

Etnoscience of Traditional Alcoholic Beverages (*Moke Putih*) of Ngada East Nusa Tenggara

Umbu N. Limbu^{1*}, Antonia P. Bao¹, Victoria Coo Lea², Christianus Y. N. Bhae³, & Prihatin Prihatin⁴

¹Program Studi Biologi Terapan, Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa, Bajawa, Indonesia;

²Program Studi Agroteknologi, Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa, Bajawa, Indonesia;

³Program Studi Nutrisi Teknologi dan Pakan Ternak, Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa, Bajawa, Indonesia;

⁴Program Studi Teknologi Pangan, Institut Teknologi Bacharuddin Jusuf Habibie, Parepare, Indonesia;

Article History

Received : April 28th, 2024

Revised : May 01th, 2024

Accepted : June 20th, 2024

*Corresponding Author:

Umbu N. Limbu, Program Studi Biologi Terapan, Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa, Bajawa, Indonesia;

Email:

umbulimbu.nataniel@gmail.com

Abstract: Ngada district has a traditional drink called *moke putih*. *Moke putih* is a traditional alcoholic beverage made from the Aren's water (*Arenga pinnata* Merr.) that is found in Flores. For the people of Ngada, *moke putih* is a symbol of being kind and harmony, and the consumption of *moke* has become a lifestyle for most people in there. This drink has a lot of potential because it has strong historical elements and cultural values. The purpose of this research is to know the history, processing, and the connection between *moke putih* and the culture of Ngada. The research method is a qualitative approach to ethnoscience through purposive sampling techniques and snowball samplings from villages with 10 respondents and data collection through interviews, observations, and documentation. *Moke Putih* is a traditional drink that has been passed down from generation to generation and is closely related to the culture, customs, and characteristics of the Ngada people. White *moke* is made from slicing the fruit stalks of the sap tree, and this drink is used at every traditional event and in daily activities as a substitute for drinking water.

Keywords: Ethnoscience, history, *Moke Putih*, ngada, traditional alcoholic.

Pendahuluan

Kabupaten Ngada adalah wilayah Flores yang menarik dengan banyak desa berpotensi; salah satunya adalah Desa Malanua. Sebagian besar orang yang tinggal di desa Malanua adalah petani, terutama yang bekerja di bidang pertanian dan perkebunan. Mereka bekerja untuk berkebun, mencari rumput untuk pakan ternak, dan mencari tuak *moke*, minuman beralkohol yang dibuat dari pohon enau. Hampir setiap kebun memiliki pohon *moke* karena banyaknya pohon *moke* yang tumbuh di daerah Malanua dan sekitarnya. Dengan rata-rata 4,5 ha lahan perkebunan, setiap kelompok tani memiliki 50 pohon *moke* per ha (Ria *et al.*, 2021).

Pohon *moke* baru hanya dibuat menjadi

minuman fermentasi untuk saat ini. Daun pohon *moke* juga biasanya digunakan sebagai pagar dan atap rumah. Pohon ini tidak hanya menghasilkan tuak putih (minuman beralkohol) atau *moke* putih (minuman beralkohol), tetapi juga bermanfaat sebagai pohon yang melindungi daerah dari erosi banjir. Menurut Wulantika (2019), pada saat kekurangan pangan terutama dilanda kelaparan, akar, batang, daun, buah, dan patinya diolah menjadi kerajinan tangan untuk peralatan rumah tangga dan makanan.

Etnosains adalah cabang sains asli (Indegenous Science) yang menyelidiki masyarakat tradisional. Ini berasal dari kepercayaan genetik dan masih penuh dengan mitos (Rahayu dan Sudarmin, 2015). Etnosains adalah pendekatan yang menggabungkan pengetahuan ilmiah dengan pengetahuan asli

masyarakat (Putri *et al.*, 2022). Etnosains berasal dari pengetahuan eksperimental yang belum dapat diterjemahkan ke dalam pengetahuan ilmiah. Ini karena etnosains berasal dari tingkat lokal hingga regional sebagai pengetahuan yang diperoleh melalui coba-coba (Rist dan Guebas, 2006).

Etnosains dianggap sebagai kumpulan pengetahuan dan pemikiran yang khas bagi budaya tertentu (Surdarmin, 2015). Menghasilkan sebuah produk, yang dimodifikasi berdasarkan pengetahuan masyarakat yang diturunkan dari generasi ke generasi oleh leluhur terdahulu, dapat menjadi contoh kebudayaan masyarakat yang dapat diwujudkan (Muliadi *et al.*, 2022). Untuk menghindari interpretasi yang salah dan kearifan lokal budaya yang berkembang di suatu daerah, penggalian dan pemahaman potensi sains dapat membantu memperoleh pemahaman logis (Novitasari *et al.*, 2017).

