

Melestarikan Tradisi Manggelek Sebagai Tradisi Budaya Desa Kuok Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar Provinsi Riau

Preserving the Manggelek Tradition as a Cultural Tradition of Kuok Village, Kuok District, Kampar Regency, Riau Province

Arifudin¹, Fanny Septya², Yuli Yendi³, Octia Madeyanti Dermawan⁴
Universitas Riau

ABSTRAK

Kuok adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Kampar, Riau, Indonesia yang memiliki luas wilayah 6.000 Ha. Desa Kuok merupakan Desa Wisata dimana memiliki destinasi keindahan alamnya yang dapat dijadikan sebagai objek wisata. Tidak hanya memiliki objek wisata, Desa Kuok juga memiliki tradisi budaya yang khas yang patut untuk dilestarikan kepada generasi – generasi muda, seperti tradisi manggelek tobu yang memiliki nilai nilai budaya bagi masyarakat. Pewarisan nilai – nilai budaya ini harus terus diturunkan bagi generasi selanjutnya agar tradisi budaya tidak hilang ditengah zaman yang terus berkembang. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk melestarikan tradisi manggelek tobu yang menghasilkan produk nisan khas Desa Kuok sehingga dapat dikenal oleh masyarakat luas. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Teknik pengumpulan data yaitu melalui obsevasi dan wawancara. Pembuatan nisan berbahan dasar tobu ini dilakukan dengan cara yang khas yaitu yang dikenal dengan manggelek tobu. Pembuatan nisan dimulai dengan sortasi tobu, penggilingan atau gelek tobu dan proses pemasakan yang memakan waktu 12 jam hingga menjadi produk nisan

Kata Kunci: Manggelek Tobu, Nisan, Desa Kuok

ABSTRACT

Kuok is a sub-district in Kampar Regency, Riau, Indonesia which has an area of 6,000 ha. Kuok Village is a tourism village where it has a destination of natural beauty that can be used as a tourist attraction. Not only has a tourist attraction, Kuok Village also has a distinctive cultural tradition that should be preserved to the younger generations, such as manggelek tobu tradition that has cultural value for the community. The devolution of these cultural values must continue to be passed down for the next generation so that cultural traditions do not disappear in the midst of a growing age. The purpose of this community service is to preserve the tradition of manggelek tobu that produces the typical gravestone products of Kuok Village so that it can be known by the wider community. This study uses qualitative methods. Data collection techniques are through interviews. The manufacture of sugarcane-based headstones is done in a distinctive way that is known as manggelek tobu. The making of headstones begins with the sorting of sugar cane, milling or grinding of sugar cane and the cooking process that takes 12 hours to become a gravestone product.

Keywords: Manggelek Tobu, Nisan, Kuok Village

PENDAHULUAN

Kuok adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Kampar, Riau, Indonesia yang memiliki luas wilayah 6.000 Ha. Desa Wisata Pulau Belimbing memiliki potensi yang besar sebagai objek wisata karena nilai – nilai budaya dan adatnya yang masih alami. Melestarikan dan mengembangkan budaya merupakan langkah yang harus dilakukan agar tetap terjaga kelestarian budayanya dan dapat dirasakan manfaatnya oleh semua masyarakat karena nilai-nilai budaya tidak terlepas dari peran manusia sebagai makhluk budaya yang mewarisi budaya tersebut. Desa Kuok terkenal dengan wisatanya, mulai dari rumah adat, kegiatan masyarakat, pagelaran seni, serta destinasi keindahan alamnya yang banyak menarik wisatawan untuk berkunjung dan menikmatinya.

Menurut Kuserdyana (2011), kebudayaan berasal dari kata Sansekerta buddhaya, yaitu bentuk jamak dari buddhi yang artinya akal. Dengan demikian kebudayaan dapat diartikan sebagai “hal-hal yang bersangkutan-paut dengan akal”. Budaya dapat disimpulkan menjadi pikiran atau akal manusia yang di dalamnya sudah tercakup pula segala hasil dari cipta, rasa, karsa, dan karya, baik yang fisik materil maupun yang psikologis, dan spiritual. Dengan kata lain kebudayaan mencakup semua yang didapatkan atau dipelajari oleh manusia sebagai anggota masyarakat.

Manggelek tobu adalah warisan turun temurun dari masyarakat Kampar. Melalui wawancara antara kelompok mahasiswa dengan Bapak Sarkawi atau yang lebih dikenal dengan Pak Kecik selaku budayawan yang menjaga Rumah Lontiok bahwasannya manggelek tobu adalah sebagai tradisi yang cukup tua.

Manggelek tobu dilakukan karna dahulunya belum mengenal yang namanya gula pasir sehingga untuk keperluan gula kita menggunakan sebuah alat pemeris tobu berbahan dasar kayu besar yang nanti air tobu ini di masak menjadi manisan dan fungsinya yang berkaitan dengan budaya dan juga tradisi yang ada daerah Pulau Belimbing 1. Sebagaimana budaya dan tradisi masyarakat Kampar bahwa zaman

dahulu pergaulan sangat dibatasi antara pemuda dan pemudi khususnya untuk anak perempuan. Sehingga melalui kegiatan manggelek tobu inilah pemuda pemudi dapat bertemu untuk berkenalan.

