

**D**i samping sebagai tradisi makan, Orang Gorontalo juga sering makan cabai sebagai bahan utama makanan. Dalam pembuatan *Ilabulo* dan *U Yilahe* pun menggunakan cabai karena pedas sangat disukai dan meningkatkan nafsu makan.

Dapat diketahui bahwa kuliner tradisional Gorontalo sangat kaya dan mewakili sifat agraris dan maritim yang kaya dan bersandar pada kekayaan lokal yang dimiliki. Hal ini tergambar dari keberadaan kuliner tradisional *Ilabulo Tiliaya* dan *Ilahe* karena di dalam campurannya, unsur agraris dan intensifikasi sumber pangan diwakili keberadaan kelapa sebagai bahan utama, citarasa pedas yang digemari masyarakat diwakili cabai dan sumber pangan dari kekayaan maritim diwakili ikan gabus/ ikan cakalang/ ikan kakap dan ikan lainnya.

Secara fungsi sosial budaya, beberapa kuliner di Gorontalo seperti *Ilabulo*, *U Yilahe*, *Tili'aya* dan *Kukisi Karawo* memiliki peranan sebagai makanan yang turut disajikan pada acara-acara tradisi masyarakat Gorontalo seperti *Mongarua* "doa arwah", acara khitan, santapan saat sahur dan berbuka puasa maupun saat Idul Fitri.

# KEARIFAN LOKAL DALAM KULINER TRADISIONAL GORONTALO: *Ilabulo, U Yilahe, Tiliaya dan Kukisi Karawo*

Janeke Peggy  
Alfi Fakhriyah  
Ellyana Hintia

KEARIFAN LOKAL DALAM KULINER TRADISIONAL GORONTALO



KEARIFAN LOKAL DALAM KULINER  
TRADISIONAL GORONTALA

Ilabulo, U Yilahe, Tiliaya Dan Kukisi Karawo

**KEARIFAN LOKAL DALAM KULINER  
TRADISIONAL GORONTALO:**

*Ilabulo, U Yilahe, Tiliaya Dan Kukisi Karawo*

# KEARIFAN LOKAL DALAM KULINER TRADISIONAL GORONTALO:

*Ilabulo, U Yilahe, Tiliaya Dan Kukisi Karawo*

## Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2014 Tentang Hak Cipta

### Lingkup Hak Cipta

#### Pasal 1

Hak cipta adalah hak eksklusif pencipta yang timbul secara otomatis berdasarkan prinsip deklaratif setelah suatu ciptaan diwujudkan dalam bentuk nyata tanpa mengurangi pembatasan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### Ketentuan pidana

##### Pasal 113

- (1) Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf i untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp.100.000.000 (seratus juta rupiah).
- (2) Setiap orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3) Setiap orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp.1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4) Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp.4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah)

Janeke Peggy  
Alfi Fakhriyah  
Ellyana Hintia

Amara Books

**KEARIFAN LOKAL DALAM KULINER TRADISIONAL  
GORONTALO:**

*Ilabulo, U Yilahe, Tiliaya Dan Kukisi Karawo*

© Penerbit Amara Books

Penulis :

Janeke Peggy  
Alfi Fakhriyah  
Ellyana Hinta

Desain Sampul:  
Winengku Nugroho

Desain Isi:  
Safitriyani

Cetakan Pertama, Desember 2018

Diterbitkan oleh Penerbit Amara Books  
Puri Arsita A-6, Jl.  
Kalimantan Ringroad Utara, Yogyakarta  
Telp: (0274) 884500; Hp: 081 227 10912  
email: amara\_books@yahoo.com

**ISBN : 978-623-7042-10-5**

Hak cipta dilindungi Undang-Undang  
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian  
atau seluruh isi buku, tanpa izin tertulis dari penulis  
dan penerbit.

Percetakan Amara Books  
Isi diluar tanggung jawab percetakan

**KATA PENGANTAR**

Pertama – tama patutlah penulis memanjatkan Puji Syukur kepada Tuhan Yesus Kristus karena atas kasih dan anugerahNya sehingga penulisan hasil penelitian: “ Kearifan Lokal Dalam Kuliner Tradisional Gorontalo: *Ilabulo U yilahe, Tiliaya dan Kukisi Karawo*” dapat terselesaikan.

Kuliner tradisional dalam hal ini kuliner tradisional daerah Gorontalo merupakan salah satu kekayaan budaya yang harus digali kembali sebagai salah satu asset budaya. Untuk itu sangat penting melakukan penelitian agar warisan leluhur ini dapat dikenal oleh masyarakat luas dan tetap terus menjadi makanan favorit bagi keluarga ataupun dapat dikembangkan untuk sumber mata pencaharian sehingga dapat meningkatkan taraf hidup keluarga khususnya dan masyarakat Gorontalo pada umumnya.

Penulisan hasil penelitian ini dapat kami selesaikan berkat dukungan dan kerja sama yang baik dari berbagai pihak. Untuk itu pertama-tama kami mengucapkan banyak terima kasih kepada pimpinan BPNB Sulut bpk Apolos Marisan yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada kami dan juga kepada pihak – pihak yang ada di lokasi tempat kami melaksanakan penelitian yang telah memberikan masukan dan informasi (H. Suwardi Bay, H. Yamin Husain, Hj.Asni Ilham, H.D K Usman, H.Rasyid Kamaru dan Hj Maryam Kobby). Selanjutnya ucapan terima kasih ditujukan pula kepada bapak Alex Ulaen, bapak Paul Ricardo Renwarin dan bapak Kamajaya Al-Katuuk yang telah berkenan menjadi nara sumber, pembahas dalam seminar hasil laporan kami ini. Tak lupa pula kami mengucapkan banyak terima kasih kepada teman sekerja di lingkungan BPNB Manado yang telah memberi dukungan dan kerja sama yang baik kepada kami dan masih banyak pihak yang tak dapat kami sebutkan satu-persatu.

Kami menyadari bahwa penulisan ini belum sempurna dan masih banyak kekurangan yang harus diperbaiki, untuk itu masukan, saran dan kritik sangat penulis harapkan demi perbaikan tulisan ini kedepan.

Akhirnya semoga penulisan hasil penelitian ini bermanfaat, tidak saja bagi kami tetapi juga bermanfaat bagi lingkungan kerja kami di BPNB (Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Budaya) Manado dan juga bermanfaat bagi upaya pelestarian budaya daerah yang merupakan unsur kebudayaan nasional.

Manado, Nopember 2019

Penulis

## PENGANTAR PENERBIT

Provinsi Gorontalo dihuni lebih dari satu etnis yang datang dari berbagai pelosok Nusantara, keberagaman etnis membawa berbagai kemungkinan baru dalam interaksi sosial mereka, salah satunya berujud kekayaan aneka jenis makanan dan minuman. Proses komunikasi sosial dan budaya yang relatif lancar mencerminkan kelompok etnis yang bisa menciptakan keselarasan, saling percaya, saling menghormati, dan saling membutuhkan. Proses ini telah berlangsung sejak lama jauh sebelum Gorontalo berdiri menjadi provinsi.

Kajian yang dilakukan penulis dalam buku ini ingin melacak konsep dan asal usul serta fungsi sosial budaya makanan *Ilabulo*, *u Yilahe*, *Tili'aya* dan *Kukisi Karawo* bagi masyarakat Gorontalo. Penamaan *Ilabulo* melalui proses cukup panjang dimulai dari istilah *u ila wobu-wobulo* yang artinya "yang dimakan panas-panas" disingkat dengan *u Yilabulo* dan kemudian menjadi *Ilabulo*. Pada masakan ini muncullah imajinasi dan kreatifitas orang Gorontalo dalam menerjemahkan selera penjahaj terhadap bahan makanan dari daging. *U Yilahe* disebut juga *Ilahe* (yang direbus). *Ilahe* adalah ikan yang dijadikan lauk dan dimasak dengan cara direbus bersama bumbu-bumbunya. *Ilahe* telah disepakati oleh masyarakat pemiliknya menjadi ikon atau ciri khas kuliner Gorontalo.

*Tili'aya* berasal dari nama seorang anak perempuan Raja Matolodulakiki yakni *Tili'aya*. Nama ini adalah singkatan dari *ta to tili aya-ayabu* artinya "yang di samping dikipas-kipas". Untuk jenis makanan ini ada beberapa versi cerita yang berkaitan dengan penamaan *Tili'aya*. *Tili'aya* telah menjadi makanan tradisi di Gorontalo dan dijadikan salah satu kuliner khas masyarakat Gorontalo. *Kukisi Karawo* adalah kue khas Gorontalo yang diadaptasi dari sulaman Karawo, yakni kerajinan tekstil khas Gorontalo yang diturunkan dari generasi ke generasi sejak abad 17.

Karawo kependekan dari kata Kayita, Randheya dan Wo'ala. Jadi sulaman Karawo bermakna "kaitan", "rantai" dan "bongkaran" atau dalam hal ini "membuka" benang.

Makanan Ilabulo dan juga u Yilahe memiliki manfaat bagi kesehatan terutama anak-anak yang habis dikhitan dan ibu setelah melahirkan. Sedangkan Tili'aya berfungsi sebagai makanan berbuka puasa namun masyarakat lebih suka menyatapnya di kala sahur. Selanjutnya Kukisi karawo dihidangkan bagi siapa saja karena memang menjadi jenis makanan yang digemari banyak orang terutama disajikan pada saat Idul Fitri.

Dewasa ini ada istilah baru yang disebut sebagai diplomasi kuliner, beberapa duta besar dari Indonesia yang bertugas di negara lain mencoba cara ini sebagai upaya memperkenalkan budaya Indonesia melalui kuliner dengan menyetengahkan jenis masakan dan minuman unggulan seperti rendang padang dan banyak lainnya. Semoga kekayaan kuliner Nusantara khususnya kuliner masyarakat Gorontalo mampu hadir di banyak meja makan keluarga Indonesia maupun di berbagai tempat lainnya di seluruh dunia.

Yogyakarta, Desember 2018

Penerbit Amara Books

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>PENGANTAR PENERBIT</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	6
1.4 Ruang Lingkup Penelitian .....	7
1.5 Landasan Teori dan Konsep .....	8
1.6 Metode Penelitian .....	12
1.7 Sistematika Penulisan .....	16
<b>BAB II POTRET DAERAH GORONTALO</b> .....	19
2.1 Sejarah Daerah Gorontalo .....	19
2.2 Kondisi Geografis .....	20
2.3 Wilayah Administratif Gorontalo .....	23
2.4 Potensi Ekonomi .....	26
2.5 Kependudukan .....	28
2.6 Pendidikan .....	30
2.7 Kesehatan .....	30

2.8 Agama .....	31
2.9 Sistem Kekerabatan .....	32
<b>BAB III KULINER TRADISIONAL GORONTALO</b> .....	<b>37</b>
3.1 <i>Ilabulo</i> .....	37
3.2 <i>U Yilahe</i> .....	43
3.3 <i>Tili'aya</i> .....	49
3.4 Kue Karawang ( <i>Kukisi Karawo</i> ) .....	54
<b>BAB IV FUNGSI DAN MANFAAT SERTA MAKNA / NILAI YANG TERKANDUNG DALAM KULINER TRADISIONAL GORONTALO</b> .....	<b>59</b>
4.1 Fungsi dan Manfaat Serta Makna / Nilai Dalam <i>Ilabulo</i> .....	59
4.2 Fungsi dan Manfaat Serta Makna / Nilai Dalam <i>U Yilahe</i> .....	61
4.3 Fungsi dan Manfaat Serta Makna / Nilai Dalam <i>Tiliaya</i> .....	63
4.4 Fungsi dan Manfaat Serta Makna / Nilai Dalam <i>Kukisi Karawo</i> .....	65
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	<b>71</b>
5.1 Kesimpulan .....	71
5.2 Saran .....	73
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>75</b>
<b>LAMPIRAN - LAMPIRAN</b> .....	<b>77</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Cakupan Wilayah <i>Afdeeling</i> Gorontalo tahun 1911 .....	26
Gambar 2. Bahan dan bumbu <i>Ilabulo</i> .....	40
Gambar 3. <i>Ilabulo</i> bakar .....	41
Gambar 4. <i>Ilabulo</i> kukus .....	41
Gambar 5. Bahan <i>U Yilahe</i> .....	46
Gambar 6. Bahan <i>Dilodu'o dan Dilodu'o</i> Siap Saji .....	46
Gambar 7. Menu <i>U Yilahe</i> "Kua Asam" .....	48
Gambar 8. Bahan <i>Tili'aya</i> .....	52
Gambar 9. <i>Tiliaya</i> Siap Dihidangkan .....	52
Gambar 10. Alat dan bahan untuk hiasan <i>Kukisi Karawo</i> .....	55
Gambar 11. Bentuk, varian dan gambar <i>Kukisi Karawo</i> .....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Gorontalo (tahun 2010, 2014 dan 2015) ..... 29

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Provinsi Gorontalo sebagai termuda dalam bagian utuh Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI), didiami oleh berbagai suku bangsa yang datang dari hampir semua pelosok tanah air. Keberadaan dalam berinteraksi atau berkomunikasi dengan suku bangsa lainnya khususnya dengan etnis Gorontalo sudah begitu lama sehingga terkesan terjalin baik, saling menghormati, saling menolong, dan bahkan saling membutuhkan. Setiap suku bangsa yang datang di kota Gorontalo memiliki dan menjalankan kebudayaan yang berlaku di daerah ini meskipun tidak menutup kemungkinan bahwa para pendatang itu membawa budayanya tersendiri seperti bahasa, agama, adat-istiadat, tradisi, dan kuliner. Kajian Antropologi kuliner tentang aspek-aspek kebudayaan dalam pemahaman mengenai makanan bahwa makanan adalah produk pangan yang siap hidang atau yang langsung dapat dimakan. Makanan merupakan suatu kebutuhan dasar manusia dalam hirarki kebutuhan. Hal utama yang akan selalu diupayakan oleh setiap manusia dimanapun di muka bumi ini adalah dengan makan karena manusia mendapatkan energi untuk bekerja dan beraktifitas secara normal.

Secara kasat mata mungkin terasa asing dalam pendengaran masyarakat tentang mempelajari berbagai makanan dari sisi Antropologi dimana makanan, pola makan, pola memakan jenis makanan, dan pemilihan makanan merupakan salah satu fenomena kebudayaan.

Sebagai suatu sistem budaya atau sebagai suatu kategori budaya utama, maka masalah makanan merupakan suatu kompleks pengetahuan dan kepercayaan yang menentukan pilihan

yang boleh atau tidak boleh (tabu dan keharusan), dan bersifat tradisional, produksi, penyiapan, konsumsi dan konsekuensi-konsekuensi nutrisional. Makanan bukanlah semata-mata hasil organik dengan kualitas biokimia yang secara filosofis berfungsi untuk mempertahankan hidup manusia tetapi juga untuk memiliki makna budaya yang diakui dan dibenarkan secara tersendiri oleh setiap anggota kelompok masyarakat, (NS Kalangi, 1984:4-5).

Salah satu kebudayaan yang dimiliki oleh bangsa Indonesia adalah kuliner tradisional. Dunia sudah mengakui kelezatan Kuliner Nusantara. Sebagai bangsa yang memiliki sumber daya alam yang melimpah, struktur geografis yang didominasi laut serta kekayaan rempah, membuat masakan Indonesia sangat beragam. Semua itu membuat negeri ini kaya akan cita rasa kuliner, mulai dari daging, ikan, sayuran, hingga bumbu rempah yang begitu segar.

Berbagai makanan khas di Indonesia mempunyai citarasa sesuai daerahnya masing-masing. Berbeda pulau berbeda pula citarasa, beda provinsi berbeda aroma, berbeda kabupaten berbeda cara masaknya, bahkan berbeda desa, maka berbeda pula bumbu yang digunakannya. Setiap daerah di Indonesia mempunyai masakan khas yang tiada duanya, tak terhitung berapa jumlah masakan khas daerah di Indonesia. Setiap masakan pada masing-masing daerah mempunyai ciri khas tersendiri. Citarasa, tekstur, aroma, bumbu, gurih, asam, manis, pedas, hingga asin semua tercermin dalam semangkuk masakan Indonesia.

Kuliner tradisional merupakan salah satu kekayaan budaya yang harus digali kembali sebagai salah satu asset kultural melalui revitalisasi dan proses-proses transformasi. Hal ini perlu dilakukan untuk mengimbangi serbuan kuliner asing dan model franchise kuliner sebagai dampak pasar bebas dan globalisasi.

Akan tetapi fenomena akhir-akhir ini, kuliner tradisional di Indonesia semakin tidak populer karena pengaruh makanan luar seperti Thailand, Jepang, dan China, dan negara-negara lainnya. Sebagai bagian dari folklore, kuliner tradisional sudah semestinya diusahakan untuk dipopulerkan kembali, baik oleh

pemerintah, pelaku usaha maupun masyarakat luas. Apabila ada anggapan bahwa kurang populernya kuliner tradisional Indonesia disebabkan terlalu banyak varian dan cara masak yang terlalu lama, sudah tentu bukan suatu penilaian yang benar. Justru seharusnya penghidangan yang terlalu lama itu merupakan pertanda bahwa makanan tradisional adalah diolah dengan bahan makanan/bumbu masakan yang masih sangat original dibandingkan dengan makanan asing yang terkesan super cepat namun menggunakan bahan makanan yang siap saji. Ini disinyalir bahwa makanan tersebut telah banyak menggunakan berbagai bahan kimia seperti pengawet dan sejenisnya.

Ada keterkaitan antara sumber perolehan bahan makanan, kebudayaan, tradisi dan tata kebiasaan masyarakat. Oleh sebab itulah makanan tradisional bagi masyarakat pemilik kebudayaan merupakan sumber pangan, obat-obatan dan sekaligus sebagai sarana pelaksanaan adat, tradisi dan sistem kepercayaan yang berlaku. Kuliner juga dapat dipandang sebagai kapital ekonomi karena dengan basis pariwisata dapat meningkatkan devisa negara sebagaimana telah berhasil diterapkan oleh Thailand dan negara-negara lainnya.