Tumbuhan aren tumbuh subur di wilayah tropis, dari permukaan laut hingga daratan tinggi. Menurut Lempang (2012), pohon aren memiliki banyak manfaat bagi manusia karena dapat diolah menjadi produk yang menguntungkan dari akar hingga daunnya. Bagian buah dan niranya tanaman aren banyak dimanfaatkan; contohnya, mereka digunakan untuk membuat hasil non pangan seperti tulang daun yang dapat dibuat menjadi lidi dan daun yang dapat dibungkus menjadi ketupat. Selain itu, dapat digunakan untuk berbagai bahan pangan, seperti cuka, kolang kaling, gula, minuman, dan bahan baku lainnya. Nira yang dibuat menjadi cuka adalah hasil dari tanaman aren yang sering diolah oleh masyarakat (Lempang & Soenarno, 1999). Aren juga dapat digunakan sebagai bahan baku untuk menghasilkan bioetanol dalam jumlah rendah (Ngapa & Gago, 2020).

Arenga pinnata Merr., *Borassus flabellifer*, *Cocos nucifera*, dan *Nypa fruticans* adalah beberapa jenis palma yang air hasil pengirisannya biasanya digunakan untuk membuat minuman tradisional dan dikonsumsi secara langsung oleh masyarakat. Kandungan gula total dalam air yang dihasilkan dari pengirisan atau derasan jenis palma ini berkisar dari 10 hingga 20 persen. Jika dibudidayakan dengan baik, akan sangat cocok untuk pembuatan etanol (Dalibard, 1999).

Pohon Nira (*Arenga pinnata* Merr.) tumbuh melimpah di daerah Kabupaten Ngada dan sekitarnya. Setiap kebun memiliki pohon aren. Saat ini, pohon aren digunakan untuk menghasilkan minuman fermentasi, seperti tuak putih atau moke putih (minuman beralkohol), dan juga bermanfaat sebagai pohon yang melindungi lingkungan dari erosi banjir. Menurut Wua (2014), akar, batang, daun, buah, dan patinya semuanya diolah menjadi kerajinan tangan untuk peralatan rumah tangga.

Tumbuhan Nira atau Aren juga dapat dimanfaatkan dalam membuat minuman tradisional beralkohol yang terkenal di wilayah Nusa Tenggara Timur yakni moke (Khotimah, 2023). Pada setiap daerah di NTT, memiliki penyebutan yang berbeda-beda terhadap minuman moke tetapi pada umumnya dibuat dari bahan yang sama yakni air tumbuhan nira/aren dan dari tumbuhan lontar (Saputra, 2021). *Moke* merupakan nama lokal dari minuman tradisional beralkohol yang telah diproduksi secara turun temurun, bukan hanya sebagai minuman biasa tetapi juga dianggap sebagai peninggalan budaya atau adat istiadat masyarakat yang disakralkan dan selalu disajikan dalam setiap ritual adat istiadat masyarakat NTT baik dalam kematian maupun perkawinan dan acara adat lainnya (Fransiska *et al.*, 2019).

Kebutuhan *moke* sebagai minuman tradisional yang tinggi di wilayah NTT khususnya Flores menjadi peluang usaha bagi para produsen minuman *moke* dan hal tersebut membantu meningkatkan kondisi ekonomi bagi masyarakat yang menjadi produsen maupun penjual *moke* di wilayah Flores (Reda, 2020); Quintarti (2020). Minimnya pengetahuan dan pendidikan masyarakat Malanua menyebabkan pohon moke hanya digunakan untuk menghasilkan tuak moke. Padahal, jika digunakan dengan benar, pohon moke memiliki nilai gizi yang lebih besar dan lebih hemat biaya. Sementara air dari irisan buah moke dapat diubah menjadi gula aren dan nata, buah moke itu sendiri dapat diubah menjadi kolang-kaling (Ria *et al.*, 2021).

Keinginan masyarakat untuk mengolah pohon moke menjadi tuak moke telah berkurang. Akibatnya, masyarakat sekarang dapat mengolah pohon moke menjadi makanan yang memiliki nilai ekonomi dan nutrisi

(Barlina, Liwu, dan Manaroinson, 2020). Kabupaten Ngada juga memiliki sebuah minuman tradisional yang juga selalu menjadi sorotan, yaitu *Moke putih* atau *Tua Bhara*. *Moke Putih* merupakan minuman tradisional berbahan dasar buah tumbuhan nira yang memang banyak ditemukan di daratan Flores. Bagi masyarakat Ngada, *Moke putih* merupakan simbol dari ramah tamah dan kerukunan, serta mengkonsumsi moke sudah biasa dilakukan oleh sebagian besar masyarakat di Kabupaten Ngada. Melihat hal ini peneliti melihat bahwa *Moke putih* memiliki potensi yang cukup besar karena memiliki unsur sejarah dan nilai budaya yang kuat. Keterikatannya yang kuat pada setiap upacara adat Kabupaten Ngada menjadikan *Moke putih* tidak hanya sebuah minuman tradisional biasa, namun juga menjadi bentuk dari keramah tamahan dan kekeluargaan dari masyarakat Kabupaten Ngada.

