sudah matang, kita hanya perlu mendengar suara bising seperti air dalam periuk mendidih dari batang bambu yang dibakar tersebut.

Makna Filosofi Kaddo Bulo

Umumnya, masyarakat lebih mengenal *Kaddo Bulo* dengan sebutan *Lammang* atau bahasa Melayunya “Lemang”, sebagai salah satu makanan yang terbuat dari beras ketan baik ketan putih maupun hitam. Jika membaca hikayat tentang asal-usul *Kaddo Bulo*, maka kita akan menemukan sebuah makna dari *Kaddo Bulo* itu sendiri, yaitu metode memasak beras menjadi nasi dengan menggunakan wadah batang bambu yang di dalamnya beralaskan daun pisang. Beras yang sudah menjadi nasi dengan metode penggunaan bambu inilah yang selanjutnya disebut dengan nama *Kaddo Bulo*.

Berbicara tentang *Kaddo Bulo*, ada filosofi menarik yang bisa dipetik, memasak *Kaddo Bulo* membutuhkan waktu dan proses yang tidak instan atau langsung jadi. Beras ketan harus dicuci bersih terlebih dahulu, diberi bumbu, lalu dimasukkan ke dalam bambu yang telah dilapisi

dengan daun pisang untuk kemudian dibakar dengan cara dijejerkan secara miring dalam waktu sekitar 5-7 jam lamanya sembari sesekali membolak-balikkan posisi *Ka'do Bulu* agar masak secara merata dan kemudian menghasilkan kudapan yang nikmat dan istimewa. Begitu pun dengan hidup manusia, untuk menjadi orang yang bahagia dan dianggap eksistensinya, kita butuh waktu dan proses yang tidak mudah dan tidak sebentar. Kita harus belajar, mencoba, jatuh bangun, berkumpul bersama teman-teman yang mau berjuang, bahu-membahu, saling membantu yang tidak jarang meneteskan air mata. Semua itu mengajarkan bahwa menjadi manusia bahagia tidak didasarkan pada kata-kata tetapi juga pengorbanan yang nyata.

Makanan ini tanpa bahan pengawet atau pewarna makanan, hanya mengandalkan beras ketan hitam dan putih, yang bertahan sekutar 2-3 hari saja. Adapun bahan-bahannya ialah bambu, daun pisang sebagai pengalas, beras ketan, kelapa sebagai lauk mengandung beberapa makna filosofi yang mendukung lahirnya tradisi *Ka'do Bulu*. Berikut makna filosofi dari hasil observasi yang peneliti telah lihat di lapangan, ialah:

1. *Kaddo Bulu* itu dibuat dengan beras ketan pilihan dan memiliki kualitas. Artinya, kita harus memiliki kualitas agar menjadi orang yang sukses dan beruntung dalam kehidupan.
2. *Kaddo Bulu* dimasak dengan ruas bambu yang bagus. Artinya, untuk menjadi berkualitas kita harus menjalani kehidupan dalam pendidikan dan lingkungan yang baik.
3. Memasak *Kaddo Bulu* itu butuh waktu yang lama bahkan berjam-jam. Artinya, untuk mendapatkan suatu kesuksesan butuh kesabaran karena untuk menjadi sukses itu tidak instan, semuanya perlu proses.
4. Dalam memasak *Kaddo Bulu*, bambu dibakar di atas bara api. Artinya, untuk menuju suatu kesuksesan itu ada banyak sekali rintangan yang menghalang, tapi harus dijalani dengan baik. Ini adalah simbol dari ego yang wajib dibuang jauh-jauh untuk mencapai suatu pengorbanan.
5. Beras ketan tidak langsung dimasukkan ke dalam ruas bambu, tetapi dibungkus daun pisang terlebih dahulu. Artinya, selain pendidikan, lingkungan yang baik, sabar perlu juga "selimut" AGAMA dalam hal ini IMAN yang menguatkan kita agar tidak rapuh dalam menapaki jalan menuju sukses.

Ini sekaligus menjadi inti dari filosofi leman.