Dalam penetapan identifikasi dan klasifikasi kuliner tradisional dapat diketahui bahwa kuliner dapat berupa makanan, minuman dan makanan ringan atau jajanan. Makanan dapat dibedakan makanan harian, makanan adat dan tradisi yang berkaitan dengan peringatan daur hidup dan makanan untuk daur hidup dan makanan untuk upacara ritual sebagai sesaji.

Selain itu ada pula minuman yang terdiri atas minuman ringan yang dikonsumsi pada kegiatan sehari-hari maupun untuk upacara adat, dan resepsi. Untuk kepentingan kesehatan, terdapat pula jamu untuk terapi serta minuman sehat yang dikonsumsi sebagai minuman segar untuk memulihkan stamina bagi yang mengonsumsinya.

Klasifikasi tersebut merupakan identifikasi atas bahan, manfaat, dan nilai. Kuliner merupakan bagian dari kehidupan manusia, kebudayaan dan juga lingkungannya. Dalam perspektif

budaya makanan atau kuliner merupakan sebuah identitas, representasi dan produksi dari kebudayaan yang berkembang di masyarakat. Pola makan dan jenis makanan masyarakat dapat menggambarkan perilaku hidup seperti kesehatan, gaya hidup, lingkungan dan sistem-sistem sosial masyarakat pendukungnya.

Sehubungan dengan itu, maka kuliner secara budaya, menggambarkan identitas lokal suatu pendukung budaya yang mencirikan lingkungan dan kebiasaannya, di samping juga menggambarkan representasi, regulasi, konsumsi dan produksi. Kuliner merupakan representasi adanya resistensi dari kalangan masyarakat dengan berbagai macam pemaknaannya. Demikian pula, bahwa kuliner menunjukkan latar belakang sosial, budaya, ekonomi dan golongan *consume* masyarakat setempat. Oleh sebab itu dalam tata boga suatu masyarakat adakalanya dikelola dengan regulasi adat yang berisi anjuran, pantangan, dan etika tata cara pemanfaatannya.

Sehubungan dengan itu, maka dapat diklasifikasikan kuliner atau masakan tradisional yang berasal dan berciri khas daerah Gorontalo antara lain adalah *Binte Biluhuta, Ilabulo, u Yilahe, Tili'aya, Kukisi Karawo, Ba'lobinthe dan Kua Bugis*. Kuliner tradisional suku Gorontalo ini memiliki cita rasa yang tinggi dan bernilai gizi yang sehat. Oleh sebab itu kuliner ini merupakan kekayaan budaya yang harus tetap dijaga dan dilestarikan dengan cara diperkenalkan kepada generasi muda, jangan sampai generasi muda Indonesia lebih banyak mengenal kuliner kebudayaan barat yang sekarang sudah merajalela di Indonesia termasuk Gorontalo. Seperti halnya yang dilakukan oleh beberapa pengusaha kuliner yang mengusung kuliner tradisional seperti Gudek Jogja yang sekarang sudah ada kemasan kaleng atau empek-empek Palembang yang sangat banyak digemari oleh masyarakat yang tersebar di seluruh Nusantara.

Telah dijelaskan sebelumnya kuliner tradisional dalam hal ini kuliner tradisional daerah Gorontalo merupakan salah satu kekayaan budaya yang harus digali kembali sebagai salah satu aset budaya melalui revitalisasi dan proses-proses transformasi. Hal ini

perlu dilakukan untuk mengimbangi serbuan kuliner asing dan model *franchise kuliner* sebagai dampak pasar bebas dan globalisasi. Kuliner tradisional mulai kalah bersaing dengan hadirnya berbagai menu makanan dari luar bahkan makanan asing, sehingga banyak makanan tradisional Gorontalo yang akhirnya kurang dikenal atau diminati oleh orang Gorontalo sebagai pemilik makanan tersebut. Salah satu penyebabnya adalah karena kurangnya informasi dan sosialisasi tentang kuliner tradisional Gorontalo melalui kajian-kajian ilmiah seperti yang dipublikasikan dalam bentuk buku atau tulisan-tulisan sebagai hasil penelitian.

Berdasarkan pertimbangan itu, maka penelitian terhadap kuliner tradisional Gorontalo ini sangat penting untuk dilakukan agar warisan leluhur ini dapat dikenal oleh masyarakat luas dan tetap terus menjadi makanan favorit bagi keluarga dan bahkan bagi masyarakat luas. Selain itu, pengolahan makanan khas tradisional Gorontalo ini dapat dikembangkan menjadi sumber mata pencaharian sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan hidup keluarga dan masyarakat.

## 1.2 Perumusan Masalah

Sehubungan dengan apa yang dikemukakan pada latar belakang di atas maka permasalahan penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut.

- 1.2.1 Bagaimana konsep makanan *Ilabulo, u Yilahe, Tili'aya* dan *Kukisi Karawo* bagi masyarakat Gorontalo dan fungsi sosial budaya makanan tersebut?
- 1.2.2 Bagaimana asal-usul makanan *Ilabulo, u Yilahe, Tili'aya* dan *Kukisi Karawo*, cara pengolahan, cara penyajian, dan cara mengkonsumsi makanan tradisional tersebut bagi masyarakat Gorontalo?

### 1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

#### 1.3.1 Tujuan

Tujuan penelitian yang hendak dicapai melalui penelitian ini mengacu pada rumusan masalah yakni sebagai berikut.

1. Mendeskripsikan konsep makanan *Ilabulo, u Yilahe, Tili'aya* dan *Kukisi Karawo* bagi masyarakat Gorontalo dan fungsi sosial makanan tersebut.
2. Mendeskripsikan asal-usul makanan *Ilabulo, u Yilahe* dan *Tili'aya* dan *Kukisi Karawo* cara pengolahan, cara penyajian, dan cara mengkonsumsi makanan tradisional tersebut bagi masyarakat Gorontalo.

#### 1.3.2 Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk hal-hal berikut.

1. Sebagai media untuk mempopulerkan makanan khas Gorontalo tentang *Ilabulo, u Yilahe, Tili'aya* dan *Kukisi Karawo* bagi generasi dan bahkan masyarakat luas.
2. Menjadikan makanan kuliner tradisional Gorontalo yakni "*Ilabulo, U Yilahe, Tili'aya* dan *Kukisi Karawo*" dapat dipertahankan oleh masyarakatnya meskipun dipengaruhi oleh berbagai makanan Barat/Asing yang masuk dan diperjual-belikan di daerah ini.
3. Menambah referensi yang lebih lengkap dan ilmiah tentang kuliner tradisional Gorontalo "*Ilabulo, U Yilahe, Tili'aya* dan *Kukisi Karawo*" sehingga makanan tradisional ini akan memperoleh pengakuan atau legalitas dari masyarakat dan juga pemerintah.
4. Untuk menumbuh-kembangkan kecintaan masyarakat Gorontalo terhadap kuliner tradisional yakni *Ilabulo, U Yilahe, Tili'aya* dan *Kukisi Karawo* sebagai karya budaya warisan leluhurnya.

5. Memperkenalkan makanan tradisional ini agar dapat dimanfaatkan sebagai makanan yang layak untuk diperjual-belikan sehingga para penjual akan mendapatkan penghasilan tambahan.

### 1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini terdiri atas dua kategori, yaitu ruang lingkup operasional dan ruang lingkup materi:

#### 1.4.1 Ruang Lingkup Operasional,

Penelitian ini dilaksanakan di wilayah Provinsi Gorontalo yang terdiri atas enam wilayah Kabupaten dan Kota. Keenam wilayah tersebut, yakni (1) Kota Gorontalo; (2) Kabupaten Bone Bolango; (3) Kabupaten Gorontalo; (4) Kabupaten Gorontalo Utara; (5) Kabupaten Boalemo, dan (6) Kabupaten Pohuwato. Adapun data penelitian ini hanya diambil dari tiga wilayah, yakni Kota Gorontalo, Kabupaten Bone Bolango, dan Kabupaten Gorontalo. Ketiga wilayah yang menjadi lokasi penelitian ini dipilih dengan pertimbangan bahwa para informan yang berdomisili pada tiga wilayah ini sudah dianggap cukup representatif di dalam memberikan informasi untuk kepentingan penelitian serta dinilai telah dapat mewakili wilayah lainnya sehingga pengumpulan data yang sama tidak lagi dilakukan pada tiga wilayah lainnya.

#### 1.4.2 Ruang Lingkup Materi,

Materi penelitian yang menjadi fokus kajian ini adalah kuliner tradisional Gorontalo yang sudah ada sejak dahulu dan hingga saat ini berkembang dan masih tetap dipertahankan dan dikonsumsi oleh masyarakat dalam kehidupannya sehari-hari. Kuliner tradisional itu berupa "*Ilabulo, u Yilahe, Tili'aya* dan *Kukisi Karawo*". Selain itu, dengan adanya penelitian ini maka akan ditemukan konsep makanan bagi orang Gorontalo yang terkait dengan fungsi sosial budaya makanan tersebut serta mengulas tentang asal-usul makanan sampai dengan cara pengonsumsiannya.

## 1.5 Landasan Teori dan Konsep

Beberapa teori dan konsep yang melandasi penelitian ini diantaranya menurut J.H Brunvand dan James Danandjaya, Geertz, Koentjaraningrat dan konsep Ahimsa Putra.

Teori folklor dalam penelitian ini didasarkan oleh konsep Jan Harold Brunvand (1965) dan James Danandjaya (2002). Di Indonesia Folklor terbentuk dalam beberapa kategori:

- 1.5.1 Folklor lisan yang meliputi: bahasa rakyat, ungkapan tradisional, pertanyaan tradisional atau teka-teki, puisi rakyat, legenda, mitos, dongeng dan nyanyian rakyat.
- 1.5.2 Folklor sebagai lisan meliputi kepercayaan rakyat dan permainan rakyat.
- 1.5.3 Folklor bukan lisan yang meliputi bentuk material yaitu arsitektur rakyat dan makanan rakyat.

Dengan demikian kuliner tradisional masyarakat termasuk ke dalam folklor bukan lisan dan dalam kategori makanan rakyat. Kuliner yang di dalamnya terdapat makanan rakyat merupakan folklor material bukan lisan yang terdiri atas konsep makanan, bahan makanan, cara memperoleh makanan, cara mengolah makanan, cara penyajian dan fungsi makanan. Sesuatu disebut makanan atau bukan, sangat ditentukan oleh kebudayaan kolektif masing-masing. Dalam kenyataan sehari-hari, makanan adalah yang tumbuh di sawah, ladang, kebun, laut yang dipelihara di halaman padang rumput, daerah pertanian dan peternakan yang dibeli di warung, di pasar, atau restoran.

Dalam sudut pandang Antropologi, folklor makanan merupakan fenomena kebudayaan, oleh karena itu makan bukan sebagai produksi organisme dengan kualitas-kualitas biokimia yang dikonsumsi manusia.

Makanan merupakan bagian dari upaya mempertahankan hidup yang ditentukan oleh kebudayaan masing-masing kolektif. Agar makanan dapat dikonsumsi, perlu dahulu oleh cap persetujuan dan pengesahan dari kebudayaannya.

Cara memperoleh makanan ada bermacam-macam, namun dalam garis besarnya dapat digolongkan kedalam 2 (dua) kategori, yaitu langsung mengambilnya dari alam seperti berburu, memancing dan menangkap ikan juga melalui pembudidayaan seperti menanam padi di sawah, menanam sayur di ladang dan sebagainya.

Untuk kegiatan memperoleh makanan sering diiringi pula dengan upacara-upacara kepercayaan/ keyakinan/ keagamaan baik yang sederhana maupun yang kompleks. Demikian pula cara memperoleh makanan dapat dilihat berdasarkan sifat alamiah maupun sifa kebudayaan melalui tatacara kebudayaannya yang terkait dengan lingkungan alam, budaya dan tata kebiasaannya. Ada makanan mentah, dimasak, peragian (fermentasi), marinate (penggaraman) dan sebagainya.

Cara penyajian makanan dibedakan disajikan untuk kebutuhan sehari-hari maupun untuk sesaji yang bersifat ritual keagamaan. Cara penyajian makanan untuk sehari-hari adalah sederhana sedangkan untuk pesta atau upacara lebih rumit bahkan tampak lebih sedap daripada dimakan. Dari cara penyajian makanan dapat dikaji ukuran taraf perkembangan dari kebudayaan suatu suku bangsa.

Jenis makanan memiliki arti simbolik dalam arti mempunyai arti sosial, budaya, agama dan lain-lain.

Arti sosial mempunyai fungsi kemasyarakatan seperti untuk mempererat kesatuan desa, memperkokoh kedudukan golongan tertentu dalam masyarakat, membedakan status golongan berdasarkan jenis kelamin, usia, kasta dan lain-lain.

Oleh sebab itu dalam perspektif budaya, makanan dapat berfungsi dalam 4 (empat) ungkapan, yakni:

- Sebagai ungkapan ikatan sosial, yakni menjadikan suguhan ini untuk mempererat ikatan hubungan sosial antara keduanya (yang memberi dan yang menerima).
- Sebagai ungkapan solidaritas kelompok. Merayakan moment tertentu seperti memperingati hari penting,

biasanya menyediakan suguhan tradisional yang kemudian dinikmati bersama.

- Makanan dan ketegangan jiwa. Makanan tertentu dapat menggambarkan identitas suatu kelompok daripada benda-benda kebudayaan lainnya bagi kelompok daripada benda-benda kebudayaan lainnya bagi kelompok yang mempergunakannya. Hal ini disebabkan karena ia dapat mengembalikan ketenangan orang yang sedang mengalami ketegangan jiwa. Inilah sebabnya mengapa para imigran dalam keadaan apapun akan selalu menyiapkan menu tradisionalnya di tempatnya yang baru.
- Simbolisme makanan dalam bahasa. Didalam banyak bahasa tentang sifat suasana hati (mood) seseorang diibaratkan dengan kualitas atau keadaan makanan. Hal ini berlaku didalam bahasa Inggris, seperti orang sedang marah besar dikatakan sedang marah mendidih (*boiling made*). Hal yang sama juga berlaku dalam ungkapan bahasa Indonesia, misalnya orang yang jahat hatinya disebut "busuk hati", orang yang tak bersemangat disebut "berjiwa peuyeum" (tape singkong) atau "berjiwa tempe", orang yang belum dewasa secara emosional disebut "setengah matang", gadis yang cantik wajahnya disebut "manis mukanya" dan orang yang cemberut disebut "masam mukanya" dan lain-lain.

(Foster Anderson dalam Danandjaya, 1997: 187-189).

Konsep makanan sebelumnya sudah dijelaskan dalam latar belakang dan secara garis besar makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia. Setiap hari manusia memerlukan makanan sebagai sumber energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari dan makanan dapat dilihat dari sudut teknologi, konsumsi dan kegunaan atau fungsinya. Koentjaraningrat (dalam Danandjaya, 1997: 184). mengatakan bahwa makanan manusia secara keseluruhan dapat digolongkan menjadi tiga jenis, yakni; (1) melalui proses pemasakan; (2) melalui proses peragian (*fermentation*); dan

(3) makanan yang masih mentah, dalam arti bebas dari salah satu cara pengolahan.

Sehubungan dengan ketiga jenis makanan di atas, terdapat salah satunya adalah makanan yang diproses dengan pemasakan. Menurut Danandjaya (1997: 185) bahwa makanan yang dimasak adalah makanan yang sebelum dihidangkan diolah dahulu dengan mempergunakan panasnya api secara langsung maupun tidak langsung. Yang langsung adalah pemanggangan di atas api tanpa ada alas (daging bakar atau sate). Yang tidak langsung adalah dengan cara merendamnya di dalam minyak atau air yang telah dididihkan dengan api di bawahnya (goreng atau rebus), atau dimasukkan ke dalam oven (pangangan), atau ke dalam abu dapur panas (ditambus), atau dimasukkan ke dalam uap air panas (dikukus).

Makanan bukanlah semata-mata hasil organik dengan kualitas biokimia yang secara filosofis berfungsi untuk mempertahankan hidup manusia tetapi juga untuk memiliki makna budaya yang diakui dan dibenarkan secara tersendiri oleh setiap anggota kelompok masyarakat (NS Kalangi, 1984:4-5).

Geertz, mengatakan dalam menangkap yang disebut makna kebudayaan, perlulah mengetahui lebih dahulu cara menafsir simbol-simbol yang setiap saat dan tempat dipergunakan orang dalam kehidupan umum. Pendayagunaan makna dari simbol sesungguhnya tidaklah terbatas pada upacara, mitos, cerita legenda yang dianggap resmi termasuk didalamnya ialah makanan rakyat (1992:21-22).

Menurut Ahimsa pula, berdasarkan konsepsi bahwa manusia adalah makhluk yang mampu melakukan pemaknaan, mampu memberikan "menempelkan" makna pada segala sesuatu dalam kehidupannya dan tanda serta simbol merupakan wahana untuk menyampaikan pemaknaan-pemaknaan tersebut dan komunikasi adalah dasar bagi terbentuknya masyarakat dan kebudayaan dalam kehidupan manusia, maka kebudayaan dapat didefinisikan sebagai keseluruhan tanda dan simbol yang digunakan manusia dalam hidupnya untuk mempertahankan keberadaannya sebagai

mahluk hidup yang diperolehnya dalam kehidupannya sebagai warga suatu masyarakat atau komunitas (2005:3).

Konsep kearifan lokal dijelaskan oleh Ahimsa sebagai suatu perangkat pengetahuan dan praktek-praktek yang berasal dari generasi-generasi sebelumnya, maupun dari pengalaman yang berhubungan dengan lingkungan dan masyarakat lainnya milik suatu komunitas disuatu tempat yang digunakan untuk menyelesaikan secara baik dan benar berbagai persoalan dan atau berbagai kesulitan yang dihadapi (2008:12).