Masyarakat Malanusa dan sekitarnya sebagian besar adalah pencari tuak moke karena pekerjaan ini adalah cara utama untuk membiayai kehidupan keluarga (kebutuhan primer) (Ria *et al.*, 2021). Ini karena tuak moke digunakan hampir di setiap pesta adat mereka, termasuk reba, ka sa'o, bere tere, dan acara lainnya. Moke atau tuak juga digunakan pada pesta pernikahan, sambut baru, hari raya agama, dan acara kematian. Irisan buah enau sederhana menghasilkan air berwarna putih yang rasanya manis dan asam, yang digunakan untuk membuat minuman tuak. Tidak mengherankan jika masyarakat lebih suka tuak moke daripada air putih.

Oleh sebab itu, tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui sejarah, proses pengolahan dan kaitan *moke putih* dengan budaya masyarakat di Kabupaten Ngada. Sedangkan manfaat dari penelitian yakni 1). Memberikan motivasi bagi masyarakat untuk mengembangkan nilai ekonomis dari produk yang mereka miliki, 2). Masyarakat mampu mengolah *moke putih* menjadi produk olahan yang dapat dipasarkan dan bernilai ekonomi tinggi, 3) dan memperkenalkan kebudayaan Kabupaten Ngada dari segi kaitan *moke putih* dengan budaya kepada masyarakat luas.

Bahan dan Metode

Metode penelitian

Metode yang digunakan adalah metode kualitatif pendekatan etnosains. Penelitian dilakukan di Kecamatan Bajawa, Kabupaten Ngada Nusa Tenggara Timur. Teknik yang digunakan adalah teknik *Purposive Sampling* dan *Snowball Sampling*, dari desa didapatkan 10 responden. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi dan dokumentasi, untuk menunjang hasil penelitian dilakukan studi kepustakaan. Metode analisis data yang digunakan yakni deskriptif kualitatif. Dibawah ini merupakan dokumentasi proses observasi dan wawancara dengan narasumber.



Gambar 1. Wawancara dengan masyarakat Ngada di lokasi pengirisan *moke putih*

Hasil dan Pembahasan

Tumbuhan aren yang digunakan sebagai bahan pembuatan moke memiliki istilah atau nama lokal tersendiri bagi masyarakat Ngada yaitu pohon moke. Istilah atau sebutan ini digunakan oleh masyarakat karena moke yang dibuat berasal dari air tumbuhan aren. Dibawah ini merupakan tabel yang berisi informasi mengenai penggunaan air aren sebagai bahan pembuatan *moke putih*. Berdasarkan gambar 2 diatas, dapat dilihat bahwa selain menggunakan gelas, masyarakat Ngada juga menggunakan tempurung kelapa sebagai wadah pengganti gelas untuk menampung *moke putih* yang akan diminum. Biasanya, satu tempurung kelapa akan digunakan sebagai gelas *moke* untuk beberapa

orang tergantung pada jumlah orang yang sedang berkumpul untuk meminum *moke putih*. Tempurung itu akan digunakan bersama dengan cara diedarkan oleh salah satu orang yang akan

bertugas sebagai *bandar* yakni orang yang bertugas menuangkan dan memberikan *moke putih* kepada peminum *moke*.

Tabel 1. Penggunaan air aren sebagai bahan pembuatan *moke putih*

Nama	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Organ yang digunakan	Cara Meramu	Hasil Olahan	Konsumsi Moke
Pohon aren	Pohon Moke	<i>Arenga pinnata</i> Merr.	Tangkai buah aren	Pengirisan tangkai buah aren	Moke putih	Minuman dalam upacara adat dan keseharian



Gambar 2. *Moke putih* hasil pengirisan buah aren

Pembahasan

Sejarah *Moke Putih*

Air nira atau *moke putih* telah digunakan sebagai susu bagi bayi dan ibunya sebelum tersedianya susu secara komersial maupun dari pemerintah. Hal ini karena *moke putih* memiliki cita rasa yang manis ketika awal panen sebelum ditambahkan bahan campuran lainnya. Berdasarkan legenda yang telah beredar antar masyarakat Ngada, pada zaman dahulu ada seorang wanita cantik jelita sedang duduk sendirian kemudian datanglah seorang pemuda yang langsung jatuh hati pada wanita tersebut. Mereka pun berjanji untuk kembali bertemu esok hari di tempat dan waktu yang sama. Keesokan harinya datanglah pemuda tersebut untuk memenuhi janjinya, namun ketika ia tiba disana ada beberapa pemuda lainnya yang juga dating ke tempat tersebut.