Menurut Jalil, A. (2020, hal. 81) Bambu dalam bahasa Makassar disebutkan dengan nama bulo, menyimpan sebuah filosofi yang bermakna "*A'bulu Sibatang*" yang bisa kita artikan dalam bahasa Indonesia dengan sebutan bersatu, hampir mirip dengan *Bhineka Tunggal Ika*. Nah, ini lah yang mendasari kenapa wadah yang digunakan adalah bambu karena dimaknai sebagai pemersatu. Dalam isi bambu itu terdapat beberapa jenis yang bercampur namun disatukan dalam *Kaddo Bulu*. Persatuan itu dapat dilihat dalam proses pembuatannya. *Kaddo Bulu* yang berasal dari beras ketan hitam dan putih, dimasukkan ke dalam bambu muda yang telah dilapisi daun pisang muda. Selanjutnya disusun secara berbaris di tempat yang telah disediakan dan dibakar di atas api yang sangat panas. Perpaduan bahan-bahan yang disatukan dalam wadah bambu itu lah yang dapat kita tarik kesimpulan sebagai nilai persatuan atau "*A'bulu Sibatang*". Bambu juga sangat unik dikarenakan pertumbuhannya di awal yang sangat lambat namun ketika tumbuh besar memiliki struktur fondasi yang kuat pada akarnya di dalam tanah. Proses ini memiliki makna betapa fondasi yang sangat kuat sangat diperlukan.

Sementara untuk daun pisang, tidak semerta-merta digunakan sebagai sebuah alas tanpa makna. Jalil, A. (2020: 84) menjelaskan mengenai filosofi dari tanaman pisang ialah ia dapat tumbuh di mana saja yang berarti dalam menjalani kehidupan, kita harus meniru pohon pisang tumbuh dan hidup di mana pun yang selalu memberikan manfaat dan tidak mudah menyerah dengan keadaan. Kedua, ialah bertahan agar tidak mati sebelum berbuah bermakna dalam hidup kita harus menghasilkan sesuatu dan memberikan kesan yang positif guna memberikan manfaat pada orang lain. Ketiga, seluruh bagian tubuh pisang bermanfaat mulai dari akar, batang, daun hingga buahnya. Pada saat buahnya masih mentah saja, dapat kita manfaatkan untuk dibuat olahan seperti keripik, direbus dan lain sebagainya. Nah, maksudnya di sini ialah bagaimana kita sebagai manusia mampu memberikan manfaat di segala bidang tanpa harus mempertimbangkan banyak hal. Jika kita mampu memberikan manfaat pada orang lain tentunya itu akan memberikan timbal balik pada diri kita sendiri walau kita melakukan suatu hal tanpa pamrih.

Adapun makna padi yang jadi bahan pokok pembuatan *Kaddo Bulu* menurut Jalil, A. (2020,

hal. 89) adalah proses awal menuju pendewasaan dalam kehidupan. Warna hijau melambangkan sebuah kehidupan dan jiwa kita di masa kanak-kanak. Hama yang kerap datang menyerang padi mulai dari batang hingga daun adalah tempaan dalam kehidupan yang akan membuat kita semakin matang dalam menjalankan kehidupan. Di saat itu lah hijaunya padi perlahan-lahan mulai menguning agak kecoklatan yang menandakan bahwa masuknya masa dewasa atau pendewasaan. Warna kuning melambangkan kematangan dan kebersamaan. Tiga filosofi utama padi ialah bahwa semakin berisi maka semakin merunduk yang artinya orang yang makin berilmu dan banyak pengalaman, akan semakin rendah hati dan tidak sombong, segala sesuatu yang dimiliki dan dialami diserahkan kembali pada Yang Kuasa agar senantiasa bertawakal. Filosofi kedua ialah sama halnya dengan pisang, memberi manfaat kepada sesama. Ketiga, pandai beradaptasi di lingkungan mana pun. Padi dapat tumbuh di ladang, rawa bahkan perbukitan maka oleh karena itu kita manusia harus pandai mengikuti atau menyesuaikan diri di lingkungan mana pun kita berada.

Jalil, A. (2020, hal. 98) menyebutkan bahwa beras ketan di sini dapat kita maknai sebagai gambaran isi hati remaja yang akan berproses menuju pendewasaan sementara pembakaran di sini bermakna sebagai pembakaran ego dan penempatan hidup menuju proses pematangan atau pendewasaan. Penghidangan dilakukan dengan cara membelah ruas bambu agar beras ketan yang telah dimasak di dalamnya dapat kita nikmati. Ini bermakna walau hati, jiwa dan pikiran terpisah tapi jiwa persaudaraan tetap terjaga.