Demikian pula setiap kebudayaan dengan sendirinya memiliki dan menumbuhkan nilai-nilai yang mengarahkan manusia dalam masyarakat bersangkutan. Nilai-nilai kebudayaan yang ada di setiap etnis dalam suatu negara merupakan asset bangsa yang perlu dilestarikan karena hal tersebut sangat bermanfaat dalam kehidupan masyarakat.

Menurut Koentjaraningrat, suatu sistem nilai budaya terdiri atas konsepsi-konsepsi yang hidup dalam alam pikiran sebagian besar warga masyarakat, mengenai hal-hal yang harus mereka anggap amat bernilai dalam hidup. Dengan kata lain nilai adalah sesuatu yang berharga, berguna, indah dan dapat memperkaya batin serta dapat memnyadarkan manusia akan harkat dan martabatnya. Nilai bersumber pada budi yang mendorong, mengarahkan sikap dan perilaku manusia.

## 1.6 Metode Penelitian

Dalam penelitian ini metode yang digunakan adalah metode deskriptif. Metode ini dimaksudkan untuk mendeskripsikan data penelitian yang telah diperoleh melalui para informan dan buku-buku referensi yang mengupas tentang kuliner tradisional baik secara khusus maupun secara umum.

Adapun jenis penelitian ini bersifat kualitatif karena semua data yang diperoleh, akan dianalisis dan dipaparkan dalam bentuk uraian yang tidak menggunakan rumus-rumus atau perhitungan secara kuantitatif. Untuk itu data penelitian dikumpulkan

sebanyak-banyaknya dan kemudian dideskripsikan sesuai dengan tujuan penelitian ini. Alasan menggunakan metode kualitatif karena penelitian ini berusaha untuk menjawab permasalahan-permasalahan yang berhubungan dengan materi kajian. Permasalahan tersebut sangat perlu dicarikan solusi agar fakta-fakta yang ada di masyarakat dapat terungkap secara rasional dan akurat sesuai dengan apa yang diharapkan.

Dengan demikian hasil penelitian ini benar-benar menggambarkan kondisi kuliner tradisional masyarakat Gorontalo tentang "Ilabulo, u Yilaha, Tili'aya dan Kukisi Karawo" sebagaimana apa adanya sesuai temuan yang ada di masyarakat.

### 1.6.1 Teknik Pengumpulan Data

Data penelitian ini diperoleh dengan menggunakan beberapa teknik penelitian sebagai berikut:

#### 1. Observasi (*Observation*)

Teknik observasi dilakukan dengan mengamati berbagai situasi dan kondisi di lokasi penelitian baik bersifat fisik dan sosial budaya. Mengamati perilaku individu, kelompok orang dan masyarakat dimana terjadi perubahan pola perilaku, sosial ekonomi pada masyarakat.

Dalam pengamatan selain panca indera, pengamatan dapat juga dilakukan dengan menggunakan alat bantu lainnya dengan tujuan agar hasil yang diperoleh akan menjadi valid. Alat bantu yang dimaksud antara lain kamera dan *tape recorder*. Kamera digunakan untuk membantu merekam kejadian dalam bentuk gambar sedangkan penggunaan *tape recorder* selain digunakan sebagai alat bantu dalam melakukan wawancara/*interview*, juga untuk membantu mengingat apa yang seharusnya didengar kembali pada saat observasi berlangsung.

#### 2. Wawancara (*Interview*)

Wawancara dilakukan untuk memperoleh data langsung dari informan. Peneliti membagi kegiatan pengumpulan data di

lapangan dengan menggunakan teknik wawancara ke dalam dua bentuk yakni wawancara langsung dan wawancara secara mendalam (*Indepth interview*). Hal ini menggunakan pedoman wawancara (*Interview guide*) yang telah disiapkan agar memperoleh data yang bersifat primer dan terarah. Sedangkan wawancara secara mendalam (*Indepth interview*) adalah wawancara yang dilakukan pada waktu dan konteks yang dianggap tepat serta dapat dilakukan berulang sesuai dengan keperluan sehingga mendapatkan kejelasan tentang masalah yang diteliti. Di samping itu, bentuk pertanyaan bersifat terbuka (*open interview*) yang memberi keleluasaan bagi para informan untuk memberikan pandangan-pandangannya secara bebas dan terbuka sehingga dapat diperoleh data yang lebih mendalam.

Dalam pemilihan informan digunakan teknik pengambilan sampel secara sederhana (*simple random sampling*). Pemilihan informan ini dilakukan berdasarkan penguasaan terhadap data/informasi atau informan dalam hal ini tokoh masyarakat, tokoh adat, pemimpin formal yang meliputi kepala desa/lurah dan perangkat desa/kelurahan, serta pedagang atau pengusaha/pembuat makanan tradisional khas Gorontalo.

Setelah semua data yang terkait dengan kebutuhan penelitian ini terkumpul, tim peneliti mengadakan FGD (*Focus Group Discussion*) dengan melibatkan seluruh para informan yang berjumlah kurang lebih 30 orang. Kegiatan FGD ini di samping dihadiri oleh seluruh informan, juga dihadiri oleh para pembanding atau penyelaras untuk kepentingan kelengkapan data penelitian. Pertemuan FGD tersebut dihadiri pula oleh pihak-pihak terkait seperti Kepala Sub Bidang Kebudayaan DIKPORa Provinsi Gorontalo guna legalitasnya kegiatan penelitian yang dilakukan oleh tim peneliti terkait dengan kuliner khas masyarakat Gorontalo, yakni *Ilabulo*, *u Yilahe* dan *Tili'aya*.

### 3. Studi Kepustakaan (*Library Research*)

Studi pustaka dilakukan sebelum turun ke lokasi penelitian untuk mengumpulkan data terkait dengan penelitian ini. Studi pustaka dimaksudkan sebagai bahan perbandingan terhadap teori-teori yang terkait dengan kajian ini. Oleh sebab itu tim peneliti sangat perlu untuk mempelajari berbagai *literature*, arsip-arsip, dokumen-dokumen, hasil-hasil penelitian, kajian dan publikasi ilmiah baik melalui referensi tertulis maupun melalui internet tentang kajian yang relevan dengan pokok materi penelitian ini.

#### 1.6.2 Analisis Data

Tahap analisis dilakukan setelah semua data yang dibutuhkan telah terkumpul secara keseluruhan. Akan tetapi tidak menutup kemungkinan bahwa analisis data ini dilakukan bersamaan waktunya dengan tahap pengumpulan data di lokasi penelitian. Bahkan selain dari itu, analisis data pun dilakukan sejak awal dan sepanjang proses penelitian berlangsung. Seperti penelitian kualitatif pada umumnya, analisis data dilakukan pada saat berlangsungnya pengumpulan data.

Oleh sebab itu penelitian ini telah dirancang dengan menggunakan pendekatan kualitatif yang menuntut telaah rinci atas hal-hal yang bersifat spesifik dari obyek yang diteliti. Demikian pula dengan teknik analisis data. Teknik ini dilakukan dengan cara induktif analisis yaitu suatu rancangan pengumpulan data dan pengolahan data untuk mengembangkan teori. Kajian demikian dapat dilakukan dengan mengembangkan teori dan dapat pula dilakukan dengan mengembangkan teknik penelitian partisipatif yang menuntut keterlibatan tim peneliti secara intensif.

Penelitian ini merupakan studi kasus, karena itu data dikumpulkan dan diolah untuk mengembangkan model deskriptif yang merangkum semua gejala kasus. Untuk menarik kesimpulan, data yang dihimpun diolah melalui proses reduksi, sajian data dan verifikasi. Proses reduksi data merupakan proses penghalusan atau penyerderhanaan dengan cara pengkodean, pengklasifikasikan

dan pembuangan bagian-bagian tertentu yang dianggap tidak ada keterkaitan dengan fokus penelitian.

Penyajian data dilakukan dengan wujud sekumpulan data atau informasi yang telah tersusun rapi sehingga lebih mudah ditangkap maknanya dan dapat disajikan dalam bentuk yang lebih mudah dipahami. Verifikasi adalah upaya untuk menghubungkan data dengan berbagai gejala lainnya.

Verifikasi data dalam penelitian kualitatif biasanya dilakukan secara terus-menerus sepanjang proses pengumpulan data, tim peneliti berusaha menganalisis dan mencari makna dari data yang dikumpulkan dengan mencari pola, hubungan persamaan, kemudian diambil kesimpulan yang masih bersifat tentatif. Dengan semakin bertambahnya data dan dengan melalui proses verifikasi secara terus-menerus, maka akan diperoleh kesimpulan yang bersifat *grounded*. Jadi, setiap kesimpulan senantiasa dilakukan verifikasi selama penelitian berlangsung.

## 1.7 Sistematika Penulisan

Laporan penelitian ini akan disusun berdasarkan sistematika sebagai berikut.

- Bab I Pendahuluan. Terdiri atas; (1) latar belakang masalah; (2) perumusan masalah; (3) tujuan dan manfaat penelitian; (4) ruang lingkup penelitian; (5) landasan teori dan konsep; (6) metode penelitian dan (7) sistematika penulisan.
- Bab II. Potret Daerah Gorontalo. Pada bab ini akan dijabarkan kondisi dan keadaan alam, sejarah daerah Gorontalo, kependudukan, agama dan kepercayaan, sistem mata pencaharian hidup, sistem kekerabatan dan struktur pemerintahan.
- Bab III. Kuliner Tradisional Orang Gorontalo. Dalam bab ini akan menjelaskan asal-usul makanan tradisional, cara pengolahan, cara penyajian dan cara mengkonsumsi makanan bagi orang Gorontalo.

Bab IV. Fungsi dan Manfaat serta makna / Nilai Yang Terkandung Didalam Kuliner Tradisional Gorontalo. Pada bab ini akan mengulas tentang fungsi sosial budaya makanan bagi mereka, manfaat dan mengungkap makna-makna / nilai yang terkandung didalamnya.

Bab V. Penutup. Dalam bab ini akan dibahas tentang kesimpulan dari permasalahan yang diangkat dan saran-saran bagi para pihak yang berkepentingan dengan tulisan ini.

## BAB II POTRET DAERAH GORONTALO

### 2.1 Sejarah Daerah Gorontalo

Sebelum masa pemerintahan Kolonial Belanda, wilayah Gorontalo berbentuk kerajaan-kerajaan yang diatur menurut hukum adat ketata-negaraan Gorontalo. Kerajaan-kerajaan itu tergabung dalam suatu ikatan kekeluargaan yang disebut "*Pohala'a*". Daerah Gorontalo terdiri atas lima *Pohala'a*, yaitu: (1) *Pohala'a* Gorontalo; (2) *Pohala'a* Limboto; (3) *Pohala'a* Bone (termasuk Suwawa dan Bintauna); (4) *Pohala'a* Bolango (tahun 1862 digantikan Boalemo); dan (5) *Pohala'a* Atinggola. Adapun raja dari *pohala'a-pohala'a* tersebut ditentukan oleh *Baate-Baate* (pemangku adat). Dari kelima *pohala'a* tersebut, *pohala'a* Gorontalo dan Limboto merupakan dua kerajaan terbesar. Rakyatnya terbagi dalam suku-suku (*linula-linula*, yang kemudian disebut kaum) dan dikepalai oleh seorang *Olongia* "Raja".

Asal-usul nama Gorontalo terdapat berbagai pendapat, yaitu:

- 1) Berasal dari kata "*Hulontalango*", nama salah satu kerajaan yang dipersingkat menjadi *Hulontalo*.
- 2) "*Hua Lolontalango*" yang artinya orang-orang gowa yang berjalan lalu-lalang.
- 3) "*Huluntalangi*" yang artinya lebih mulia.
- 4) "*Hulua Lo Tola*" yang artinya tempat berkembangnya ikan gabus.
- 5) "*Pongolatalo*" atau "*Pohulatalo*" yang artinya tempat menunggu.
- 6) "*Gunung Telu*" yang artinya "tiga gunung".
- 7) "*Hunto*" yang artinya suatu tempat yang senantiasa digenangi air.

Dengan demikian, asal-usul nama Gorontalo terdiri atas berbagai versi, namun kata "*Hulontalo*" hingga sekarang masih hidup dalam ucapan orang Gorontalo dan oleh orang Belanda karena kesulitan dalam mengucapkannya, maka diucapkan dengan "*Horontalo*" dan bila dituliskan menjadi "*Gorontalo*".

Pada 1824 daerah *Limo Lo Pohala'a* berada di bawah kekuasaan seorang Asisten Residen di samping pemerintahan tradisional. Namun pada 1889 sistem pemerintahan kerajaan dialihkan ke pemerintahan langsung yang dikenal dengan istilah "*Rechtatreeks Bestur*".

## 2.2 Kondisi Geografis

Gorontalo dulunya disebut dengan "*Semenanjung Gorontalo*", yang terletak pada  $0^{\circ} 19' 00''$  -  $1^{\circ} 15' 00''$  LU (Lintang Utara) dan  $121^{\circ} 23' 00''$  -  $125^{\circ} 14' 00''$  BT (Bujur Timur). Daerah Gorontalo pada umumnya berbatasan di daerah Utara dengan Kerajaan Atinggola (Gunung *Tihengo*), di Selatan dengan Teluk Gorontalo atau dikenal dengan nama Teluk Tomini, di sebelah Timur dengan Kerajaan Bone (Gunung *Tohuluto* dan *Huludu Otama*), di sebelah Barat dengan Kerajaan Limboto (dataran *Dehuwalolo*). Daerah *Pahuwato* yang termasuk Gorontalo dan terletak di Teluk Tomini di sebelah Barat dibatasi dengan Kerajaan Moutong (Sungai Molosipat) dan Kerajaan Buol, di sebelah Selatan oleh laut dan untuk yang lain dikelilingi oleh Kerajaan Limboto.

Adapun luas *Limo lo Pohala'a* adalah sekitar 238 mil persegi yaitu:

- 1) Gorontalo 86,76 mil persegi
- 2) Limutu 99 mil persegi
- 3) Bone 44 mil persegi
- 4) Boalemo 4,25 mil persegi
- 5) Aatinggola 4 mil persegi

Daerah ini terdiri dari pegunungan. Gunung terbesar dijumpai di daerah Holontalo, Limutu dan Bone. Selain Buliohuto, puncak

yang terkenal yang ketinggiannya lebih dari dua ribu meter adalah Aminula, Dulamayo, Kabila, Pononimpasa, Pontolo dan Buludawa. Tanah-tanah di daerah ini tidak begitu subur. Di berbagai tempat masih dijumpai tanah liat kelabu atau kuning yang terbentang luas. Lapisan humus luas hanya dijumpai di dataran Bawangio dan di lereng selatan Gunung Buliohuto dan Aminoa.

Gorontalo terletak di antara Pulau Kalimantan dengan Kepulauan Maluku, dan antara Kepulauan Sulu (Filipina) dengan Makassar. Wilayah Gorontalo juga dialiri oleh dua sungai besar (Sungai Bone dan Sungai Bolango) dan aliran Danau

Limboto yang bermuara ke Teluk Gorontalo. Aliran sungai tersebut menjadi jalur transportasi untuk mengangkut hasil pertanian dan hutan yang didatangkan dari wilayah sekitar Teluk Tomini, Limboto, Suwawa, Bone, dan Bolango, diangkut ke Pelabuhan Gorontalo. Karenanya, letak Pelabuhan Gorontalo yang strategis menyebabkan banyak kapal-kapal yang berkunjung ke wilayah ini untuk melakukan aktivitas perdagangan.

Mengenai gambaran Pelabuhan Gorontalo, seorang pelaut Belanda menulis catatan perjalanannya, sebagai berikut:

Teluk atau yang sering disebut Kuala Gorontalo (muara sebuah sungai di laut) menyediakan bentangan dataran yang menjadi daerah berpenduduk padat di kerajaan Gorontalo dan Limboto, dan di sebelah Utara dikelilingi oleh gunung tinggi seperti halnya sebuah kolam lebar. Di teluk itu sebuah sungai besar membuang airnya, yang dibentuk oleh perpaduan dua sungai dalam jarak yang tidak begitu jauh, tetapi kondisinya juga dangkal dan berawa sehingga orang sulit untuk berlayar dengan perahu kecil dalam jarak dekat. Sungai ini melebar pada kedua sisinya dengan mengurangi kedalamannya karena orang tidak bisa mencegah sungai itu mengangkut semakin banyak unsur pasir. Pada kedua sisi jalan masuk teluk masih tampak pegunungan tinggi yang curam, sebagian ditanami dengan tanaman kapas dan jagung, dan sebagian lagi ditumbuhi dengan hutan lebat.

Baik pelabuhan di Kwandang di sebelah Utara maupun Pelabuhan Gorontalo di sebelah Selatan sama-sama memiliki arti penting bagi perkembangan ekonomi dan perdagangan di wilayah

Gorontalo. Pelabuhan di Kwandang dapat menjadi pintu masuk Gorontalo melalui arah Utara, sedangkan Pelabuhan Gorontalo dapat menjadi pintu masuk dari arah Selatan. Namun demikian, keduanya seolah sulit terhubung karena kontur wilayah yang cenderung berbukit. Perjalanan dari Utara menuju Selatan dan sebaliknya hanya bisa ditempuh dengan menunggang kuda. Oleh sebab itu, relatif tidak mudah untuk menjangkau ibukota Gorontalo melalui pintu masuk dari arah Utara, demikian juga sebaliknya.

Secara geografis, Gorontalo diuntungkan oleh perairan yang ada di sekitarnya, yaitu Laut Sulawesi di Bagian Utara dan Teluk Tomini di Bagian Selatan. Laut Sulawesi terkoneksi dengan Selat Makassar, Filipina, Laut Sulu, dan Laut Cina Selatan, sementara Teluk Tomini terkoneksi dengan Laut Maluku di sebelah Timur. Meskipun cukup jauh, namun Laut Maluku yang juga terkoneksi dengan perairan Samudera Pasifik relatif mempersingkat perjalanan kapal-kapal asing dari Jepang dan Amerika Serikat untuk sampai ke Teluk Tomini. Di samping perairan-perairan tersebut, Laut Jawa, Laut Flores, dan Laut Banda juga tidak kalah penting dalam jaringan pelayaran menuju Teluk Tomini.