Lalu mereka pun saling bertanya mengenai maksud dan tujuan mereka bisa datang ke tempat tersebut secara bersamaan. Setelah melakukan perdebatan yang cukup lama, mereka pun menyadari bahwa mereka semua telah berjanji untuk bertemu di tempat tersebut dengan gadis yang sama. Tidak lama kemudian datanglah gadis tersebut kepada

mereka lalu berubah menjadi sebuah pohon yang tinggi yakni pohon aren. Dari buah pohon tersebut keluarlah cairan berwarna putih. Para pemuda tersebut terkejut melihat kejadian tersebut. Namun, karena merasa haus mereka pun meminum air dari pohon tersebut. Mereka pun semakin terkejut karena air dari pohon tersebut terasa manis dan sangat melegakan dahaga, masyarakatpun beranggapan bahwa wanita yang tadinya mereka temui merupakan seorang dewa. Sejak saat itu, masyarakat Ngada menganggap bahwa minuman yang keluar dari pohon aren tersebut merupakan air susu dewa atau “*wae su dewa*” yang kemudian secara umum disebut dengan *moke putih*.

Penyebutan *moke putih* sebagai air susu dewa berasal pula dari sebuah filosofi yang dipegang oleh masyarakat Ngada yakni masyarakat pada masa dahulu hanya mengenal “*dewa zeta*” atau surga dan dan “*nitu zale*” atau neraka. Masyarakat percaya bahwa air nira merupakan susu yang diberikan oleh dewa atau Tuhan bagi mereka dan dipercaya memberikan dampak yang baik bagi tubuh yakni memberikan kesegaran dan ketenangan pikiran.

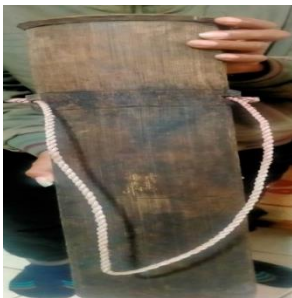
Masyarakat Ngada tidak akan mengambil *moke* dari pohon aren yang tangkai buahnya sedang disadah atau diiris karena jika mengambil *moke* dari hasil sadahan orang lain maka akan dianggap dosa tanpa meminta persetujuan terlebih dahulu. Oleh sebab itu masyarakat dahulu tidak berani mengambil hak milik orang lain atau bahkan meminta dari orang lain atau saudara walaupun mereka sangat membutuhkan, hal tersebut karena mereka menganggap jika mereka mengambil atau meminta milik orang lain atau bahkan milik

saudara sendiri maka mereka tidak pantas masuk surga, hal inilah yang menimbulkan adanya kemiskinan yang disebabkan karena kultur atau budaya.

Pengolahan *Moke Putih*

Proses pemanenan air nira diawali dengan memastikan usia nira terlebih dahulu. Kemudian ujung batang bunga nira dipotong lalu diiris menggunakan pisau. Air nira tersebut lalu ditampung dalam wadah yang terbuat dari bambu (gambar 3). Pengirisan untuk memperoleh air nira bisa dilakukan pada batang atau tangkai buah nira (gambar 4). Pengirisan batang dilakukan sebelum nira berbuah, sedangkan jika pengirisan tangkai buah maka harus menunggu hingga pohon nira berbuah. Air nira yang telah diperoleh dari proses pengirisan tersebut merupakan *moke putih* yang sudah jadi atau siap dikonsumsi oleh masyarakat (Bao *et al.*, 2024).

Biasanya pengirisan dilakukan dengan menggunakan bambu berukuran seruas yang dicuci bersih terlebih dahulu dan dikeringkan lalu digantung pada ujung tangkai buah nira yang akan diiris, lalu tangkai buah nira disadap atau dipotong bagian ujungnya. Dari proses tersebut akan dihasilkan air nira yang disebut *moke putih* (Nanga *et al.*, 2022). Air nira yang diperoleh dari hasil sadahan tidak hanya langsung dikonsumsi sebagai *moke putih*, tetapi juga diolah menjadi *moke* atau *tuak* melalui penyulingan secara tradisional menggunakan tungku api. *Tuak* yang dihasilkan dijual dengan harga yang lebih mahal karena memiliki kadar alkohol yang lebih tinggi, lebih bening dan bertahan lama.



Gambar 3. Penampungan *moke putih* dalam wadah bambu



Gambar 4. Pengirisan buah pohon nira

Air nira atau *moke putih* yang dihasilkan dari proses sadahan akan dicampurkan dengan bahan tambahan yang berfungsi memberikan cita rasa pahit pada *moke putih* agar rasanya menjadi lebih pahit atau tidak terlalu manis. Bahan tambahan yang diberikan tersebut adalah daun tumbuhan *ko'u* atau dalam bahasa Indonesia disebut daun Tumbuhan Waru. Daun tumbuhan *ko'u* yang digunakan terdiri dari dua jenis yakni *ko'u mari* dan *ko'u denu*. Biasanya daun tumbuhan tersebut juga digunakan untuk menutup bambu penampung air nira selain menggunakan ijuk dari tumbuhan nira.