Salah satu pertemuan antara pemuda dan pemudi di acara menggelek tobu ini merupakan bentuk wujud dari gotong royong dan ini terjadi dalam menyambut bulan puasa ramadhan untuk perbekalan buka puasa. Pada masa itu belum mengenal industri pembuatan gula setelah menemukan gula pasir, salah satu bahan masakan atau makanan kita menemukan bahan untuk membuat gula pasir yaitu dari tobu di buat sebagai manisan. Mulai dari era 80-an dan tradisi ini masih berlanjut oleh masyarakat namun nilai yang diambil adalah sifat kegotong royongan atau kerja sama walaupun telah adanya gula pasir, manisan ini juga banyak di butuhkan oleh masyarakat sebagai bentuk melestarikan budaya yang fungsinya tetap sama yaitu sebagai ajang pertemuan antara pemuda dengan cacatan disaat menggelek tobu ada orang tua yang menjaga di kawasan penggiling tobu, dimana peran orang tua sebagai perantara.

Artinya perantara ini sebagai penghubung andaikan ada keinginan untuk mencari jodoh dan melanjutkan ke jenjang perkawinan maka pihak dari yang laki laki akan menyampaikan keinginannya tersebut kepada si ibu yang menjaga disaat menggelek tobu berlangsung dan si ibu ini yang akan menyampaikan ke anaknya kemudian ibu dari pihak perempuan akan menyampaikan ke keluarga laki laki. Sifat inilah yang meminang si laki laki dengan catatan laki laki ini menyampai kan dahulu ke ibu perempuan tersebut. Di daerah pulau belimbing ini memiliki suku otomatis kita mencari perempuan di luar suku kita, karna kita memiliki berbagai suku dan biasanya kita dianjurkan untuk menikah di luar suku karna itu sudah peraturan adat yang berlaku sampai sekarang.

Manggelek tobu biasanya menjelang puasa biasanya dimulai waktu selesai panen padi atau munuai padi nanti akan ada perkampungan 2 atau 3 penggelek tobu yang ketuanya tidak ditetapkan melainkan siapa kira kira yang sanggup untuk menjadi ketua

kelompoknya dan tempatnya di musyawarahkan kira kira di mana posisi yang tepat dan sama sama dekat dengan kebun tebu jadi tergantung kesepakatan di mana akan dilakukan menggelek. Artinya dilakukan musyawarah terlebih dahulu.

Tebu yang telah dipiih kemudian dikupas malam harinya oleh sekelompok pemuda yang diawasi oleh orang tua karena memakan waktu yang cukup lama. Kemudian keesokannya dilakukan pengelekan tebu secara bersama – sama kurang lebih 10 orang. Setelah mendapatkan perasan tebu kemudian dipindahkan kedalam tungku untuk dimasak kurang lebih selama 12 jam. Manggelek tobu yang memakan waktu cukup lama ini lah yang menumbuhkan rasa persaudaraan dan kebersamaan. Tidak hanya sekedar manggelek tobu mereka juga akan makan bersama – sama.

Tebu (*Saccharum officinarum*) adalah tanaman penghasil gula yang menjadi salah satu sumber karbohidrat. Tebu adalah jenis tanaman penghasil gula dan hanya tumbuh di daerah yang memiliki iklim tropis. Tanaman ini sangat dibutuhkan sehingga kebutuhannya terus meningkat seiring dengan pertambahan jumlah penduduk (Putri et al., 2013). Tebu merupakan sumber pemanis utama di dunia, hampir 70 % sumber bahan pemanis berasal dari tebu sedangkan sisanya berasal dari bit gula (M.Maulana, 2015).

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif ini bertujuan untuk menjelaskan fenomena sedalam-dalamnya melalui pengumpulan data sedalam-dalamnya (Kriyantono, 2014).

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif diskriptif. Menurut Miles dan Huberman (2014), terdapat tiga teknik analisis data kualitatif yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Proses ini berlangsung terus-menerus selama penelitian berlangsung

Teknik pengumpulan data dengan menggunakan observasi dan wawancara yang kemudian disusun ke dalam suatu instrument berupa daftar wawancara dan Menyusun proses – proses pembuatan produk nisan serta dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Manggelek tobu merupakan cara yang khas untuk menghasilkan sebuah produk manisan yang dikenal dengan nisan. Adapun proses pembuatan nisan ini dilakukan secara tradisional dan dilakukan turun temurun. Tidak ada yang berubah dalam proses pembuatan nisan, cara yang dilakukan masih sangat alami sebagaimana tradisi budaya masyarakat Desa Kuok. Karena itu tim kukerta melakukan wawancara tentang sejarah dan proses pembuatan nisan melalui tuan rumah dari Rumah Adat Lontiok Kendil Kemilau Emas, Pak Kecil.