Meskipun Gorontalo terletak di dekat Khatulistiwa, tetapi temperaturnya bisa dikatakan sejuk. Panas diredakan oleh angin darat dan angin laut yang berhembus bergantian. Di musim Tenggara, suhu pada malam sangat dingin. Adapun panas tertinggi di sepanjang pantai bisa mencapai 32° *Celcius*, dan yang terendah rata-rata 20° *Celcius*. Perbedaan dengan lokasi yang terletak di dataran tinggi hanya sedikit (puncak tertinggi yang dihuni di *Limo lo Pohala'a* terletak tidak lebih dari 100 meter di atas permukaan laut). Angin Tenggara berhembus jauh lebih banyak daripada angin Barat. Musim hujan biasanya banyak berlalu tanpa curah hujan yang berulang kali turun. Kekurangan hujan diimbangi dengan embun yang deras. Di dataran Gorontalo, udara pada setiap pergantian musim pagi hari hampir selalu lembab dan berembun, yang berasal dari banyaknya uap air yang naik.

### 2.3 Wilayah Administratif Gorontalo

Dalam lingkup temporal pasca kolonial, perairan Teluk Tomini bersinggungan secara langsung dengan wilayah tiga propinsi, yaitu Provinsi Sulawesi Utara, Gorontalo, dan Sulawesi Tengah. Pada masa Pemerintah Kolonial Hindia Belanda, ketiga provinsi ini tercakup dalam satu kesatuan wilayah administratif Karesidenan Manado. Sebelum menjadi karesidenan tersendiri pada tahun 1864, cakupan wilayah administrasinya merupakan bagian dari Gubernemen Maluku.

Karesidenan Manado dibagi menjadi beberapa *afdeeling*, salah satunya adalah *Afdeeling* Gorontalo. *Afdeeling* ini dikepalai oleh seorang asisten residen yang berkedudukan di ibukota, yaitu Gorontalo. Secara geografis, ibukota *afdeeling* Gorontalo bersentuhan langsung dengan perairan Teluk Tomini. Berdasarkan Keputusan Gubernur Jenderal Hindia Belanda Nomor 16 tertanggal 25 Januari 1894, batas-batas secara administratif ibukota tersebut sebagai berikut:

Tanda batas ibukota Gorontalo di sebelah timur yaitu ditarik sebuah garis imajiner dari mercusuar di Tanjung Leato ke arah utara menuju tepi sebelah kiri Sungai Olidumbo, hingga jarak seratus meter dari sebelah tepi kiri Sungai Milango, dari tepi sebelah kiri Sungai Olidoembo hingga bermuara di Sungai Milango; selanjutnya sebuah garis imajiner ke arah barat laut menuju titik pangkal sisi sebelah kanan Sungai Bone, tempat dimana Sungai Bolango bermuara, selanjutnya dari sebelah kanan hulu Sungai Bone sampai ke jalan raya Kabila, kemudian dari jalan ini weg sampai ke jembatan yang ada di Tamalate dan akhirnya dari tepi sebelah kanan sungai tersebut sampai ke titik awal perbatasan di sebelah Utara.

Batas di sebelah Selatan yaitu dari titik terakhir yang disebutkan ditarik sebuah garis imajiner dari arah Tenggara Batulayar menuju mercusuar di Tanjung Leato;

Batas di sebelah Barat, yaitu dari jembatan di sungai Toto, sisi sebelah kiri Sungai Toto sampai ke tempat sungai ini bermuara di sungai Bolango; dari tepi sebelah kiri Sungai Bolango sampai ke jembatan yang ada di *Redoute Nassau*, selanjutnya ditarik sebuah

garis imajiner dari jembatan ini menuju kaki bukit di sebelah Barat, dan selanjutnya dari kaki bukit tersebut ditarik sebuah garis imajiner ke arah Selatan hingga mencapai ke satu titik tempat bertemunya sebuah garis imajiner, garis imajiner tersebut ditarik hingga menuju arah Barat Laut Batulayar menuju kaki bukit;

Batas di sebelah Utara yaitu jalan raya dari arah Kabila, kemudian dari jembatan Tamalate sampai ke perempatan masjid yang terletak di jalan raya menuju Potanga dan kemudian dari jalan raya ini menuju jembatan di Sungai Toto.

Sama seperti Karesidenan Menado yang mengalami beberapa kali perubahan dalam pembagian wilayah administratif, hal yang sama juga telah terjadi di *afdeeling* Gorontalo.

Berdasarkan Keputusan yang telah ditetapkan oleh Gubernur Jenderal tertanggal 19 Juni 1903 Nomor 32, *Afdeeling* Gorontalo dibagi menjadi:

- 1) *Onderafdeeling* Gorontalo, dikepalai oleh seorang kontrolir yang didampingi aspiran kontrolir. Keduanya berkantor di Gorontalo. *Onderafdeeling* ini terdiri dari distrik Kota, Telaga, Kabila, Tapa, Bone, Boalemo, dan Paguat.
- 2) *Onderafdeeling* Limboto, dikepalai oleh seorang kontrolir yang berkedudukan di Limboto. *Onderafdeeling* ini terdiri dari Distrik Tibawa, Batudaa, Kwandang, dan Atinggola.

Empat tahun kemudian berdasarkan *gouvernements besluit* tertanggal 26 Januari 1907, *afdeeling* ini dibagi menjadi tiga *onderafdeeling*, pembagian dapat dilihat sebagai berikut:

- 1) *Onderafdeeling* Gorontalo beribukota di Gorontalo dan dikepalai oleh seorang kontrolir dan dibantu oleh aspiran-kontrolir, terdiri dari Distrik Kota, Telaga, Kabila, Tapa, Bone, Boalemo dan Paguat.
- 2) *Onderafdeeling* Limboto beribukota di Limboto dan dikepalai oleh seorang kontrolir terdiri atas distrik Tibawa, Batudaa, dan Paguyaman.

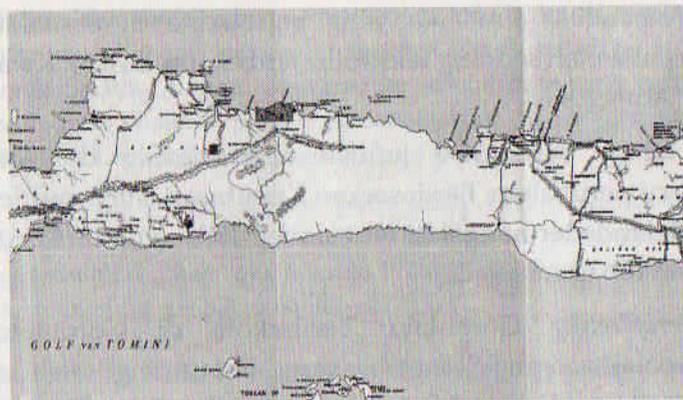
- 3) *Onderafdeeling* Sumalata yang beribukota di Sumalata dan dikepalai oleh seorang kontrolir, terdiri atas Distrik Kwandang dan Atinggola.

Di tahun berikutnya jumlah *onderafdeeling* di Gorontalo mengalami perubahan. Berdasarkan Keputusan Gubernur Jenderal Hindia Belanda tertanggal 24 November 1908 Nomor 48 *Afdeeling* Gorontalo dibagi menjadi:

- 1) *Onderafdeeling* Gorontalo, beribukota di Gorontalo dan dikepalai seorang kontrolir yang didampingi oleh aspiran kontrolir, terdiri atas distrik Bone, Kabila, Kota, Tapa, Telaga, Tibawa, dan Batoedaa.
- 2) *Onderafdeeling* Boalemo, beribukota di Tilamoeta dan dikepalai seorang *Civiel Gezaghebber*, terdiri atas distrik Paguyaman, Boalemo, dan Pa-goeat.
- 3) *Onderafdeeling* Kwandang, beribukota di Kwandang dan dikepalai seorang *Civiel Gezaghebber*, meliputi distrik Kwandang, Atinggola.
- 4) *Onderafdeeling* Buol, beribukota di Paleleh dan dikepalai oleh seorang *Civiel Gezaghebber*, terdiri dari sebuah wilayah administratif dengan nama yang sama.

Perubahan pembagian wilayah administratif kembali terjadi pada 1932. Kali ini *Afdeeling* Gorontalo dibagi menjadi tiga *onderafdeeling*, yaitu:

- 1) *Onderafdeeling* Gorontalo beribukota di Gorontalo dan dikepalai oleh seorang kontrolir, terdiri atas distrik Gorontalo, Bone, Limboto, dan Kwandang.
- 2) *Onderafdeeling* Boalemo beribukota di Tilamuta dan dikepalai oleh seorang kontrolir, hanya meliputi satu distrik bernama Boalemo.
- 3) *Onderafdeeling* Buol beribukota di Leok, terdiri atas sebuah wilayah administratif bernama lanskap Buol. Secara administratif *onderafdeeling* ini dikepalai oleh seorang Letnan Gubernur yang berdinasi di Departemen Dalam Negeri.



Gambar 1. Cakupan Wilayah *Afdeeling* Gorontalo tahun 1911

Wilayah bagian Selatan *afdeeling* Gorontalo secara langsung bersinggungan dengan perairan Teluk Tomini, sedangkan bagian Utara bersinggungan dengan Laut Sulawesi. Gorontalo memiliki dua pelabuhan, yaitu di bagian Utara berada di Kwandang dan di bagian Selatan berada di Gorontalo. Kedua pelabuhan tersebut tergolong pelabuhan penting di Karesidenan Manado, selain Bitung, Manado, dan pelabuhan-pelabuhan lain yang menyusur dari Barat hingga ke Timur di pesisir Utara semenanjung Sulawesi.

#### 2.4 Potensi Ekonomi

Letak geografis dan perairan yang terkoneksi dengan wilayah Gorontalo didukung oleh potensi ekonomi yang dimiliki wilayah ini. Gorontalo seolah memiliki magnet yang menarik minat para pedagang, baik dari kalangan pribumi maupun dari bangsa-bangsa lain, untuk memperoleh keuntungan secara ekonomi. Wilayah ini menghasilkan komoditas ekspor seperti emas, kopra, kopi, rempah-rempah, getah damar dan rotan.

Di Gorontalo terdapat daerah-daerah yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi tambang emas. Hampir di seluruh bentangannya ditemukan kandungan besi dan emas. Di beberapa tambang sebelah Timur laut Danau Limboto dan sebelah Barat Gunung Kabila terdapat emas dalam bentuk campuran kwarsa,

di sepanjang Sungai Loneo bentuknya potongan yang ukurannya bisa mencapai sebesar telur merpati. Di dataran Molombulahe dan Papayato ditemukan serbuk emas dalam bentuk butiran di dasar kolam sungai. Sementara di Sumalata emas terutama dalam jenis besi, ditemukan dalam campuran kristal belerang dan kandungan kwarsa. Jenis besi ini dihimpit di antara dua batu dan dijual kemudian sebagai tanah pasir yang mengandung emas dari galian Pahuato.

Emas adalah salah satu komoditas yang menarik minat orang Bugis dan Makassar untuk datang ke Gorontalo. Mereka kemudian membawa emas tersebut ke Ternate. Selain orang Bugis dan Makassar, bangsa-bangsa lain seperti Portugis, Cina, dan Belanda juga tertarik dengan logam mulia tersebut. Emas juga menjadi salah satu komoditas yang dimonopoli oleh *Vereenigde Oost-Indische Compagnie* (VOC). Pada akhir abad XIX, pemerintah kolonial Hindia Belanda sudah memberikan izin konsesi untuk membuka pertambangan emas di beberapa daerah di wilayah ini kepada puluhan perusahaan swasta.

Dalam bidang pertanian, penanaman jagung (*binte*) menduduki posisi utama, sebagai bahan pangan pokok penduduk. Di daerah ini terdapat kebiasaan penduduk untuk menanam jagung sepanjang tahun. Kondisi tanah dan iklim sangat cocok bagi penanaman tanaman ini. Jumlah tanaman jagung tahun 1864 adalah 1.011.733 pohon dengan jumlah 131.091.269 buah, tahun 1865 sebanyak 1.782.131 pohon dengan 161.601.305 buah, dan tahun 1866 sebanyak 2.716.698 pohon dengan 174.054.435 buah. Di tanah hutan yang baru saja digarap, pada umumnya tanaman jagung berhasil dan memberikan panen dua ratus kali lipat, sementara di tanah-tanah yang terletak rendah hasilnya kurang memuaskan. Di daerah ini terdapat empat belas jenis jagung, dan yang paling banyak dicari adalah *Hungola'a*, *Potungo*, *Damahu*, *Molalahu*, *Potaya*, *Dileneluhu* dan *Domohi*. *Hungola'a* rata-rata mengalami 70 hari masa tanam, sementara jenis yang lain memerlukan 90 sampai 120 hari untuk bisa matang. Selain jagung, penduduk juga menanam padi,

sagu, ubi, kacang. Pada tahun 1866 kira-kira padi yang dipanen mencapai 133.888 pikul padi.

Dalam bidang tanaman perkebunan, penduduk membudidayakan kopi, coklat, tembakau, kelapa. Kopi Gorontalo berkualitas baik dan bisa dijual dengan harga yang tinggi seperti kopi Manado Dalam budidaya kopi, penduduk kurang bergairah untuk mencurahkan tenaga mereka bagi tanaman kopi, karena produksinya tidak sebanding dengan pekerjaan yang dilakukan dan kebanyakan kebun terletak jauh dari tempat tinggal mereka. Tanaman coklat atau *sakulati* didatangkan dari Minahasa pada tahun 1841 dan sampai tahun 1860 ditanam dalam jumlah besar. Tetapi setelah tahun tersebut, penduduk tidak menanamnya karena terjadi penyakit tanaman ini. Selama tahun 1862-1864 dicoba untuk menyembuhkan penyakit tersebut tetapi tidak banyak berhasil. Sementara penanaman tembakau hanya sedikit untuk kepentingan sendiri dengan pengolahan yang sederhana.

Demikian pula dengan penanaman kelapa atau *bongo*. Di daerah ini penanaman kelapa telah ada sejak dahulu. Pada masa lalu para budak digunakan untuk mengembangkan tanaman kelapa, sehingga dengan pembebasan orang-orang ini maka pada tahun 1858 kebanyakan pohon kelapa menjadi milik para kepala adat dan bangsawan. Setelah tahun 1864 terjadi perluasan pohon secara besar-besaran. Jenis kelapa yang paling banyak dicari adalah *Moila*, *Moidu*, *Molulo*, *Hulawa*, *Pini*, *Tapalu*, *Pi-ita*, *Kapali*, *Topango* dan *Timadu*. Jumlah pohon kelapa yang ada di daerah adalah 117.195 pohon pada tahun 1864, dan 142.726 pohon pada tahun 1865. Pada paruh kedua abad XIX, kopra kemudian tampil menjadi primadona komoditas berskala ekspor dari Karesidenan Manado, termasuk Gorontalo.

## 2.5 Kependudukan

Sumber utama data kependudukan adalah sensus penduduk yang dilaksanakan setiap sepuluh tahun sekali. Sensus penduduk yang telah dilaksanakan sebanyak enam kali sejak Indonesia

merdeka yakni tahun 1961, 1971, 1980, 1990, 2000 dan 2012. Selain sensus penduduk, untuk menjembatani ketersediaan data kependudukan di antara dua periode sensus BPS RI melakukan Survey Penduduk Antar Sensus (SUPAS). SUPAS telah dilakukan sebanyak 4x: tahun 1976, 1985, 1995 dan terakhir 2005. Data kependudukan selain Sensus dan SUPAS adalah data registrasi penduduk.

**Tabel 1. Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Gorontalo (tahun 2010, 2014 dan 2015)**

No	Kecamatan	Laju Pertumbuhan Jumlah Penduduk Penduduk per Tahun				
		2010	2014	2015	2010-2015	2014-2015
1	Kota Barat	10220	22136	22995	17,61	3,88
2	Dungini	21568	23987	24808	2,84	3,42
3	Kota Selatan	20647	22369	22471	1,71	0,45
4	Kota Timur	25195	26378	26760	1,21	1,45
5	Hulonthalangi	15341	16387	16127	1,00	-1,59
6	Dumbo Raya	16960	18221	17263	0,35	-5,26
7	Kota Utara	16326	17973	18647	2,69	3,75
8	Kota Tengah	27047	26778	26063	-0,74	-2,67
9	Sipatana	16823	17663	17764	1,09	0,57
10	Kota Gorontalo	170127	191892	192898	2,54	2,54

Sumber : Kota Gorontalo Dalam Angka 2016

Adapun jumlah penduduk dan jalur pertumbuhan penduduk tahun 2010 sampai tahun 2015 per kecamatan disajikan pada tabel. Jumlah penduduk terbesar adalah Kota Gorontalo dengan jumlah 192,898 jiwa, laju pertumbuhan penduduk pertahun antara tahun 2010 sampai dengan tahun 2014 adalah 2,54 dan laju pertumbuhan pertahun antara tahun 2014 sampai 2015 adalah 2,54. Sementara laju pertumbuhan penduduk terkecil terdapat pada Kota Tengah dari tahun 2010 sampai dengan tahun 2014 hingga mencapai -0,74 dan dari tahun 2014 sampai dengan mendekati -2,67.

## 2.6 Pendidikan

Salah satu faktor utama keberhasilan pembangunan pada suatu negara adalah tersedianya cukup sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas. Merujuk pada amanat UUD 1945 beserta amandemennya (pasl 31 ayat 2), maka melalui jalur pendidikan pemerintah secara konsisten berupaya meningkatkan SDM penduduk Indonesia. Program wajib belajar 6 (enam) tahun dan 9 (sembilan) tahun, Gerakan Nasional Orang Tua Asuh (GNOTA) dan berbagai pendukung lainnya adalah bagian dari upaya pemerintah mempercepat peningkatan kualitas SDM yang pada akhirnya akan menciptakan SDM yang tangguh dan siap bersaing di era globalisasi. Peningkatan SDM sekarang ini lebih difokuskan pada pemberian kesempatan seluas-luasnya kepada penduduk untuk mengecap pendidikan terutama penduduk kelompok usia sekolah (umur 7-24 tahun).