Penjualan *Moke*

Penjualan merupakan aktivitas dimana penjual dan pembeli berkumpul untuk bertransaksi, saling mempengaruhi, dan bertujuan untuk menukarkan barang atau jasa dengan uang. Penjual akan berusaha melakukan tindakan penjualan atau mendistribusikan barang yang dibutuhkan pembeli (Azzahra *et al.*, 2024). Penjualan *moke putih* yang oleh masyarakat Ngada dilakukan secara sederhana. Biasanya, setelah *moke putih* selesai diproduksi, minuman tersebut akan langsung ditampung dalam jirigen berukuran 5 liter atau dalam botol-botol plastik, tetapi pada umumnya masyarakat lebih memilih untuk menjual *moke putih* dalam jirigen. Setelah dikemas, *moke putih* langsung dijual ke pasar atau kios kecil di pinggir jalan. Setiap 1 jirigen *moke putih* dijual dengan harga Rp. 60.000. Masa tahan *moke putih* sebelum mengalami perubahan rasa menjadi asam biasanya hanya berkisar 2 hari, oleh karena itu jika rasanya sudah mulai masam maka harga jualnya akan diturunkan menjadi hanya berkisar Rp. 40.000 per jirigen.

Tuak atau jenis *moke* lainnya yang diolah dari penyulingan air nira murni atau *moke putih*, biasanya dijual dengan harga yang bervariasi sesuai dengan lama waktu pengolahan, kisaran harga *tuak* mulai dari Rp. 30.000 hingga Rp.

70.000 per botol ukuran 1 liter (Regis, 2019).

Kaitan antara *Moke Putih* dan Budaya Masyarakat Ngada

Pohon Nira atau Aren memang sudah tumbuh di wilayah Bajawa sejak dulu karena kondisi lingkungan yang memungkinkan untuk tumbuh. Dari dulu pohon Nira sudah dijadikan sebagai nilai kultur atau budaya dalam bentuk simbol-simbol adat dimana bahan ramuannya dibuat menggunakan rendaman enau atau nira. Selain itu, ijuk dari tumbuhan enau digunakan sebagai bahan dalam membuat rumah adat dan ikatan ijuk enau menjadi simbol dari ikatan kekerabatan kultur budaya sosial masyarakat Ngada (Sada & Jumari, 2018).

Filosofi yang dipercaya oleh masyarakat Ngada yakni tali ijuk tidak bisa putus yang mengibaratkan tali persaudaraan atau silaturahmi yang kuat antara masyarakat Ngada. Dalam rumah adat terdapat *su'a* sebagai personifikasi hak dan kewajiban dalam rumah adat. Hak berupa mendapatkan warisan dan kewajiban menjaga atau melestarikan rumah adat. Simbol-simbol adat selalu diikat dengan enau sebagai simbol persatuan, kesatuan dan perlindungan.

Minuman tradisional *moke putih* telah dikonsumsi sejak dulu dalam acara adat maupun keseharian masyarakat Ngada sebagai lambang persaudaraan yang semakin erat dan masyarakat belum merasa kenyang bila belum mengkonsumsi *moke putih* setelah selesai makan. Oleh karena itu *moke* selalu ada dalam setiap acara adat maupun ketika waktu santai di luar acara adat. Dahulu ketika minum *moke*, masyarakat akan cenderung bercerita dan berbagi pendapat mengenai hal-hal penting seperti kehidupan, persaudaraan dan cinta kasih. Disekitar pekarangan rumah adat dan kampung adat, terdapat tempat khusus yang digunakan untuk berdiskusi atau bercerita yang disebut dengan "*loka tua*" dan "*loka oja*" yang digunakan sebagai tempat berkumpul minum *moke* pada saat upacara adat (gambar 5).

Masyarakat Ngada mengkonsumsi *moke putih* dalam suasana dan acara apapun. *Moke* selalu disajikan bagi para keluarga dan tamu yang menghadiri acara. Terdapat pantangan atau pemali dalam meminum *moke* yakni tidak boleh mabuk ketika meminum *moke* yang disebut "*sega loka*". Masyarakat juga tidak boleh

menumpahkan *moke* yang diberikan baik secara sengaja maupun tidak sengaja, jika tertumpah harus dilakukan pemulihan atau ritual khusus misalnya dengan memotong ayam.



Gambar 5. *Loka Oja* dan *Loka Tua* di salah satu kampung adat masyarakat Ngada.