Di dalam *Kaddo Bulo* itu sendiri, bagi masyarakat Tamala'lang bukan hanya sekadar makanan yang dimakan namun ada makna perjuangan, kemerdekaan dan persatuan, yang dijaga dan diperingati tiap tahunnya. Ada sisi lain dari semangat persatuan dan gotong royong yang bisa kita lihat mulai dari pembagian tugas untuk mencari bahan hingga memasak.

"The foods eaten have histories associated with the pasts of those who eat them; the techniques employed to find, process, prepare, serve, and consume the foods are culturally variable, with histories of their own. ... food ... consumption always conditioned by meaning"

Seperti halnya apa yang disampaikan oleh Sydney Mintz (Mintz, 1996) di atas dalam bukunya yang berjudul *"Tasting Food, Tasting Freedom"* bahwa makanan memiliki sejarah

yang terkait dengan masa lalu. *Kaddo Bulo* berkaitan erat dengan cerita perjuangan masyarakat Tamala'lang pada masa lampau. *Kaddo Bulo* bagi masyarakat Tamala'lang adalah cara mereka mengenal sejarah dan identitas budaya mereka. Setiap proses dari *Kaddo Bulo* ini adalah proses lahirnya masyarakat Tamala'lang sekarang. Proses yang merekaalui sejak masa pra-sejarah, peperangan hingga kemerdekaan. Proses yang membuat mereka mengenang dan mengingat sejarah leluhur mereka yang oleh karena itu telah membentuk identitas masyarakat Tamala'lang yang dikenal sebagai gudang logistik pangan bagi kerajaan Gowa di masa lampau dan juga gudang Tubarani atau para prajurit pemberani dari kerajaan Campagaya (Taeng).

"Kalau kamu mau merdeka, isi bambumu itu masuk dengan beras!"

Perkataan para leluhur pada masyarakat Tamala'lang yang diceritakan oleh bapak Bido daeng Naba saat menuturkan sejarah adanya *Kaddo Bulo* di Tamala'lang itu, sungguh mengiris pilu orang-orang yang hidup di masa sekarang seperti kita. Mengapa? Dahulu makanan sangat susah dicari, orang memakan apa saja yang tersedia di alam, beras belum dikenal saat itu dan walau pun telah dikenal, mereka tidak tahu bagaimana cara memasaknya. Bisa disimpulkan bahwa *Kaddo Bulo* ini adalah lambang kemerdekaan bagi masyarakat Tamala'lang sendiri sebab itu awal mereka mengenal beras setelah mengalami kelaparan panjang akibat kemarau dan kehancuran kala perang yang terjadi pada masa itu.

Semangat persatuan itu juga tampak pada antusias masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa yang tidak lelah menanti bambu hingga matang, yang dibakar mulai dari usai maghrib hingga menjelang subuh dini hari. Selain itu bagaimana antusias masyarakat meramaikan acara adat hingga penutupan, yang dimulai sejak sebelum azhar hingga maghrib. Walau berdesak-desakan, teriakan bergemuruh menyaksikan hiburan dan semacamnya seakan ada magnet yang menarik masyarakat Tamala'lang untuk tidak lelah mengikuti acara hingga selesai. Bagi orang yang pertama kali datang kemari atau menyaksikan acara adat ini, tentu akan berfikir, apa serunya acara semacam ini? Mulai dari cuma masak nasi dalam bambu hiburan yang hanya diisi dengan *A'raga* (sepak takraw) dan *Manca'* (mencak silat), apa pentingnya semua itu? Semangat persatuan tentunya dilandasi oleh kesadaran sosial dan

historis sesama orang Tamala'lang yang dulunya berjuang mati-matian, berperilya hanya demi bisa memasak makanan yang saat itu tengah dalam kondisi perang, menunggunya hingga matang selama berjam-jam.

Ada nilai-nilai komunal dalam proses pembuatannya. Selama proses pembuatannya, kebersamaan dan kehangatan terjalin erat seolah menjadi antitesis dari budaya individualistik yang kian menjamur.

Semuanya dikerjakan secara swadaya. Untuk urusan bahan pembuatan seperti beras ketan dan kelapa, semuanya juga tanpa dibeli, tapi mengandalkan sumbangan tiap individu secara sukarela. Bagi mereka yang memiliki beras ketan, bisa menyumbangkan beras ketan; bagi yang memiliki kelapa, bisa menyumbangkan kelapa; bagi yang memiliki ekonomi menengah atas tapi tak punya bahan, cukup menyumbang uang semampunya. Sedangkan bagi kaum miskin, bisa berpartisipasi dengan cara menyumbang tenaga. Semuanya ingin terlibat karena merasa satu keluarga, satu identitas sebagai masyarakat Tamal'lang.