Kota Gorontalo pada tahun 2015, Angka Partisipasi Sekolah (APS) pada penduduk kelompok usia sekolah 7-12 tahun sebesar 98,11% atau turun 1,50% dari tahun 2014 yang sebesar 99,61%. Sementara itu APS penduduk usia sekolah 13-15 tahun adalah 87,41%, 16-18 tahun adalah 80,21% dan 19-24 tahun yaitu 38,67%. Angka Partisipasi Murni (APM) tingkat SD/MI pada tahun 2015 sebesar 96,99%. Sementara itu, APM tingkat SMP/MTs dan SMA/SMK/MA masing-masing sebesar 56,57% dan 66,01%. Semuanya mengalami penurunan dari tahun-tahun sebelumnya.

## 2.7 Kesehatan

Pembangunan bidang kesehatan meliputi seluruh siklus atau tahapan kehidupan manusia. Bila pembangunan kesehatan berhasil dengan baik maka secara langsung atau tidak langsung akan terjadi peningkatan kesejahteraan rakyat. Mempertimbangkan bahwa pembangunan bidang kesehatan merupakan bagian yang sangat penting dari ajang peningkatan SDM penduduk Indonesia, maka program-program kesehatan telah mulai atau bahkan

lebih diprioritaskan pada calon generasi penerus, khususnya calon bayi dan anak di bawah 5 (lima) tahun (balita). Pentingnya pembangunan bidang kesehatan ini paling tidak tercermin dari deklarasi *Millenium Development Goals* (MDGs) yakni lebih dari sepertiga indikatornya menyangkut bidang kesehatan.

Ketersediaan fasilitas kesehatan baik sarana maupun prasarana akan sangat menunjang dalam meningkatkan mutu kesehatan. Pada tahun 2015, di kota Gorontalo terdapat 5 (lima) rumah sakit, 10 (sepuluh) Puskesmas, 127 (seratus dua puluh tujuh) Posyandu, 21 (dua puluh satu) klinik dan 4 (empat) polindes. Persalinan oleh dokter atau bidan relative lebih aman dibandingkan oleh dukun. Pada tahun ini, 99% persalinan bayi ditolong oleh dokter atau bidan. Pemberian kekebalan tubuh melalui imunisasi lengkap sebelum 1 (satu) bulan merupakan cara yang efektif untuk mencegah kesakitan dan kematian balita. Imunisasi yang pertama kali diberikan pada bayi adalah imunisasi BCG. Pada tahun 2015, balita yang pernah mendapat imunisasi BCG sebanyak 3.773 bayi. Salah satu cara untuk menekan laju pertumbuhan penduduk adalah melalui program Keluarga Berencana (KB). Pada tahun 2014, terdapat 32.145 pasangan usia subur (PUS) dan 27.774 peserta KB aktif. Sebagian besar peserta KB aktif menggunakan suntikan sebagai alat kontrasepsi.

## 2.8 Agama

Kebebasan beragama merupakan hak asasi manusia yang wajib dijamin oleh pemerintah sesuai amanat UUD 1945. Pada tahun 2015, sebagian besar penduduk Kota Gorontalo memeluk agama Islam yakni sebanyak 96,20%. Sementara itu, 2,16% memeluk Protestan, 0,89% memeluk Katolik, 0,07% memeluk Budha dan 0,68% memeluk Hindu.

## 2.9 Sistem Kekerabatan

### a. Perkawinan

Dalam lingkaran hidup (*Life Cycle*) perkawinan adalah sebuah peralihan dari tingkat hidup remaja ke tingkat hidup berkeluarga / berumahtangga. Perkawinan di Gorontalo zaman pra Islam lebih merupakan sebuah proses yang berlangsung secara alamiah. Seorang pria yang tertarik pada seorang wanita akan segera melangsungkan perkawinan bila perkawinan yang bersangkutan menerina atau menyetujuinya. Kadang-kadang seorang wanita mengajukan syarat-syarat tertentu, tetapi tidak bersifat permanen dan selamanya ada. Syarat tersebut seringkali berhubungan dengan kemampuan seorang pria (*Performance*) dalam hal keberanian, kepemimpinan, kesaktian dan pengetahuannya.

Perkawinan Raja Ilahudu (Rja Gorontalo I) dengan putri Rawe terjadi begitu sederhana. Tatkala raja melihat gadis tersebut (Rawe), timbul hasrat untuk memriksanya lebih jauh. Ternyata gadis tersebut adalah putri Raja Luwu dari negeri Bugis (Liputi, 1942, iii: 29 dalam Niode Alim, 2006:76) yang terdampar di Gorontalo. Ilahudu lalu melamar dan putri Rawe pun langsung menerimanya.

Dalam hal perjodohan, di Gorontalo periode awal tidak memastikan sebuah aturan tertentu. Perjodohan antara saudara sekandung tidak pernah disebut terjadi dalam sejarah. Tetapi perjodohan diluar batas etnis bukan hal yang tabu atau terlarang. Poligami terjadi terutama di kalangan orang yang mampu. Pada umumnya mereka adalah raja atau keturunan bangsawan. Misalnya Raja Ilahudu, istri pertamanya adalah Rawe, isteri keduanya adalah Lailobangka: ibu dari Uloli (Raja Gorontalo II).

Sejak masa pemerintahan Raja Amai, tatacara perkawinan diatur lebih maju menurut tertib adat dan agama Islam. Pemuda dan gadis tabu untuk berbicara langsung. Jika ditemukan (*Ilo Tahuwa Liyo*) sepasang pemuda dan gadis berdua saja di suatu tempat, maka keduanya dianggap berbuat aib (meskipun belum ada kepastian bahwa keduanya melakukan hubungan seks) dan harus

dikawinkan. Masyarakat menganggap itu sebuah perkawinan yang cacat, sebaliknya perkawinan yang ideal (*Marriage preferences*) ialah yang diselenggarakan secara adat dan agama.

Menurut orde Islam hukum perkawinan terdiri atas (a) Jaiz (diperbolehkan), (b) sunnat, bago orang yang berkehendak serta cukup belanjanya (nafkah, dll), (c) wajib, atas orang yang cukup mempunyai belanja dan takut akan tergoda kepada kejahatan (zina), (d) haram, kepada orang yang berniat menyakiti pasanganyang akan dikawininya.

Sementara itu, syarat utama orang yang akan dinikahi ialah orang tersebut halal untuk dikawini, tujuh diantaranya dari keturunan, yaitu: (1) ibu dari ibunya (nenek) ibu dari bapak dan sterusnya sampai keatas, (2) Anak dari cucu seterusnya ke bawah, (3) saudara perempuan seibu seapak atau seapak atau seibu saja, (4) saudara perempuan dari bapak, (5) saudara perempuan dari ibu, (6) Anak perempuan dari saudara laki-laki dan seterusnya, (7) anak perempuan dari saudara perempuan dan seterusnya.

Orang tua-tua dahulu beranggapan bahwa ketetapan waktu penyelenggaraan perkawinan berhubungan dengan keberuntungan. Meskipun upacara tersebut dapat dilaksanakan kapan saja tetapi berdasarkan pengalaman sebaiknya dihindarkan dari *Hulala Totowoliya* yaitu bulan Rabiul awal, Rabiul akhir, Jumadil awal, Jumadil akhir. Pasangan yang menyelenggarakan perkawinan pada waktu -waktu tersebut sering mengalami ketidakberuntungan. Waktu yang paling disukai untuk upacara tersebut ialah bulan Syakban dan bulan Zulhijjah.

Pada zaman kemerdekaan lembaga perkawinan mengalami beberapa perubahan. Jika semula prosesi adat lembaga perkawinan terdiri atas 24 (dua puluh empat) tahap kegiatan, maka berbagai alasan teruama berkaitan dengan waktu dan ekonomi disederhanakan menjadi 6 (enam) tahap, sbb: (1) *Modulohupa* - tahap pertemuan awal, (2) *Motolobalango* - tahap meminang, (3) *Modutu* - mengantarkan mahar, (4) *Modepita Dilonggato* - mengantar bahan makanan, (5) *Moponika* - menikahkan, (6)

*Modelo* – membawa pengantin bolak-balik dari rumah pengantin perempuan ke rumah pengantin laki-laki dan sebaliknya.

(Niode S Alim, 2007:75-77)

## b. Keluarga

Kerabat / keluarga di Gorontalo disebut *Ngalaqa*, tatacara berkeluarga disebut *Motolongallaqa* dan sistem keluarga disebut *Ungalaa*. Dalam hal *Ungalaa*, pada umumnya orang Gorontalo mengambil prinsip bilateral dan parental yaitu system yang mengikuti garis keturunan ibu dan ayah (*Mongoudulaqa Mohualiya*). Dengan sistem demikian *Ngalaqa* meliputi hubungan keluarga menurut pertalian yang amat luas dimana seorang anak menjadi anggota keluarga ayah sekaligus adalah anggota keluarga ibunya.

Banyak istilah kekerabatan yang dipakai untuk memnununjukkan hubungan tersebut. Pada dasarnya ternyata istilah untuk kerabat pihak ayah selalu ditegaskan dengan kata *Minitihu Tiyamo* dan *Minitihu Tiilo* untuk kerabat pihak ibu. Sedangkan penyebutan yang menunjuk orangnya, bisa didasarkan pada ciri-ciri fisik, kewibawaan atau status sosial. Misalnya, *Patinggi* (bapak tinggi) untuk saudara laki-laki dari bapak / ibu dengan ciri tinggi badan yang lebih menonjol dari saudara lainnya. Jika kebetulan status nana dan ciri tersebut terdapat pada dua orang masing-masing saudara ayah dan saudara ibu maka dibelakang sapaan ditegaskan menurut pihak ayah/ibu. Misalnya: *Patinggi Nani Mintihu Li Papa* (*Patinggi Nani* dari pihak ayah) atau *Patinggi Nani Mintihu Oli Mama* (*Patinggi* dari pihak ibu), tetapi untuk singkatnya dipanggil *Patinggi nani saja*.

Dalam hubungan keluarga yang lebih luas lagi dikenal istilah *Waito* (anggota keluarga), *Wawalo* (keluarga), *Dila ta Ngopohiya* (bukan orang lain). Istilah –istilah ini menunjukkan hubungan-hubungan keluarga yang tidak saja berdasarkan perkawinan tetapi juga berdasarkan darah (keturunan). Ada sejumlah orang yang *Ungalaa*-nya tidak saja karena mempunyai nenek yang sama tetapi juga karena perkawinan antar keluarga mereka.

Pada dasarnya sistem parental / bilateral ini dipraktekkan karena beberapa alasan, antara lain: (1) mempertahankan keturunan – *U bungusa* (karena kebangsawanan), (2) menjaga agar harta pusaka tetap berada pada lingkungan KELUARG – *Modaha Upango* (karena harta kekayaan) dan (3) menghindari perceraian karena pertengkaran suami istri dalam ikatan *Ungalaa* mudah didamaikan.

Pada zaman Islam dikenal prinsip *Aadati hula-hulaqa to Kuru'ani* (adat bersendi syarak, syarak bersendi Q'uran) artinya segala sesuatunya harus berdasarkan syarak yang bersumber pada Q'uran, sehingga adat yang bertentangan dengan itu dinyatakan tidak berlaku. Berkaitan dengan itu, *Adati Lou Ngalaqa / Motolongallaqa* pun dengan syariat Islam.

## BAB III KULINER TRADISIONAL GORONTALO

### 3.1 *Ilabulo*

#### 3.1.1 Asal-Usul/Istilah (Penamaan)

Menurut sejarahnya, bahwa sebelum masyarakat Gorontalo mengenal makanana *Ilabulo*, mereka terlebih dahulu telah menikmati makanan yang konon secara turun-temurun telah menjadi makanan kegemaran masyarakat pada zaman itu. Makanan tersebut dikenal dengan istilah *Dilodu'o*. Makanan ini adalah pisang kepok muda yang dirajang halus kemudian dicampurkan dengan ikan, atau lemak ayam, sagu, santan beserta bumbunya, lalu dibungkus sedikit demi sedikit dengan menggunakan daun pisang, dan kemudian dikukus hingga matang. Inilah makanan khas masyarakat Gorontalo yang disebut *Dilodu'o*.

*Dilodu'o* dari kata *diludu'o* artinya "ditumbuk" atau "dihancurkan". Yang dimaksud dengan yang ditumbuk atau dihancurkan itu adalah pisang muda (pisang kepok/sepatu) yang kemudian dicampurkan dengan bahan lainnya yakni sagu dan santan dan ikan yang telah dirajang halus sehingga menjadi satu adonan yang sama dengan *Ilabulo*.

Oleh sebab itulah makanan ini dinamakan *Dilodu'o* yakni sejenis *Ilabulo* namun sudah ditambahkan dengan pisang muda yang dirajang. Hal ini dikemukakan oleh informan (Hj.Maryam Kobi dan Dr. Asni Ilham, April 2018).

Adapun asal mula *U yilabulo* atau *Ilabulo* adalah berasal dari orang Belanda yang ketika itu masuk ke wilayah Indonesia dan menjajah Indonesia termasuk wilayah Gorontalo. Pada abad ke 18 orang Belanda ingin mengonsumsi daging. Akan tetapi mereka tidak mau melihat olahan daging itu dikemas sebagaimana daging

semata. Mereka minta, daging itu diolah dengan mengemasnya tanpa kelihatan bahwa itu adalah lauk yang terbuat dari daging. Mereka pun ingin bahwa daging itu harus tertutup/terbungkus agar tidak kotor. Orang Gorontalo waktu itu mengikuti perintah dengan membuat daging itu dicincang halus beserta lemaknya, kemudian dicampurkan dengan sagu yang telah kering. Campuran daging itu diberi santan beserta bumbunya lalu diaduk hingga menjadi adonan.

Adonan itu kemudian dibungkus dalam ukuran kecil dengan daun pisang dan dikukus hingga matang. Makanan ini disuguhkan kepada para penjajah, yakni orang-orang Belanda meskipun ketika itu menu ini belum diketahui namanya.

Dalam penyuguhannya, makanan ini ternyata sangat digemari oleh orang-orang Belanda sehingga lama-kalamaan bungkusannya itu mengalami perkembangan dengan cara membakarnya. Dengan adanya proses pembakaran inilah maka orang Gorontalo menyebutnya *U yilalabe wobu-wobulo* artinya "yang dibakar sambil diasap", (Pateda tanpa tahun). Oleh karena nama ini terlalu panjang maka disingkat menjadi *u yilabulo* dan kemudian semakin lama semakin lebih dipersingkat lagi sehingga dikenal dengan istilah *Ilabulo*.

Perpaduan rasa daging, sagu, santan dan bumbunya yang sangat bersesuaian, maka makanan *Ilabulo* ini terasa begitu enak dan gurih ketika dimakan selagi masih hangat. Dan dengan demikian jadilah *Ilabulo* ini merupakan makanan khas dalam keluarga istana, dan hingga kini menjadi makanan kegemaran masyarakat Gorontalo yang dalam istilah sekarang disebut kuliner khas Gorontalo (informan H.Suwardi Bay, April 2018).

Sejalan dengan sejarah lahirnya *Ilabulo* yang telah dikemukakan di atas, sebenarnya *Ilabulo* merupakan salah satu kiat yang dilakukan oleh para orang tua-tua dahulu ketika memotong ayam. Pada zaman dahulu, masyarakat Gorontalo tidak mengenal ayam negeri atau ayam pedaging sehingga ayam yang dikonsumsi adalah ayam kampung. Dan biasanya ayam kampung itu besar-besar karena dilepas liar dan bebas mencari makannya. Tidak seperti

ayam sekarang yang terkurung di kandang hingga berbulan-bulan lamanya. Oleh sebab itu ketika ayam dipotong, banyak lemaknya dan hati/ampelanya besar-besar. Bahkan tidak jarang jika memotong ayam, biasanya para orang tua mengambil ayam yang sedang bertelur. Dengan begitu di dalamnya ada embrio telur yang banyak. Hal ini membuat para ibu yang mengolahnya tidak lantas membuat masakan khusus tentang telur dan lainnya itu. Alasannya, bahwa menu itu tidak akan cukup dikonsumsi oleh sekeluarga, sehingga itulah mengapa para ibu membuatnya dengan cara mencampurkan lemak-lemak, telur, hati/ampela, dan kulitnya dengan sagu yang diberi bumbu dan santan dan kemudian dibungkus daun untuk selanjutnya dikukus atau dibakar agar semua anggota keluarga dapat menikmati menu ini secara bersama-sama selagi masih hangat. Melihat suasana seperti itu, maka para orang tua-tua menamakan menu ini dengan istilah *u ila wobu-wobulo* yang artinya "yang dimakan panas-panas". Istilah ini lama-kelamaan disingkat dengan *u Yilabulo* dan kemudian menjadi *Ilabulo*. Ternyata hingga sekarang, menu ini merupakan menu kesukaan keluarga dan masyarakat Gorontalo.

### 3.1.2 Cara Pengolahan

Sebelum membuat *Ilabulo*, terlebih dahulu dipersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan beserta bumbu yang dibutuhkan. Bahan-bahan itu meliputi:

- 1) Bahan:
  - 1) *Labiya mohengu* "sagu kering"
  - 2) *Hulango bongo* "santan kelapa-yang kental"
  - 3) *Tabo* "lemak ayam"
  - 4) *Putito malu'o* "telur ayam-yang masih berbentuk embrio"
  - 5) *Alipo malu'o* "kulit ayam"
  - 6) *Wanthohu* "hati/ampela"
  - 7) *Lambi epa'o* "pisang muda-diparut" (jika diinginkan)
  - 8) *Duungo lambi* "daun pisang".