Moke putih adalah minuman adat masyarakat Ngada yang selalu disajikan dalam acara apapun misalnya dalam upacara-upacara adat seperti upacara perkawinan, pembuatan rumah adat atau *Tau Sa'o*, *Ture*, pembuatan *Ngadhu* dan *Bhaga*, *Reba*, upacara bercocok tanam, upacara *Ri'i*, upacara pemberian hak lahan *Gose Wa'i Ngeta* atau *Jura Lange*, upacara pengambilan tuak yang pertama *Dhoro Solo*, *Ka Nua* atau *Ka Sa'o*, dan *Be'o Sa'o* atau proses perkawinan adat untuk mengenal rumah adat mempelai wanita. *Moke* sebagai minuman adat juga disajikan diacara kedukaan termasuk dalam upacara *Golo* yang merupakan upacara bagi masyarakat Ngada yang meninggal secara tidak wajar (Labu dkk, 2023). Ketika acara ini berlangsung, akan ada tetua yang mengambil *moke* dari pohon nira milik masyarakat setempat dan sang pemilik tidak boleh melarang ataupun marah, jika dilanggar maka dianggap membawa kesialan.

Kontribusi Usaha *Moke Putih* terhadap Pendapatan Masyarakat Ngada

Moke putih tidak hanya berkaitan dengan budaya atau adat istiadat masyarakat di Kabupaten Ngada, tetapi juga memberikan sumbangsi atau pengaruh terhadap pendapatan masyarakat disana. Hampir dari sebagian besar masyarakat Ngada berprofesi sebagai pengiris dan penjual *moke putih*. Masyarakat memanfaatkan kelimpahan ketersediaan pohon aren untuk diolah menjadi *moke putih* kemudian dijual dengan harga yang terjangkau.

Pohon aren atau yang biasanya oleh masyarakat Ngada disebut dengan pohon *moke*,

tumbuh sangat melimpah di wilayah Ngada khususnya di wilayah Malanusa dan Bajawa. Hampir setiap kebun memiliki pohon moke. Setiap kelompok tani memiliki rata-rata 4,5 ha lahan perkebunan, dengan potensi 50 pohon moke per ha. Oleh karena itu, kebanyakan orang di Desa Malanusa, Kabupaten Ngada, bekerja sebagai petani dan pengiris moke (Ria et al., 2024). Selain digunakan oleh masyarakat untuk membuah *moke putih* dan jenis *moke* lainnya, pohon ini juga digunakan sebagai atap rumah, pagar rumah dan kerajinan tangan untuk peralatan rumah tangga (Wulantika, 2019).

Usaha *moke putih* memberikan dampak yang besar bagi pendapatan rumah tangga dari para pembuat *moke*. Hasil penjualan *moke* digunakan untuk memenuhi kebutuhan sosial ekonomi masyarakat misalnya seperti kebutuhan sandang, pangan, papan, pendidikan anak, kesehatan, dan lain sebagainya. Usaha penjualan *moke putih* sangat memenuhi kebutuhan masyarakat karena tingkat permintaan *moke putih* di daerah Ngada dan sekitarnya sangat tinggi oleh karena tingkat konsumsi *moke* yang terus meningkat. Di daerah Ngada dan sekitarnya *moke putih* sudah dikonsumsi layaknya air minum sehingga penjualan moke putih selalu ramai dan sangat banyak peminatnya. Melihat hal tersebut, tentu saja adalah peluang yang sangat besar dalam meningkatkan ekonomi masyarakat.

Cara Penyajian Moke Putih oleh Masyarakat Ngada

Pencari *tuak moke* atau *moke putih* merupakan pekerjaan utama yang menopak kehidupan masyarakat Kabupaten Ngada dan sekitarnya. Ini karena *tuak moke* atau *Tua Bhara* digunakan hampir di setiap pesta adat mereka, termasuk *reba*, *etu*, *ka sa'o*, *bere tere*, dan acara lain. *Tuak moke* yang dikenal sebagai *Tua Bhara*, juga digunakan pada pesta nikah, sambutan baru, hari raya agama, dan acara kematian. Untuk membuat *tuak moke* atau *Tua Bhara*, batang buah nira sederhana diiris, dan air berwarna putih yang manis dan asam keluar darinya. Tidak mengherankan jika masyarakat lebih suka *tuak moke* atau *Tua Bhara* daripada air putih.

Penelitian yang dilakukan Bao et al., (2024) mengatakan budaya penyajian *moke* juga dilakukan ketika ada acara kematian baik dalam

acara kematian yang bersifat wajar maupun kematian yang tidak wajar. Jika ada masyarakat yang meninggal dengan tidak wajarmaka dianggap mendapatkan teguran atau siksaan dari Tuhan dan harus dilakukan upacara khusus yang disebut *Golo*. Biasanya dalam upacara tersebut, mayat dari orang yang meninggal secara tidak wajar tidak boleh diletakkan di dalam rumah tetapi harus diluar rumah. Selain itu dalam menjalankan acara pemakaman pihak keluarga harus menggunakan perkakas penguburan dan perkakas konsumsi seperti piring, gelas dan lainnya yang merupakan milik pribadi atau tidak boleh meminjam dari tetangga karena dianggap akan membawa kesialan bagi tetangga yang meminjamkan.