Selain itu, masyarakat Tamala'lang juga tidak segan-segan membagikan *Kaddo Bulu* pada orang yang datang berkunjung tepat pada saat prosesi maupun acara adat *Tammutaung ri Tamala'lang*. Mereka memiliki prinsip dan pandangan bahwa siapa saja yang datang akan disuguhi *Kaddo Bulu* sebagai wujud kesyukuran dan kegembiraan masyarakat Tamala'lang. Hal ini juga dikarenakan sejarah bahwa dahulu pada masa raja Gowa ke-IX, I Manuntungi daeng Matanre Karaeng Tumapakrisik Kallonna pernah meminta pada masyarakat di bantaran sungai Jeneberang agar mau membantu memberikan bantuan pangan pada para prajurit yang usai berperang, dan para pekerja yang tengah membangun benteng Somba Opu pada saat itu. Setiap para prajurit baik dari kerajaan Gowa maupun dari pihak Tamala'lang sendiri akan disuguhi makanan tersebut karena bagi mereka tamu lebih diutamakan, perasaan bahwa para prajurit yang baru saja pulang dari peperangan perlu disambut sedemikian rupa dengan acara hiburan dan suguhan makanan. Makanan yang mampu bertahan selama tiga hari untuk disimpan saat itu adalah *Kaddo Bulu*, pada akhirnya makanan ini menjadi terkenal dan begitu digemari hingga menjadi makanan favorit bahkan dalam kalangan istana kerajaan Gowa. Peneliti sendiri pernah mendengar pertanyaan semacam, "Apa makanannya Sultan Hasanuddin?" Pertanyaan itu dilontarkan jauh sebelum peneliti

sendiri meneliti tentang *Kaddo Bulu*. Dari pertanyaan itu, kini peneliti jadi paham bahwa apa yang dikenal dengan nama *Kaddo Bulu* ini bukan hanya sekadar makanan biasa namun ada unsur dan nilai sosial, politik, psikis, spiritual, praktis, simbolik dan ekonomi.

Mengapa dengan politik? Hadirnya penganan *Kaddo Bulu* di Tamala'lang mampu melindungi wilayah kerajaan kecil tersebut dari serangkaian penaklukan yang dilakukan oleh raja Gowa IX, Karaeng Tumapakrisik Kallonna tersebut yang dikenal telah banyak menaklukkan negeri-negeri di sekitarnya. Selain terbebas dari penaklukan, masyarakat dari *Kekaraengan* Tamala'lang tidak perlu membayar pajak atau memberi upeti pada kerajaan Gowa atas jasanya memberi bantuan logistik pangan pada orang-orang dari kerajaan Gowa kala itu. Bahkan penganan *Kaddo Bulu* dari Tamala'lang lebih banyak dikenal dibandingkan dari daerah-daerah lain di Gowa karena sejarahnya yang berkaitan erat dengan kerajaan Gowa kala itu.

Dari segi psikis, karakteristik makanan *Kaddo Bulu* mempengaruhi pola pikir atau pandangan hidup orang Tamala'lang, serta sebagian besar orang-orang Makassar. *Tubarani* atau para prajurit dan pendekar banyak direkrut dari Campagaya (Taeng) hingga Tamala'lang karena kualitasnya yang terbaik. Faktor ini berangkat dari filosofi *Kaddo Bulu* sendiri bahwa ia dibuat bukan dengan beras biasa tapi dengan beras ketan yang benar-benar bagus dan terpilih. Orang-orang Tamala'lang dan sekitarnya dikenal sebagai orang-orang yang pemberani dan tak kenal menyerah. Setelah perjanjian Bungaya pada tahun 1666, Karaeng Karunrung, raja Tallo sekaligus mangkubumi kerajaan Gowa memilih meninggalkan istananya karena tidak ingin hidup bersama penjajah yang telah menghancurkan negerinya. Karaeng Karunrung memutuskan berhijrah ke daerah Taeng, yang masih bergolak hingga masa menjelang kemerdekaan Indonesia. Taeng dan sekitarnya adalah daerah yang tidak pernah tunduk pada pendudukan Belanda usai penghancuran pusat kerajaan Gowa di Somba Opu.