## 2) Bumbu (dihaluskan):

- 1) *Piya moputi'o* "bawang putih"
- 2) *Piyalatula* "bawang merah"
- 3) *Malita lo jawa* "merica"
- 4) *Melito* "jahe"
- 5) *Malita* "cabe"
- 6) *Watingo* "garam"

Gambar 2. Bahan dan bumbu *ilabulo*

## 3) Cara membuat:

Sagu dituangkan ke dalam wadah dan campurkan dengan lemak ayam serta hati/ampela yang sudah dipotong kecil-kecil. Tambahkan telur ayam yang masih berbentuk embrio (jika ada, tetapi dapat juga digantikan dengan telur rebus). Lalu masukkan santan kental sedikit demi sedikit agar tidak terlalu cair. Apabila sudah merata, masukkan bumbu yang sudah dihaluskan. Campurkan adonan ini sampai merata, dan apabila semua bumbu sudah berasa maka adonan tadi dibungkus dengan daun pisang dengan ukuran masing-masing satu sendok makan, atau ukurannya disesuaikan dengan selera masing-masing. Biasanya ukuran untuk perbungkusnya tidak terlalu besar karena jangan sampai akan mentah di dalamnya. Setelah adonan selesai dibungkus, maka selanjutnya bungkusan adonan tersebut siap dikukus atau dibakar sampai matang.

Sebagai keterangan tambahan; (1) Jika *Ilabulo* ingin dicampurkan dengan pisang, maka dapat ditambahkan pisang muda (secukupnya) yang sudah diparut terlebih dahulu; (2) Apabila *Ilabulo* ingin ditambahkan telur, maka terlebih dahulu telur direbus kemudian dibagi menjadi empat atau lima bagian; (3) Telur rebus ditambahkan ketika adonan *Ilabulo* sudah dalam proses dibungkus, karena jika dicampurkan ke dalam adonan, biasanya kuningnya akan hancur; (4) Dan apabila *Ilabulo* akan dibakar, maka adonan ini dapat dimasak terlebih dahulu dalam wajan kemudian dibungkus. Dengan demikian bungkusan *Ilabulo* dapat dibakar sebentar saja dengan api sedang agar tidak hangus karena pada dasarnya *Ilabulo* tersebut sudah matang; (3) daun pisang sebaiknya dipanasi hingga layu agar tidak robek ketika digunakan untuk membungkus adonan.

Gambar 3. *Ilabulo* bakarGambar 4. *Ilabulo* kukus

Seiring dengan perkembangan zaman, perkembangan kuliner pun serta-merta mengikuti perkembangan zaman termasuk *Ilabulo* sebagai kuliner makanan khas masyarakat Gorontalo. Oleh sebab itu *Ilabulo* telah dibuat dengan berbagai varian. Adapun varian itu hanya terletak pada bahan campuran saja. Jika sebelumnya dikenal dengan *Dilodu'o* yakni bahan dasar *Ilabulo* yang dicampur dengan *lambi epa'o* "pisang muda" (pisang kepok/sepatu), maka di era sekarang telah muncul beberapa bahan campuran *Ilabulo*

yang lainnya sehingga berpengaruh pula pada istilahnya, yakni; (1) *Ilabulo putungo* “*Ilabulo* jantung pisang; (2) *Ilabulo putito* “*Ilabulo* telur” yaitu *Ilabulo* yang dicampur dengan “telur rebus (telur puyuh dan atau telur ayam”; dan (3) ada juga *Ilabulo* mie, yakni *Ilabulo* yang dicampurkan dengan mie ayam. Meskipun variasinya berbeda-beda, akan tetapi bahan dasar dan bumbunya tetap sama, dan yang membedakan hanyalah campurannya sebagaimana dikemukakan di atas.

Inilah beberapa varian *Ilabulo* yang hingga kini masih digemari oleh masyarakat Gorontalo. Pada dasarnya varian-varian itu dibuat, di samping mengubah tampilannya, juga mengubah rasa agar lebih banyak pilihan sesuai selera keluarga atau masyarakat yang ingin menikmati *Ilabulo* sebagai kuliner khas daerah Gorontalo yang hingga kini digemari oleh banyak orang.

### 3.1.3 Cara Mengonsumsi

*Ilabulo* tergolong makanan kecil atau penganan tambahan bagi keluarga dan masyarakat di daerah Gorontalo. Penganan ini sangat disukai oleh masyarakat karena kelezatannya. Oleh sebab itu penganan ini merupakan menu yang secara umum dapat dikonsumsi oleh semua kalangan umur, baik anak-anak, remaja, dewasa, para orang tua, laki-laki maupun perempuan. Dan *Ilabulo* ini dapat dikonsumsi pada saat kapan saja diinginkan karena tidak ada ketentuan waktu harus dimakan pada pagi hari atau sore hari, dan ataupun malam hari. Namun demikian, perlu diingat bahwa waktu mengonsumsi *Ilabulo* ini sebaiknya pada saat *Ilabulo* ini selagi masih hangat. Sebab jika dikonsumsi saat sudah dingin maka rasanya kurang enak karena lemaknya sudah agak membeku.

Menu *Ilabulo* dapat dikonsumsi bersamaan dengan nasi sebagai tambahan bahkan pengganti lauk. *Ilabulo* dapat juga dikonsumsi sebagai makanan santai pada waktu kapan saja dan dimana saja kita berada. *Ilabulo* dikemas dalam bungkus kecil sehingga mudah dibawa kemana saja jika diinginkan ketika orang bepergian. *Ilabulo*, meskipun hanya tergolong makanan kecil akan

tetapi *Ilabulo* tersebut telah memiliki kandungan karbohidrat yang terdapat pada sagu/pisang. Begitu pula dengan protein, yang terdapat pada ikan (daging sapi, ayam, ikan gabus, dan juga telur). Dan sayurannya terdapat pada *putungo* “jantung pisang” (jika *Ilabulo* tersebut menggunakan jantung pisang).

Demikian pula jika ada tamu, apakah keluarga dari jauh maupun kerabat dari suku lain, *Ilabulo* dapat dijadikan sebagai hidangan ringan untuk disandingkan dengan kopi atau teh hangat. Mengingat penganan ini sangat berlemak, maka jika selesai mengonsumsinya sebaiknya minum air jeruk hangat atau teh hangat untuk menghilangkan rasa eneknya.

## 3.2 U Yilahe

*U Yilahe* disebut juga dengan singkatan *Ilahe*. Yang dimaksud dengan *Ilahe* adalah ikan yang dijadikan sebagai lauk dan dimasak dengan cara direbus bersama bumb-bumbunya. Lauk ini lebih dikenal dengan “kua asam”. *Ilahe* “kua asam” merupakan makanan khas di Gorontalo, yang sejak turun-temurun dihidangkan oleh setiap keluarga di Gorontalo. Selain itu, menu *Ilahe* juga dihidangkan ketika menjamu tamu, baik tamu keluarga dekat maupun tamu sebagai keluarga jauh, bahkan juga pendatang yang bukan berstatus sebagai keluarga. Menu ini merupakan makanan pavorit bagi masyarakat Gorontalo sehingga bagi yang sudah mengenalnya, pasti minta dibuatkan *Ilahe* ketika mereka berkunjung ke Gorontalo. Dengan dikenalnya menu ini sebagai makanan asli di Gorontalo, maka *Ilahe* telah disepakati oleh masyarakat pemiliknya menjadi ikon atau ciri khas kuliner daerah Gorontalo.

### 3.2.1 Asal-Usul/Istilah (Penamaan)

*U yilahe* artinya “yang direbus”, tetapi sering orang menyebutnya *Ilahe* dengan alasan untuk mempersingkat ucapan atau istilah. Kebanyakan orang menyebut istilah *Ilahe* atau juga menggunakan bahasa Indonesia dengan istilah “kua asam”

sebagaimana dikemukakan di atas. *Ilahe* merupakan makanan khas di Gorontalo yang sejak dahulu dikonsumsi oleh masyarakat secara turun temurun. *Ilahe* menjadi makanan kegemaran masyarakat Gorontalo sejak zaman dahulu.

Menurut salah seorang informan tokoh adat (Bapak Hi. Suwardi Bay) bahwa dahulu, masyarakat Gorontalo hanya mengenal *lambi yilahe* "pisang rebus", *kasubi yilahe* "singkong/ubi rebus", *bete yilahe* "talas rebus", *bindhe yilahe* "jagung rebus", *putito yilahe* "telur rebus", *kandho yilahe* "kangkung rebus", dan lain-lain. Pada abad ke 16 ada orang Portugis yang sering menyanyi keroncong sampai larut malam, mereka minta dicarikan menu yang dapat membuat mereka sehat, kuat, dan tidak merasa lemas akibat kurang tidur. Dengan begitu, maka dibuatlah menu yang namanya *u Yilahe* "yang direbus". Menu ini dibuat karena asalnya dari berbagai macam *u Yilahe* seperti uraian di atas dengan tambahan bumbu yang kemudian dicampur dengan *lotingo* "cuka" yang berasal dari pohon nira (biasanya disebut *saguer*). *Saguer* adalah minuman yang menjadikan orang yang meminumnya menjadi kuat. Asam *saguer* juga membuat suara menjadi bagus dan merdu. Oleh sebab itu lahirlah menu yang namanya *u Yilahe*. *U Yilahe*, di samping membuat orang menjadi kuat dan sehat, menu ini juga dianjurkan bagi penyanyi agar tenggorokan mereka tidak berminyak. Menu ini kemudian berkembang menjadi menu khas masyarakat Gorontalo yang disebut *u Yilahe*. Menu ini menggunakan ikan *tola* atau ikan "gabus", menurut istilah orang Gorontalo jenis ikan ini dalam bahasa sehari-hari disebut ikan *kabos*.

Di dalam pengolahan *Ilahe* biasanya bagian kepala ikan yang digunakan untuk isi kuah *Ilahe* tersebut. Akan tetapi, tidak menutup kemungkinan apabila ada juga yang menginginkan bahwa ikan itu secara keseluruhan dijadikan sebagai menu *Ilahe*. Dan bagi yang menggunakan kepalanya saja, maka ekornya sering diolah dengan menu yang lainnya dengan cara antara lain dibakar, atau paling banyak masyarakat Gorontalo lebih cenderung membuat bagian ekornya dengan cara dibelah kemudian dilaburi dengan bumbu dan seterusnya digoreng. Menu ini biasanya disebut *biledhango*

atau "belah rica". Dan menu ini pun masih tergolong makanan khas masyarakat Gorontalo sejak dahulu.

Menurut ibu Asni Ilham (inf. tokoh pendidik sekaligus sebagai pengusaha *catering*), bahwa *Ilahe* dapat dimasak dengan campuran pisang dan lain-lain. Ikan yang dimasak sebagai menu *Ilahe* sesuai keasliannya adalah ikan *tola* "ikan gabus". Ternyata sesuai penelitian para pakar, bahwa ikan gabus mengandung albumin yang sangat tinggi. Dan albumin tersebut berkhasiat menyembuhkan luka. Sebenarnya masyarakat Gorontalo tidak mengetahui hal ini. Bisa jadi mereka (masyarakat) terinspirasi hanya berdasarkan pengalamannya semata sehingga menjadikan *Ilahe* dari ikan gabus sebagai menu utama bagi mereka yang baru melahirkan dan yang dikhitan. Itu sebabnya orang tua-tua dahulu selalu menyuguhi *Ilahe* kepada mereka yang penderita luka. Dan inilah yang menjadikan bahwa ikan gabus sebagai cira khas masyarakat Gorontalo karena ikan ini hanya terdapat di beberapa tempat dan yang paling banyak di Gorontalo.

Adapun jenis ikan lainnya seperti ikan cakalang, ikan kakap, ikan tuna, ikan tenggiri, dan juga ikan-ikan air tawar seperti ikan mujair, atau kepala ikan bersama telur ikan, dan atau semua jenis ikan dapat dijadikan masakan *Ilahe*. Hal ini pun dilakukan setelah makanan *Ilahe* mengalami perkembangan zaman seperti sekarang ini. Variasinya pun sudah ikut berkembang karena sekarang *Ilahe* sudah dicampur dengan berbagai macam pisang, dan ubi-ubian. Ubia-ubian yang dimaksud yakni seperti ubi jalar, singkong, talas, kentang, selain itu *Ilahe* juga dapat dicampurkan dengan sayur *putungo* "jantung pisang".

### 3.2.2 Cara Pengolahan

- 1) Bahan:
  - (1) Ikan gabus
  - (2) *Lambi epa'o* "pisang muda-diparut"
  - (3) *Labiya mohengu* "sagu kering"
  - (4) *Yinulo bongo* "minyak kelapa"

## 2) Bumbu (dihaluskan):

- (1) *Piya moputi'o* "bawang putih"
- (2) *Melito* "jahe"
- (3) *Malita lo jawa* "merica"
- (4) *Piyalatula* "bawang merah"
- (5) *Watingo* "garam"

## 3) Bumbu tambahan (tidak dihaluskan)

- (1) *Timbuale* "sere"
- (2) *Linggoboto* "laos-(lingkuas)"
- (3) *Denggu-denggu* "aneis"
- (4) *Ayu molingo* "kayu manis"
- (5) *Batango bawang* "batang bawang"
- (6) *Lotingo* "cuka kampung" (belimbing wuluh)".



Gambar 5. Bahan U Yilahe



Gambar 6. Bahan Dilodu'o dan Dilodu'o Siap Saji

## 1) Cara Membuat

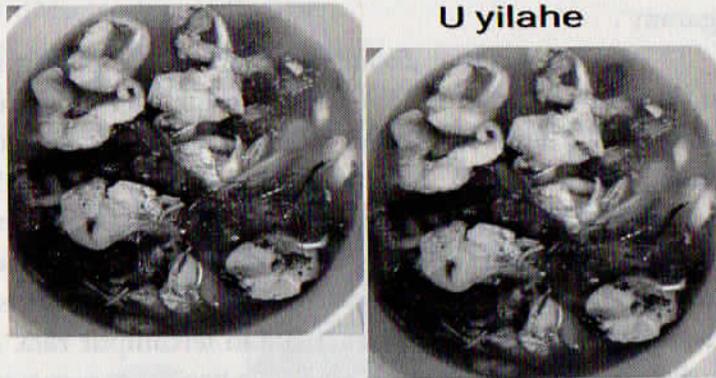
Sebelum menguraikan cara membuat *Ilahe*, maka akan diuraikan terlebih dahulu tentang cara membuat *dilodu'o*. Bahan yang disiapkan adalah; (1) *lambi epa'o* "pisang muda (2-4 buah)"; (2) *labiya* "sagu kering-secukupnya"; (3) ikan yang sudah dirajang halus; (4) *yinulo bongo/hulango bongo* "minyak kelapa/santan-secukupnya"; dan (5) bumbu yang dihaluskan, meliputi, (a) *piyalatula* "bawang merah - 3 siung"; (b) *piyamoputi'o* "bawang putih - 3 siung"; (c) *malita lo jawa* "merica - secukupnya"; dan (d) *watingo* atau "garam".

Cara membuat *dilodu'o*: Pertama-tama, pisang muda diparut, kemudian dicampurkan dengan sagu, dan yang berikut masukkan ikan. Tuangkan santan secukupnya (tidak terlalu cair atau tidak terlalu kental), jika tidak ada santan, boleh diganti dengan minyak kelapa - kurang lebih 2 atau 3 sendok makan atau secukupnya. Lalu aduk hingga merata. Terakhir dicampurkan bumbu yang sudah dihaluskan sambil dicicipi apakah sudah terasa semua bumbunya. Jika semua sudah tercampur rata, maka adonan *dilodu'o* tersebut dibentuk bola-bola kecil atau sesuai selera, kemudian dimasukkan pada *Ilahe* yang sementara dalam proses dimasak dan sedang mendidih agar *dilodu'o* langsung matang dan adonannya tidak terurai sehingga mengakibatkan kuah *Ilahe* menjadi sangat kental.

Adapun cara membuat *Ilahe* akan dipaparkan berikut ini.

- (1) Didihkan air kurang lebih 1000 ml dalam sebuah panci/wajan yang berukuran sedang, kemudian masukkan ikan gabus yang sudah dibersihkan dan dipotong-potong;
- (2) Masukkan pula bumbu yang sudah dihaluskan sambil diaduk perlahan;
- (3) Apabila bumbunya sudah bercampur merata, masukkan satu-persatu bola-bola sagu atau *dilodu'o* ke dalam *Ilahe* yang sedang mendidih.
- (3) Tunggu beberapa saat hingga ikan dan *dilodu'o* sudah matang. Sebelum diangkat masukkan buah *lembetu'e* "belimbing

wuluh” atau biasanya disebut “belimbing botol”, sere, aneis, kayu manis dan batang bawang. Adapun bumbu dan proses yang dilakukan sesuai tampilan gambar merupakan contoh menu *Ilahe* sebagaimana yang masih original. Dan dengan adanya perkembangan zaman maka *Ilahe* sekarang sudah ditambahkan dengan cabe hijau utuh, tomat, dan kemangi meskipun secara keasliannya tidak menggunakan tomat dan kemangi.



Gambar 7. Menu *U Yilahe* “Kua Asam”

### 3.2.3 Cara Mengonsumsi

*Ilahe* merupakan salah satu jenis lauk yang berkuah, sehingga sesuai kebiasaan orang Gorontalo, *Ilahe* ini dihidangkan dan dikonsumsi bersamaan dengan nasi, bubur, singkong, ubi jalar, talas, pisang rebus, dan kentang. Selain itu *Ilahe* juga dapat dikonsumsi tanpa harus disandingkan dengan nasi, dan lainnya itu seperti disebutkan di atas.