Moke dalam upacara tersebut digunakan sebagai minuman adat. Ketika acara ini berlangsung, tetua adat akan mengambil air nira untuk dibuat menjadi *moke* dari pohon aren milik masyarakat setempat dan masyarakat setempat tidak boleh melarang hal tersebut karena jika melarang atau marah dengan hal yang dilakukan tetua adat maka dianggap membawa kesialan. Di beberapa tempat masyarakat akan turut melaksanakan upacara tersebut, tetapi mayoritas di wilayah lainnya masyarakat memilih untuk tidak mengikuti upacara tersebut karena takut mengalami kesialan yang sama dengan orang yang telah meninggal secara tidak wajar.

Kesimpulan

Minuman *Moke putih* merupakan minuman tradisional yang diwariskan secara turun temurun dan berkaitan erat dengan budaya dan adat istiadat serta ciri khas masyarakat Ngada. Masyarakat Ngada menyebut *moke putih* sebagai air susu dewa atau *wae su dewa*. Pembuatan atau pengolahan *moke putih* dilakukan dengan mengiris tangkai buah nira, lalu cairan yang keluar dari hasil irisan ditampung dalam wadah khusus seperti bambu ataupun wadah lainnya. *Moke putih* dikonsumsi sebagai minuman adat dalam keseharian masyarakat baik dalam acara adat, acara kematian maupun konsumsi sehari-hari sebagai pengganti air minum.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih peneliti ucapkan kepada semua pihak yang terlibat dalam penelitian ini baik secara moral maupun materil.

Referensi

- Azzahra, F., Alinudin, A., & Suyatna, R.G. (2024). Analisis Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Penjualan pada Usaha Bubur Ibu Masudah. *Jurnal Manuhara: Pusat Penelitian Ilmu Manajemen dan Bisnis*, 2(1) DOI: <https://doi.org/10.61132/manuhara.v2i1.569>
- Bao, A.P., Limbu, U.N., & Azi, P.Y. (2024). *Kajian Minuman Tradisional Moke Sebagai Objek Gastronomi Pada Masyarakat Bajawa Kabupaten Ngada*. Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa
- Barlina, R., Liwu, S. & Manaroinsong, E. (2020). Potensi dan teknologi pengolahan komoditas aren sebagai produk pangan dan nonpangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 39(1), 35-47. DOI:10.21082/jp3.v39n1.2020.p35-47
- Dalibard, C. (1999). Overall View on The Tradition of Tapping Palm Trees and Prospects for animal Production. *Livestock Research Rural Development*, 11(1): 1-53 ISSN 0121-3784 DOI: <http://www.lrrd.org/lrrd11/1/dali111.htm>
- Fransiska, A., Saka, D., & Nainggolan, E.E. (2019). Tinjauan Teori Compliance Tentang Tradisi Minum Moke di Kabupaten Ende, Nusa Tenggara Timur. *Prosiding Seminar Nasional & Call Paper Psikologi Sosial*. Fakultas Pendidikan Psikologi. Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
- Khotimah, K. (2023). Tradisi Minum Minuman Moke Pada Masyarakat Desa Mbotutenda Kecamatan Ende Kabupaten Ende. *Jurnal Filsafat, Sains, Teknologi dan Sosial Budaya*, 29(3) DOI: <https://doi.org/10.33503/paradigma.v29i3.3318>
- Labu, N., Leo, W., & Lina, P. (2023). Konsep Masyarakat Ngada Flores tentang Mata Golo dan Tanggapan Iman Kristiani. *Jurnal Studi Masyarakat, Religi dan Tradisi*, 9(2). E-ISSN 2460-6294 DOI: <https://doi.org/10.18784/smart.v9i2.1840>
- Lempang, M. & Soenarno. (1999). Teknik Penyadapan Aren untuk Meningkatkan Produksi Nira. Prosiding Ekspose Hasil-Hasil Penelitian. Balai Penelitian Kehutanan, Ujung Pandang. *EBONI*, 9(1): 37-54 DOI: <https://doi.org/10.20886/buleboni.4993>
- Lempang, M. (2012). Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI*, 9(1): 37-54 DOI: <https://doi.org/10.20886/buleboni.4993>
- Muliadi, A., Sarjan, M., & Rokhmat, J. (2022). Kajian Etnosains dalam Motif Kain Songket: Perspektif Filsafat. *Jurnal Pendidikan Indonesia*, 5(2): 1-13 DOI: <https://doi.org/10.47165/jpin.v5i2.332>
- Nanga, R. T. L. S., Ma, S. H. G., & Tola, D. (2022). Lingkungan Sosial dan Perilaku Konsumsi Moke pada Remaja di Kelurahan Madawat. *Ekspektasi: Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 7(1). E-ISSN 2722-3353 DOI: <https://doi.org/10.374478/jpe.v7i1.1903>
- Ngapa, Y.D. & Gago, J. (2020). Efektivitas Zeolit Alam Ende-NTT sebagai Adsorben dalam Pemurnian Bioetanol Berbahan Baku Moke: Minuman Tradisional Flores. *Jurnal Teknik Kimia dan Lingkungan*, 4(2), 121-127. E-ISSN 2579-9746 DOI: <https://doi.org/10.33795/jtkl.v4i2.137>
- Novitasari, L., Agustina, P. A., Sukesti, R., Nazri, M. F., & Handhika, J. (2017). Fisika, Etnosains, dan Kearifan Lokal dalam Pembelajaran Sains. *Seminar Nasional Pendidikan Fisika III 2017*, 81-88
- Putri, A., Qomaria, N., & Wulandari, A.Y.R. (2022). Kajian Etnosains pada Ramuan Tradisional Keraton Sumenep dan Kaitannya dengan Pembelajaran IPA SMP. *Jurnal Pendidikan MIPA*, 12(4): 1148-1155 DOI: <https://doi.org/10.37630/jpm.v12i4.762>
- Rahayu, W. E. & Sudarmin. (2015). Pengembangan Modul IPA Terpadu