Segi praktis *Kaddo Bulu* ialah karena ia cukup mudah dibuat walau membutuhkan waktu yang sangat lama. Makanan ini sering menemani para prajurit yang hendak pergi berperang bahkan sambil berperang, mereka juga memasak *Kaddo Bulu*. Bambu saat itu digunakan sebagai senjata melawan musuh, baik sebagai bumbung panah maupun sebagai *sambaloge* (bambu runcing). Di situ lah letak kepraktisannya, bahan-bahannya

pun sangat mudah untuk didapatkan bila dibandingkan dengan makanan-makanan lain yang mesti dimasak dalam periuk maupun *uring* (panci).

Nilai spiritualnya tentu ada pada bagaimana masyarakat kala itu mampu bersabar menanti makanan hingga matang. Ada harapan dan doa dalam setiap proses pembuatan *Kaddo Bulu*. Bahkan dalam acara *Tammutaung ri Tamala'lang* sendiri, sebelum membakar *Kaddo Bulu* mereka akan melakukan pembacaan doa agar pembuatan *Kaddo Bulu* tidak terganggu dengan hal-hal buruk. Mereka juga meminta pada Yang Kuasa agar panen selalu melimpah, hingga mereka bisa melaksanakan acara *Kaddo Bulu* untuk mengingat kembali sejarah leluhur mereka.

V. KESIMPULAN

Kaddo Bulu adalah salah satu dari dua jenis penganan dan metode penyajian makanan bagi orang Makassar terutama di wilayah eks Kerajaan Gowa (Kabupaten Gowa kini). Orang Makassar mengenal dua jenis penyajian makanan yaitu *Kaddo Minynya'* dan *Kaddo Bulu*. Perbedaan keduanya diwakili dari penamaan tersebut, *Kaddo Minynya'* ialah makanan yang tidak dimasak dengan bambu dan banyak menggunakan minyak sementara *Kaddo Bulu* menggunakan batang bambu sebagai wadah masak dan menggunakan siraman santan.

Kaddo Bulu adalah suatu hal yang tidak hanya dimaknai sebagai makanan saja tapi ada unsur sejarah, sosial, politik, dan spiritual di dalamnya. Unsur-unsur dan nilai-nilai yang ada pada *Kaddo Bulu* di *Tamala'lang* ini memberi kesan dan makna filosofi yang mendalam, yang mungkin tidak dapat dipahami oleh orang lain kecuali jika mereka turut berbaur dan turut merasakan apa yang dirasakan oleh orang-orang *Tamala'lang*, yang menjadi faktor mereka menganggap *Kaddo Bulu* itu adalah sebagai suatu hal yang penting bagi kehidupan mereka. *Kaddo Bulu* bagi masyarakat *Tamala'lang* bermakna merdeka, tanpa *Kaddo Bulu* mereka tidak akan bisa hidup, mereka akan kehilangan sejarah mereka karena *Kaddo Bulu* adalah inti dari mengenal masyarakat *Tamala'lang* itu sendiri. *Kaddo Bulu* adalah jalan mengenal jati diri sebagai manusia *Tamala'lang*.

REFERENCES

- Jalil, A. (2020). *Akkaddo Bulu (Jejak Sejarah & Eksistensi Budaya Lokal Pada Perayaan Pesta Panen)*. Galesong, Takalar: PT. Media Pena Patorani.
- Mattewakang, A. (2023, 09 16). Makna Filosofi Dalam Pembuatan Ka'do Bulu. (F. N. Kahar, Interviewer)
- Mintz, S. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions to Eating, Culture, and the Past*. Massachusetts: 1996.
- Naba, B. D. (2022, 07 28). Makna Filosofi Dalam Pembuatan Ka'do Bulu. (F. N. Kahar, Interviewer)
- Puji, D. (2022, 07 28). Makna Filosofi Dalam Pembuatan *Kaddo Bulu*. (F. Nurzaman, Interviewer)
- Sirua, A. D. (2022, 07 28). Makna Filosofi Dalam Pembuatan. (F. Nurzaman, Interviewer)
- Tika, Z., Kasim, M., Ilyas, Syam, R., & Suriati. (2009). *Sejarah Kerajaan Bajeng*. Sungguminasa: Lembaga Kajian dan Penulisan Sejarah Budaya Sulawesi Selatan.
- Tumanggor, R., Ridho, K., & Nurochim. (2010). *Ilmu Sosial dan Budaya Dasar*. Jakarta: Kencana.