Menu *Ilahe* sangat cocok untuk semua usia, baik anak-anak, remaja, maupun para orang tua. Terlebih lagi bagi para sepuh yang sangat menghindari makanan berlemak. Oleh sebab itu *Ilahe* ini sangat cocok untuk dikonsumsi terutama bagi mereka yang telah berusia lanjut. Demikian pula untuk orang yang sedang sakit. Biasanya, mereka yang sedang sakit, tidak punya selera makan sehingga sering disuguhi dengan menu *Ilahe* yang

memiliki rasa asam sebagai kekhasan dari menu *Ilahe* tersebut. Meskipun namanya *u Yilahe* yang artinya “yang di rebus” namun pada hakekatnya menu itu adalah “Kuah Asam”. Jadi untuk menghilangkan rasa pahit di leher bagi mereka yang sedang sakit maka dibuatkanlah *Ilahe* untuk memberi rasa yang segar ketika di makan. Apalagi jika *Ilahe* ini dimakan selagi masih hangat, pasti membuat selera menjadi tergugah. Itulah sebabnya *Ilahe* menjadi menu atau lauk yang digemari oleh masyarakat Gorontalo sebagai ciri khas daerah ini.

## 3.3 *Tili'aya*

### 3.3.1 Asal-USul/Istilah (Penamaan)

Istilah *Tili'aya* dikemukakan oleh beberapa informan sesuai dengan pendapatnya masing-masing. Antara lain menurut (inf. Bapak Suwardi Bay) bahwa *Tili'aya* berasal dari nama seorang anak perempuan Raja Matolodulakiki yakni *Tili'aya*. Berdasarkan sejarah, selain si *Tili'aya* beliau juga mempunyai seorang anak laki-laki bernama Ntoba yang artinya *ta molanthobe* atau “si peramal”. Di antara kedua anaknya ini, sang putri *Tili'aya-lah* yang paling disayang oleh ayahnya Sang Raja Matolodulakiki, karena di samping wajahnya yang sangat manis rupawan, ia juga memiliki budi pekerti yang sangat santun dan halus. Oleh karena kasih sayang ayahnya itulah sehingga si putri *Tili'aya* selalu berada di dekatnya sambil dikipas, dibelai dan dimanjakannya. Hal ini menjadikan nama putri *Tili'aya* diabadikan dalam salah satu panganan yang sangat gurih, manis, dan enak rasanya. Panganan ini rupanya identik dengan perangai sang Putri sehingga sang Raja pun menamakannya dengan “*Tili'aya*. Nama ini adalah singkatan dari *ta to tili aya-ayabu* artinya “yang di samping dikipas-kipas”.

Sedang menurut (Inf. D.K. Usman, tokoh adat di Gorontalo) bahwa istilah *Tili'aya* adalah singkatan dari kata “telur ayam” yang kemudian lama-kelamaan disebut oleh orang Gorontalo dengan istilah *Tili'aya*. Dengan munculnya istilah ini maka terdengar,

bahwa *Tili'aya* adalah berasal dari bahasa Gorontalo. Hal ini ada alasan juga karena bahan dasar dari *Tili'aya* adalah telur ayam, maka menu ini dinamakan dengan *Tili'aya* "telur ayam",

Berbeda dengan kedua pandangan di atas, Pateda mengemukakan, bahwa *Tili'aya* adalah bahasa Gorontalo dari salah satu jenis kue yakni sirikaya. Siirikaya merupakan sejenis *cake* besar yang berwarna hijau, dengan aroma wangi pandan, dan di atasnya dilaburi kacang/kenari. Jadi pemaknaan ini hanya karena terdapat kesamaan dalam penyebutan antara *Tili'aya* dan Sirikaya karena pada dasarnya tidak ada keterkaitan antara keduanya dengan penganan yang disebut *Tili'aya* sebagai makanan khas masyarakat Gorontalo.

Adapun *Tili'aya* menurut pendapat (Inf. Hi. Rasyid Kamaru – Kadli Kota Gorontalo), bahwa menu *Tili'aya* dikenal di Gorontalo sejak lahirnya Gorontalo "*Hulonthalo*". Menu *Tili'aya* ini selalu berpasangan dengan nasi kuning, dan pisang. Ketiga macam menu tersebut menjadi satu paket, yang dihidangkan pada acara doa *aruwa* "arwah" dan *mongadi salawati* "membaca sholawat". Akan tetapi untuk acara doa sholawatan, boleh tidak menggunakan *Tili'aya*. Ketiga macam menu ini yakni:

- (1) *Tili'aya* merupakan suatu lambang kekuatan, semangat, memperkokoh;
- (2) *Alimbuluto* "nasi kuning" bermakna mempererat tali kekeluargaan dan persahabatan antara sesama, baik yang mengundang maupun undangan;
- (3) *Pisang* melambangkan persatuan, keharmonisan. Pisang tersebut harus dipotong ujung-ujungnya, agar tidak dijual lagi ketika sudah dibagikan kepada para undangan.

Ketiga macam menu ini memiliki bau yang khas dan selalu mengundang selera bagi orang yang mencium wangi makanan tersebut. Nabi pun senang dengan yang *moonu* "wangi atau harum".

Selain itu, *Tili'aya* merupakan makanan pengganti kurma. Jadi, jika kurma adalah makanan Nabi, maka *Tili'aya* adalah makanan

khas bagi masyarakat Gorontalo yang rasanya sangat manis dan ada kemiripan dengan *Tili'aya*. Oleh sebab itu *Tili'aya* ini menjadi salah satu ciri khas makanan Gorontalo.

Perkara ini memang tidak diatur dalam Kitab Suci Al-Quran, akan tetapi ulasan tentang perbuatan baik telah diatur di dalamnya. Seperti pada Qs. Al-Bayyinah: ayat 7 dikatakan bahwa "Sungguh", orang-orang yang beriman, dan mengerjakan kebajikan, mereka itu adalah sebaik-baik makhluk"; dan ayat 8, bahwa "Balasan mereka di sisi Tuhan mereka adalah syurga 'Adan yang mengalir di bawahnya sungai-sungai, mereka kekal di dalamnya selamanya. Begitu pula dengan Qs. Al-Zalzalah: ayat 7-8; bahwa "Maka siapa yang mengerjakan kebaikan seberat zarrah, niscaya dia akan melihat (balasan)-nya. Dan ayat 8 dikatakan: "Dan barang siapa mengerjakan kejahatan seberat zarrah, niscaya dia akan melihat (balasan)-nya. Demikian seterusnya seperti Qs. Al-Qasas: ayat 77; Qs. An-Nahl ayat 97; dan Qs. Al-Hadid: ayat 11. Sedang perbuatan melaksanakan doa dan menyiapkan menu-menu ini merupakan perbuatan yang baik dan sangat disukai oleh Allah SWT.

### 3.3.2 Cara Pengolahan

#### 1) Bahan

- (1) *Putito* "telur ayam"
- (2) *Pahangga* "gula merah-dihaluskan"
- (3) *Hulango bongo* "santan kelapa-kental"

#### 2) Cara Pembuatan

Pertama-tama, direncanakan terlebih dahulu berapa butir telur yang akan dibuatkan menu *Tili'aya*, karena jumlah telur akan menentukan ukuran santan kelapa. Jika telur yang digunakan sebanyak lima butir, maka santannya ditakar dari telur itu, sebanyak lima isi telur. Selanjutnya telur dan gula merah dikocok dengan menggunakan sendok atau spatula hingga manyatu dan agak mengembang. Apabila sudah merata dan lembut, kemudian masukkan santan dan aduk hingga tercampur semua adonan.



Gambar 8. Bahan Tili'aya



Gambar 9. Tili'aya Siap Dihidangkan

### 3.3.3 Cara Mengonsumsi

*Tili'aya* merupakan penganan khas Gorontalo yang menjadi menu kebanggaan bagi masyarakatnya. Penganan *Tili'aya* biasanya dikonsumsi dalam tiga situasi, yakni: (1) pada saat pelaksanaan doa *aruwa* "arwah", pada peristiwa duka atau ketika memperingati hari meninggalnya seseorang dalam setiap tahun berjalan. Pada acara ini *Tili'aya* dihidangkan bersamaan dengan *alimbuluto* "nasi kuning" dan *lutu* "pisang" (semua jenis pisang); (2) *Tili'aya* dan kedua pasangannya ini (nasi kuning dan pisang) juga disiapkan pada saat orang melaksanakan doa syukuran yang

ditandai dengan shalawatan, biasanya disebut *mongadi salawati* "baca shalawat". Akan tetapi pada acara shalawatan ini, *Tili'aya* tidak diwajibkan sehingga boleh diadakan dan boleh juga tidak. Oleh sebab itu, *Tili'aya* dapat diganti dengan *bajo'e* atau "wajik"; (3) *Tili'aya*, juga dikonsumsi ketika tiba bulan suci Ramadhan. Penganan *Tili'aya* disiapkan oleh keluarga yang sudah terbiasa mengonsumsi menu ini setiap mereka akan melaksanakan ibadah puasa. Penyediaannya tergantung pada kebiasaan masing-masing keluarga, ada yang setiap hari (selama bulan Ramadhan), ada yang berselang, dan ada pula yang hanya sekali-sekali.

Sehubungan dengan hal di atas penggunaan *Tili'aya* di Gorontalo

(menurut Inf. D.K. Usman) yakni dihidangkan pada saat orang melaksanakan acara *mongarua* "doa arwah". *Tilia'ya* dihidangkan bersamaan dengan *alimbuluto* "nasi kuning" dan *lutu lo hulonthi'o* "pisang gapi". Ketiganya ini merupakan menu yang wajib dihidangkan ketika doa arwah. Dan *tili'aya* tidak menjadi kewajiban untuk acara lainnya seperti doa shalawat. Akan tetapi untuk acara *mongarua* "doa arwah" harus diadakan karena menu ini merupakan *ila lo nyawa* artinya "makanan roh". Bahwa roh yang akan menikmati makanan ini bukan dengan fisik melainkan dengan menghirup baunya. Itulah sebabnya ketiga makanan ini harus dihidangkan pada doa arwah tersebut, karena doa yang dikirimkan kepada mereka yang telah meninggal akan diterima dan dihirup oleh roh-roh bersamaan dengan aroma ketiga macam menu yang disuguhkan pada saat itu.

Selain itu, *Tili'aya* disantap ketika akan menjalankan ibadah puasa pada bulan Ramadhan. *Tili'aya* sebagaimana disampaikan di atas, terbuat dari bahan telur, gula merah dan santan. Ini yang menjadikan makanan ini sangat layak dikonsumsi karena dapat menambah tenaga dengan protein yang terdapat pada telur, pula dapat menahan atau menghilangkan rasa lapar dan dahaga. Oleh sebab itu *Tili'aya* telah menjadi kebiasaan atau makanan tradisi di Gorontalo hingga sekarang. Dan dengan demikian makanan ini dijadikan salah satu kuliner khas masyarakat Gorontalo.

### 3.4 Kue Karawang (*Kukisi Karawo*)

#### 3.4.1 Asal-Usul / Istilah (Penamaan)

*Kukisi Karawo* adalah kue khas Gorontalo yang diadaptasi dari sulaman *Karawo*, yakni kerajinan tekstil khas Gorontalo yang diturunkan dari generasi ke generasi sejak abad 17. Setelah sulaman *Karawo* ini berkembang pesat maka kesadaran Pemerintah Provinsi Gorontalo untuk menghargai sulaman *Karawo* sebagai karya asli daerah ini baru tercetus tahun 2006, saat Departemen Hukum dan Hak Asasi Manusia mengeluarkan Hak Paten tentang "*Sulam Karawo*" sebagai kerajinan milik masyarakat Gorontalo. Plakat hak paten ini disampaikan

saat Sidang Paripurna Istimewa DPRD Provinsi Gorontalo memperingati HUT Provinsi Gorontalo, 16 Februari 2006. Penetapan inilah yang lebih menguatkan keberadaan *Kukisi Karawo* "kue kerawang" sebagai identitas masyarakat Gorontalo.

Istilah "kukis" diadopsi dari bahasa Inggris *cookies* "kukis", atau "kue". Di Gorontalo orang lebih banyak menyebut "kue" dibandingkan "kukis". Akan tetapi penyebutan dalam bahasa Gorontalo dikenal dengan "*kukisi*". Oleh sebab itu padanan untuk istilah "kue kerawang" (dalam BI) menjadi "*Kukisi Karawo*" (dalam BG).

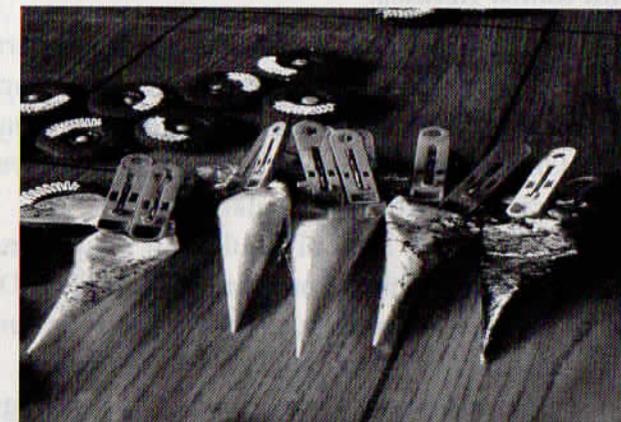
Istilah "*Karawo*" memiliki arti pada setiap suku katanya. Ini merupakan kependekan dari kata *Kayita*, *Randheya* dan *Wo'ala*. Jadi sulaman "*Karawo*" bermakna "kaitan", "rantai" dan "bongkaran" atau dalam hal ini "membuka" benang. Sulaman ini sangat memerlukan ketelitian dan ketekunan, itulah sebabnya para pekerja baik penyulam *karawo* maupun pembuat *Kukisi Karawo* hampir dapat dipastikan dikerjakan oleh kaum perempuan.

#### 3.4.2 Cara Membuat

Sebelum membuat *Kukisi Karawo*, yang disiapkan terlebih dahulu adalah bahan dasarnya berupa mentega, gula halus, telur, susu, maizena, vanili dan terigu, serta bahan untuk menghias gula halus, putih telur dan cuka.

Cara membuatnya; mentega dan gula halus dikocok, lalu dimasukkan kuning telur, dan dikocok lagi hingga lembut dan merata. Kemudian dimasukkan susu, maizena dan vanili sehingga terbentuk adonan kue kering. Apabila menginginkan kue coklat, maka tambahkan bubuk coklat secukupnya. Masukkan terigu sedikit demi sedikit dan aduk hingga adonan tidak lengket di tangan apabila dibentuk atau dicetak. Dan jika semua telah menyatu, adonan sudah siap dicetak sesuai bentuk yang diinginkan. Setelah dicetak, barulah kue dipanggang dengan oven, apabila sudah matang lalu dinginkan, dan untuk selanjutnya kue tersebut siap dihias atau diukir.

Untuk bahan hiasan disiapkan dengan cara mengocok bahan-bahan sampai berwarna putih kental. Bahan ini disebut gula icing. Gula icing adalah "gula halus dan putih telur yang dikocok hingga kental". Hasil kocokan ini berwarna putih, kemudian dibagi menjadi beberapa bagian sesuai jumlah warna yang dibutuhkan. Setiap bagiannya diberi pewarna makanan (merah, hijau, kuning, ungu, dll). Adonan gula ini kemudian dimasukkan pada plastik atau kertas roti yang sudah dibentuk seperti kerucut. Ujung kerucut dilubangi dengan hati-hati agar gulanya tidak menjadi melar ketika disemprotkan ke atas kue kering.



Gambar 10. Alat dan bahan untuk hiasan *Kukisi Karawo*

Adapun warna yang digunakan biasanya sesuai warna adat, yakni merah, kuning, hijau, dan ungu. Warna-warna ini sekarang tidak mengikat lagi karena disesuaikan dengan variasi dan terutama nilai estetikanya. Di samping memperhatikan kualitas rasa dan estetika, aspek higienisnya pun menjadi keutamaan dari pembuatan *Kukisi Karawo*, hal ini sangat penting untuk menjaga kesehatan konsumen.

Perlu dikemukakan pula bahwa pada zaman dulu, kue kering ini hanya diukir dan dilukis dengan menggunakan lidi kelapa. Gambarnya pun hanya dalam bentuk burung, ikan, dan atau bunga setangkai dengan warna tunggal. Artinya hanya satu warna, jika bukan berwarna merah muda, pasti berwarna hijau, atau terkadang perpaduan keduanya. Lama-kelamaan pembuatan *Kukisi Karawo* semakin berkembang dengan adanya berbagai peralatan teknologi yang semakin modern dan canggih. Ukirannya pun lebih diperhalus dengan perpaduan warna yang indah, bentuk bunganya yang sangat menarik, serta nilai rasanya yang sangat lezat. Dari perkembangannya ini maka pada setiap keping kue terdapat lukisan berdasar motif kain *Karawo* yang berwarna-warni dari gula icing. Kue-kue diukir atau didekorasi dengan indah, sehingga sangat menarik dan layak untuk diperjual-belikan.

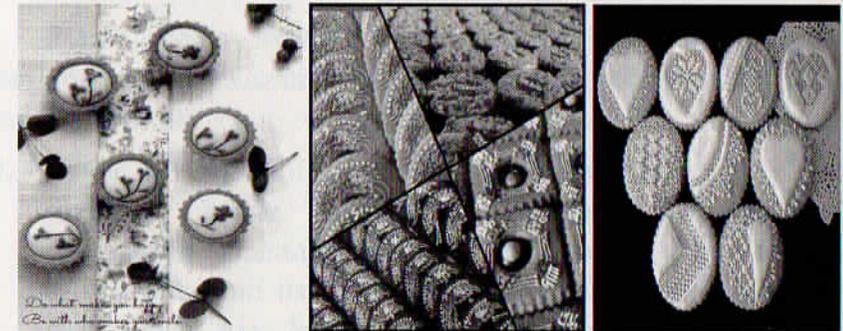
### 3.4.3 Bentuk *Kukisi Karawo*

*Kukisi Karawo* di Gorontalo pada awalnya hanya berupa kue kering yang bahannya terbuat dari sagu, minyak kelapa, gula, dan telur, kemudian diberi pengharum yang disebut *minyak kukis* agar baunya tidak tengik (bau minyak kelapa). Adonannya dicetak dengan cetakan yang berbentuk ikan atau burung.