- Berbasis Etnosains Tema Energi Dalam Kehidupan Untuk Menanamkan Jiwa Konservasi Siswa. *Unnes Science Education Journal*, 4(2): 919-926. 10.15294/USXC.EJ.V4I2.7943
- Reda, M. K. (2020). Analisis Sosial Ekonomi Produsen Minuman Tradisional Moke di Desa Kokowahor Kecamatan Kangaie Kabupaten Sikka Nusa Tenggara Timur. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Bosowa Makassar
- Regis, F. (2019). Persepsi Masyarakat Tentang Penjualan Minuman Keras (Moke) Sebagai Matapencarian Alternatif Demi Perbaikan Kondisi Sosial-Ekonomi Masyarakat Di Desa Waesae Kecamatan Aimere Kabupaten Ngada. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Katolik Widya Mandira
- Ria, F.X., Meo, M.C., Roja, R., Nono, U., Beka, D., Bopo, G., Woa, M. E., Klau, A.E., Lewa, Y.F., wawo, M.O., Bozu, P., Ega, M. F., & Laksana, D. N. L. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Desa Malanua Nusa Tenggara Timur Melalui Pelatihan Pembuatan, Pengemasan dan Pemasaran Makanan Olahan Bernutrisi Tinggi Berbahan Dasar Moke. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 2(2). ISSN 2721-9178 DOI: <https://doi.org/10.38048/jailcb.v2i2.398>
- Rist, S. & Guebas, F.D. (2006). Ethnoscience-A Step Towards The Integration of Scientific and Indigenous Forms of knowledge in The Management of Natural Resources for The Future. *Environment, Development and Sustainability Journal*, 8(...): 467-493. DOI:<https://doi.org/10.1007/s10668-0069050-7>
- Sada, M., & Jumari. (2018). Etnobotani Tumbuhan Upacara Adat Etnis Ngada di Kecamatan Jerebu'u Kabupaten Ngada, Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Saintek Lahan Kering*, 1(2): 19-21 DOI: <https://doi.org/10.32938/slk.v1i2.503>
- Saputra, F. I. (2021). Usaha Minuman Tradisional Beralkohol Moke dan Kontribusinya Bagi Pendapatan Rumah Tangga di Desa Manubura, Kecamatan Nelle, Kabupaten Sikka. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Nusa Cendana
- Surdarmin. (2014). *Pendidikan Karakter, Etnosains dan Kearifan Lokal: Konsep dan Penerapannya dala Penelitian dan Pembelajaran Sains*. FMIPA-Universitas Negeri Semarang, Semarang. ISBN 978-602-1034-00-2
- Quintarti, M. A. L. (2020). Penjualan Minuman Keras Tradisional (Moke) oleh Masyarakat Desa Iepadung Di Tinjau dari Pasal 300 Ayat (1) ke 1 e Kitab Undang-Undang Hukum Pidana. *Skripsi*. Fakultas Hukum. Universitas Flores
- Wua, S.K. (2014). Kajian Usaha Agroindustri Berbahan Baku Nira Aren (Cap Tikus dan Gula Aren) di Desa Tokin Kecamatan Motoling Timur. *Skripsi*. Fakultas Pertanian: Universitas Sam Ratulangi Manado
- Wulantika, T. (2019). Keragaman Fenotipe Aren (*Arenga pinnata*) di Kecamatan Bukit Barisan Kabupaten Lima Puluh Kota. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 15(2): 115-120 DOI: <https://doi.org/10.31849/jip.v15i2.2164>.