Melalui kelompok mahasiswa kukerta pelestarian tradisi budaya manggelek tobu agar lebih dapat dikenal dan dilestarikan. Proses pembuatan nisan ini umumnya tidak berbeda jauh dengan proses pembuatan manisan lainnya seperti dodol, uniknya pada proses pembuatan nisan ini terdapat cara yang tidak biasanya yaitu tebu digiling atau digelek secara bersama – sama dengan batang pohon kelapa.

Proses dalam pembuatan menggelek tebu sama halnya dengan pembuatan manisan dengan bergotong royong, mulai mencari dari pohon kelapa dan penyediaan bahannya beserta tungku masak dan lain lainnya yang bersifat gotong royong. Walaupun gotong royong biasanya itu tergantung dari kesepakatan sebelumnya yang mana kesepakatan itu berlaku bagi orang orang yang sudah menanam tebu sebelumnya, artinya dia memiliki kebun tebu walaupun tidak banyak. Biasanya yang membuat kumpulan untuk membuat manisan masyarakat sudah menyiapkan tebu dan dari sanalah timbul gotong royong, artinya bisa jadi hari ini tebu si A, dan setelah menyelesaikan tebu si A pindah lagi ke kebun si B atau bersifat giliran bukan membeli tebu.

Tebu yang telah dipiih kemudian

dikupas malam harinya oleh sekelompok pemuda yang diawasi oleh orang tua karena memakan waktu yang cukup lama. Kemudian keesokannya dilakukan pengelekan tebu secara bersama – sama kurang lebih 10 orang. Setelah mendapatkan perasan tebu kemudian dipindahkan kedalam tungku untuk dimasak kurang lebih selama 12 jam. Manggelek tobu yang memakan waktu cukup lama ini lah yang menumbuhkan rasa persaudaraan dan kebersamaan. Tidak hanya sekedar manggelek tobu mereka juga akan makan bersama – sama.



Gambar 1. Proses Manggelek Tobu

Gambar di atas merupakan proses manggelek tobu yang dilakukan secara bersama -selama oleh 10 orang. Air tebu diperoleh dengan cara yang unik melalui penggilingan oleh batang pohon kelapa. Disituasi khas inilah bisa terjalin perkenalan antar sesama pemuda.



Gambar 2. Proses penampungan tebu

Gambar diatas merupakan proses penampungan air tebu. Tebu yang sambil digelek atau digiling airnya akan dimengalir kebawah dan ditampung pada wadah penampung.



Gambar 3. Proses penyaringan tebu

Gambar diatas merupakan proses penyaringan air tebu kedalam wajan besar yang kemudian akan dimasak pada tungku api



Gambar 4. Proses pemasakan nisan

Gambar diatas merupakan proses pemasakan nisan. Tebu yang telah disaring dimasak pada sebuah tungku kemudian di aduk terus hingga mengental menjadi nisan. Proses pemasakan ini memakan waktu yang lama yaitu selama 12 jam.



Gambar 5. Nisan

KESIMPULAN

Mangelek tobu adalah warisan turun temurun dari masyarakat Kampar. Proses dari mangelek tobu ini menghasilkan sebuah produk manis yang lebih dikenal dengan nisan. Mangelek tobu merupakan tradisi budaya Kuok yang sudah ada sejak lama. Mangelek tobu memiliki nilai – nilai budaya yang bermanfaat bagi masyarakat

seperti terjalannya kerja sama yang dapat mempererat tali persaudaraan, sebagai ajang perkenalan antar muda mudi dan bahkan dapat menjadi tempat mencari jodoh. Tradisi budaya mangelek tobu perlu terus dilestarikan agar warisan budaya tidak hilang di tengah zaman yang terus berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Kriyantono, R. 2014. Teknik praktis riset komunikasi. Jakarta: Prenada Media.
- Kusherdyana. 2011. Pemahaman Lintas Budaya; dalam Konteks Pariwisata Dan Hopitalitas . Yogyakarta: Alfabeta
- Isjoni, Asyurul Fikri, M. Yogi Riantama, Yuliantoro. 2019. Pewarisan Nilai – Nilai Budaya Rumah Lontioek Kepada Generasi Muda. Jurnal Akrab Juara. Volume 4 Nomor 4.
- M.Maulana Rasyid Lubis , Lisa Mawarni, Yusuf Husni. 2015. Respons Pertumbuhan Tebu (*Sacharum officinarum L.*) terhadap Pengolahan Tanah pada Dua Kondisi Drainase. Jurnal Online Agroekoteknologi Vol.3, No.1
- Miles, Matthew B. and A. Michael Huberman. 2005. Qualitative Data Analysis (terjemahan). Jakarta : UI Press.
- Putri, A. D., Sudiarmo., dan T. Islami. 2013. Pengaruh Komposisi Media Tanam pada Teknik Budchip Tiga Varietas Tebu (*Saccharum officinarum L.*). Universitas Brawijaya. Jurnal Produksi Tanaman. 1(1):16-23