Oleh sebab itu di atas kue ini dilukiskan bentuk mata ikan dan pada bagian ekornya dibuatkan gambar ekor ikan. Demikian pula dengan kue yang berbentuk burung. Berdasarkan bentuknya, maka kue ini disebut *biskoi burungi* "biskuit burung". Lukisan ini sangat sederhana dengan menggunakan adonan gula dan putih telur yang kocokannya tidak sampai mengembang sehingga

bahannya agak cair. Hal ini tidak berpengaruh karena alat ukirnya hanya sepotong lidi kelapa.

Setelah mengalami perkembangannya *Kukisi Karawo* telah berubah menjadi lebih menarik karena penataan bentuk dan tata warnanya lebih indah dan disesuaikan dengan selera konsumen, ada pula variasi lainnya yang telah dimodifikasi dengan warna klasik dan motif yang lebih elegant seperti contoh berikut ini.



Gambar 11. Bentuk, varian dan gambar *Kukisi Karawo*

## BAB IV FUNGSI DAN MANFAAT SERTA MAKNA / NILAI YANG TERKANDUNG DALAM KULINER TRADISIONAL GORONTALO

### 4.1 Fungsi dan Manfaat Serta Makna / Nilai Dalam *Ilabulo*

*Ilabulo* yang sudah bertahun-tahun menjadi makanan kegemaran orang Gorontalo ini ternyata sangat bermanfaat untuk hal-hal berikut:

1. *Ilabulo* ini menjadi makanan utama bagi anak yang baru dikhitan. *Ilabulo*, sebagaimana dikemukakan di atas, merupakan makanan ringan yang sangat digemari oleh semua kalangan usia. Anak kecil, remaja, dewasa, dan juga para orang tua. Maka untuk membujuk agar anak yang baru dikhitan agar tidak rewel maka disuguhilah ia dengan *ilabulo*. Akan tetapi bagi anak yang baru dikhitan, sebaiknya disuguhi dengan *Dilodu'o*. *Dilodu'o* adalah sejenis *Ilabulo* yang dicampurkan dengan *lambi epa'o* "pisang muda" yang dirajang halus atau diparut (lihat uraian 3.1.1). Akan tetapi ikan yang digunakan sebagai campuran *dilodu'o* ini adalah ikan *tola* "ikan gabus" yang sudah dibersihkan dari tulangnya dan kemudian dipotong kecil-kecil.

Ikan gabus dimaksudkan untuk mengobati luka khitan bagi sang anak mengalami luka akibat khitan tersebut. Para pendahulu di Gorontalo, jauh sebelum diadakan penelitian tentang ikan gabus sebagai obat untuk menyembuhkan luka, mereka telah lama menggunakan ikan gabus ini untuk selalu dikonsumsi oleh orang yang mengalami luka. Terlebih luka khitan, dan luka orang yang baru melahirkan.

2). *Ilabulo*, yang bahan dasarnya *labiya* "sagu" ini merupakan obat bagi si sakit terutama bagi anak yang baru dikhitan. Sagu ketika dimasak akan berubah menjadi makanan yang tawar dan kenyal/kental. Agar sagu ini ketika dikonsumsi tidak terasa hambar atau tawar, maka dicampurkan dengan *tabo* "lemak ayam/daging sapi", *wanthohu* "hati/ampela", *hulango bongo* "santan kelapa", *lambi epa'o* "parutan pisang muda". Kemudian diberi bumbu supaya rasanya enak dan gurih (lihat uraian 3.1.2).

Menurut salah seorang informan (Imam/Kadli Kota Gorontalo – Bapak Hi. Rasyid Kamaru) bahwa sagu sangat berfungsi untuk menghentikan darah. Ketika itu para medis masih sangat kurang, sedang alat khitanpun masih bersifat manual bahkan tradisional. Oleh sebab itu maka para orang tua dahulu menggunakan sagu sebagai obat untuk menghentikan darah luka dan sekaligus untuk mengobati luka agar cepat sembuh. Apalagi ketika dipadukan dengan ikan *tola* "ikan gabus" maka tentulah luka khitannya akan cepat sembuh dan mengering.

3) Selain bermanfaat untuk anak yang baru dikhitan, *Ilabulo* juga dianjurkan bagi ibu-ibu yang baru melahirkan. Jenis *Ilabulo* yang dikonsumsi oleh ibu-ibu pasca melahirkan ini sama dengan *Ilabulo* yang disuguhkan kepada anak yang baru dikhitan karena kedua mereka ini mempunyai kasus yang sama, yakni luka. Dan panganan yang mereka konsumsi adalah *Dilodu'o* sebagaimana yang telah diuraikan di atas.

Di dalam penyuguhannya untuk ibu-ibu yang baru melahirkan, terkadang *Dilodu'o* itu tidak dibakar atau dikukus melainkan dibentuk bulat-bulat kecil dan kemudian dicampurkan ke dalam *u Yilahe* "kua asam" untuk menambah banyaknya ASI. Jadi *Ilabulo* bagi masyarakat Gorontalo sangat bermanfaat karena di dalamnya terdapat kebutuhan pokok berupa; (1) kalori yang terdapat pada sagu dan pisang; (2) protein, yang terdapat pada ikan, daging, dan telur; dan (3) sayuran, yang terdapat pada putungo "jantung pisang". Dengan demikian,

meskipun tidak makan nasi, *Ilabulo* sudah sangat layak dijadikan sebagai pengganti nasi dan lauk.

Berdasarkan uraian itu, maka menu *Ilabulo* sekarang sudah dibuat secara meluas oleh masyarakat Gorontalo, di samping sebagai penambah selera makan, juga sebagai salah satu usaha untuk menambah atau meningkatkan ekonomi masyarakat. Jadi, *Ilabulo* dapat diperoleh kapan saja, karena *Ilabulo* tersebut sudah dijual setiap hari baik di rumah-rumah makan maupun pada kedai tertentu.

Demikianlah sehingga makanan yang disebut *u Yilabulo* atau *Ilabulo* hingga sekarang masih menjadi makanan kegemaran masyarakat Gorontalo, bahkan dikenal dan digemari juga oleh masyarakat pendatang yang berasal dari luar daerah Gorontalo sebagai kuliner khas daerah Gorontalo.

Makna Kuliner *Ilabulo* bagi masyarakat Gorontalo, antara lain:

- Simbol rasa persatuan dan kesatuan dikalangan rakyat pribumi Gorontalo.
- Mengonsumsi *Ilabulo* rakyat jadi kuat, sehat dan tegar tidak akan diperlakukan semena-mena.

#### 4.2 Fungsi dan Manfaat Serta Makna / Nilai Dalam *U Yilahe*

Fungsi/manfaat menu *u Yilahe* atau *Ilahe* ini akan diuraikan sebagai berikut:

- 1) Menu *Ilahe* sangat bermanfaat bagi ibu-ibu yang baru saja melahirkan. Makanan *Ilahe*, di samping bermanfaat untuk menambah banyaknya ASI, juga dapat memulihkan tenaga bagi ibu-ibu yang masih dalam kondisi lemas ketika baru melahirkan.

Menurut informan Hi. Rasyid Kamaru bahwa untuk memulihkan tenaga, memenuhi gizi, dan terutama untuk memperlancar ASI maka disuguhilah sang Ibu dengan menu *u Yilahe lo tola* "kua asam ikan *tola* "ikan gabus". Menu

ini seharusnya disebut dalam satu kalimat yakni “*u Yilahe lotola*” artinya “yang direbus (untuk) menguatkan”. *Lotola* dari kata *lotolo* yang artinya “kuat”. Jadi *lotolo* berubah menjadi *lotola* karena *lotola* dalam kalimat itu artinya “menjadikan Ibu dari kondisi yang lemas kemudian setelah mengonsumsi makanan ini, ia menjadi kuat dan sehat”. Akan tetapi di dalam pemaknaannya kalimat *u Yilahe lotola*, ditafsirkan oleh masyarakat Gorontalo bahwa /lo/ merupakan penunjuk sesuatu benda yakni dalam hal ini *tola*. Oleh sebab itu *tola* ditafsirkan sebagai salah satu jenis ikan yang banyak hidup di Gorontalo. Ikan *tola* ini hidup di air tawar yang paling banyak di Danau Limboto. Adapun ikan yang dimaksud adalah ikan gabus. Padahal kata *lotola* yang dimaksud dalam kalimat itu yakni “kuat” atau “menguatkan”. Jadi kata /lo/ dan /tola/ harus ditulis bersambung menjadi /lotola/ yang artinya “kuat”, dan bukan ditulis terpisah /lo/ dan /tola/. Hal ini berbeda karena /lo/ merupakan kata penunjuk untuk jenis ikan /tola/, sehingga jika diartikan kata itu menjadi /lo tola/ atau *Ilahe lo tola*, artinya - Kuah Asam (/lo/ “dari pada”) *tola* atau “ikan gabus”.

Dengan demikian, jika ada yang sakit dan diberi makan *u Yilahe* atau *Ilahe lotola*, maka si sakit serta merta akan berkeringat sebagai penanda bahwa ia telah berangsur sehat, kuat atau berenergi. Demikianlah cara mengonsumsi *u Yilahe* atau *Ilahe* yang kemudian menjadi makanan khas dan selalu dikonsumsi oleh masyarakat di daerah Gorontalo.

- 2) Dihidangkan untuk anak laki-laki yang baru dikhitan. Jika ada anak laki-laki yang akan dikhitan maka selalu disiapkan *Ilahe* sebagai menu utamanya. Alasan mengapa anak yang baru di khitan akan disuguhi dengan *Ilahe* karena anak ini tergolong sebagai penderita luka, sehingga dapat dikatakan bahwa alasannya kurang-lebi sama dengan kondisi ibu-ibu yang baru melahirkan. Akan tetapi bagi anak yang baru dikhitan, *Ilahe* ini disiapkan bersamaan dengan pisang ambon yang masak lalu digoreng utuh tanpa tepung. Di samping itu, menu yang juga disiapkan bagi anak-anak yang baru dikhitan

adalah *ilabulo* (yang telah dijelaskan pada point *Ilabulo*, lihat sub topik 3.1 tentang *Ilabulo*).

- 3) Menu *Ilahe* sudah menjadi menu sehari-hari yang sering disajikan sebagai pelengkap lauk untuk makan setiap hari dengan tujuan untuk menambah selera makan. Sebagai lauk, *Ilahe* merupakan menu kegemaran setiap keluarga di Gorontalo.

Adapun nilai-nilai yang terdapat didalamnya antara lain:

- *U yilahe* mempunyai nilai ekonomis yang tinggi, tidak menggunakan bahan dan bumbu yang mahal dan tidak sulit diperoleh, murah, praktis, dapat dikonsumsi oleh sekeluarga meskipun dalam jumlah yang banyak.
- Dari aspek kesehatan: tidak mengandung lemak yang berlebihan sehingga tidak menimbulkan penyakit kolesterol, jantung, liver dan lain-lain bahkan dapat menyembuhkan orang sakit.

### 4.3 Fungsi dan Manfaat Serta Makna / Nilai Dalam Tiliaya

Sebagaimana dikemukakan sebelumnya (lihat point 3.3.1 tentang asal usul penamaan *Tili'aya*) bahwa *Tili'aya* ada keterkaitannya dengan Agama Islam karena *Tili'aya* dihidangkan sebagai santapan buka puasa atau santapan sahur pada setiap bulan Ramadhan dimana umat Muslim menunaikan ibadah puasa. Dan kebanyakan masyarakat mengonsumsinya pada saat santap sahur dengan alasan bahwa *Tili'aya* mengandung gizi yang tinggi sehingga bagi yang melaksanakan puasa dan bersahur dengan *Tili'aya* dapat menjaga stamina tubuh, tidak menjadi lemas dan tidak merasa haus. Hal ini sejalan dengan apa yang dikemukakan oleh Informan (Asni Ilham) bahwa *Tili'aya*, selain dihidangkan pada saat doa arwah, juga dikonsumsi pada saat bulan Ramadhan, bisa pada saat berbuka maupun sahur. Tetapi kebanyakan masyarakat lebih cenderung mengonsumsi saat sahur. Hal ini untuk membantu meningkatkan stamina tubuh pada saat berpuasa. Konon kata orang Gorontalo, gula merah dan santan

sangat bermanfaat untuk meredakan rasa dahaga atau haus. Sedang telur berfungsi sebagai sumber protein. Oleh sebab itu *Tili'aya* lebih sering dikonsumsi pada saat makan sahur.

Hal ini diharapkan agar umat Islam yang menunaikan ibadah puasa tetap kelihatan tegar, sehat, dan kuat meskipun tidak makan dan minum sepanjang hari, sehingga di dalam melaksanakan segala aktivitasnya tidak terganggu.

Penganan *Tili'aya* ini jika disiapkan untuk kepentingan ritual sebagaimana dikemukakan di atas, biasanya dihidangkan bersamaan dengan nasi kuning dan pisang. Ketiga macam menu ini merupakan satu paket yang selalu disiapkan pada setiap doa arwah dan memiliki manfaat antara lain:

- *Tili'aya* dapat dimaknai sebagai spirit, atau semangat;
- Nasi kuning yang disebut *Alimbuluto* berfungsi sebagai simbol mudah menerima, senasib dan sepenanggungan;
- Pisang merupakan simbol harmonisasi.

Jadi ketiga macam menu ini merupakan simbol kemanusiaan yang saling memberi semangat, ada kepedulian antar sesama, dapat merasakan apa yang dirasakan oleh orang lain atau senasib sepenanggungan, mudah menerima kehadiran orang lain sehingga hubungan kekeluargaan, kekerabatan antara yang satu dengan lainnya menjadi lebih harmonis.

Didalam menu *Tili'aya* terdapat beberapa nilai, antara lain:

- Dari unsur keislaman (nilai religi); dapat dikatakan bahwa *Tili'aya* adalah salah satu penghubung antara doa yang dikirimkan dari sanak keluarga dan kerabat kepada orang yang telah mendahului.
- Dari aspek sosialnya (nilai sosial), bahwa *Tili'aya* dapat memperkuat dan mempersatukan tali silaturahmi antar sesama keluarga, tetangga, kerabat dan juga masyarakat sekitarnya.
- Dari aspek ekonomi (nilai ekonomi), *Tili'aya* dapat memberi semangat agar masyarakat rajin beternak ayam agar di samping dapat menambah penghasilan, juga terlurnya dapat digunakan sebagai bahan pembuatan kue termasuk *Tili'aya*.

- Dari aspek budaya (nilai budaya); bahwa *Tili'aya* merupakan salah satu ciri khas yang telah menjadi kebiasaan secara turun-temurun sejak masuknya agama Islam di Gorontalo yakni pada abad ke 16. Oleh sebab itu perlu dijaga agar tidak punah.

#### 4.4 Fungsi dan Manfaat Serta Makna / Nilai Dalam *Kukisi Karawo*

Pada dasarnya *Kukisi Karawo* dibuat dengan tujuan untuk dikonsumsi oleh siapa saja. *Kukisi Karawo* ini sangat digemari oleh banyak orang sehingga dapat dinikmati oleh setiap orang, kapan saja dan dimana saja. Meskipun demikian, ada pula waktu-waktu tertentu yang dianggap penting untuk penyajian *Kukisi Karawo*, yakni;

- (1) Hari Raya Idul Fitri.
- (2) Suguhan untuk tamu, baik tamu keluarga, sahabat, bahkan para tamu negara atau pembesar negeri yang berkunjung ke daerah Gorontalo.
- (3) Dijadikan *souvenir* atau cendra mata; (4) Praktis sebagai oleh-oleh.

Makna / nilai-nilai yang terkandung dalam *Kukisi Karawo*, antara lain:

- Membina dan mempererat hubungan kekeluargaan, kekerabatan didalam kehidupan bermasyarakat, karena didalam membuat kue Karawang tidak dapat dilakukan dengan sendirian. Pembuatannya melibatkan beberapa orang anggota yang ahli didalam pengukirannya.
- Melatih kesabaran, ketelitian, kehati-hatian yang terdapat didalam mengukir atau menggambar kue-kue tersebut.
- Menumbuhkan tingkat kreatifitas bagi para pembuatnya. Hal ini berarti untuk menghasilkan kue yang berkualitas (rasa, bentuk dan keindahannya), tim kerja sangat kreatif untuk menciptakan inovasi baru.

- Meningkatkan nilai estetika yang tinggi dengan kata lain bernilai seni murni (kualitas seni terbaik) sebab telah menampakkan kemajuan seni rupa di Gorontalo.\
- Berjiwa disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan. Proses menghias *Kukisi Karawo*, tim kerja sangat disiplin karena jika tidak, maka akan mempengaruhi target yang sudah disepakati.

Adapun menurut naskah akademik Pengembangan Pendidikan Budaya dan Karakter Bangsa (2011:142), Kemendiknas merumuskan 18 nilai karakter yang perlu ditanamkan dan nilai-nilai karakter inilah yang akan dijadikan dasar dalam mengidentifikasi makna / nilai-nilai dalam kuliner tradisional Gorontalo: *Ilabulo*, *Tiliaya*, *U yilahe* dan *Kukisi Karawo*, adalah:

#### 1. Nilai Religius

Nilai religius tercermin dalam sikap dan perilaku yang petuh dalam melaksanakan ajaran agama yang dianutnya, toleran terhadap pelaksanaan ibadah agama lain serta hidup rukn dengan pemeluk agama lain.

Masyarakat Gorontalo mayoritas adalah pemeluk agama Islam. Agama Islam sangat kuat diyakini oleh masyarakat suku Gorontalo. Beberaoa tradisi adat Gorontalo terlihat banyak mengandung unsur Islam. Kendati telah memeluk Islam, corak keyakinan lokal masih bisa terasa dari kepercayaan sebagian kalangan terhadap makhluk-makhluk halus dan ritus-ritus upacara adat.

Dalam konsep masyarakat Gorontalo, adat dipandang sebagai suatu kehormatan (adab), norma, bahkan pedoman dalam pelaksanaan pemerintahan. Hal ini dinisbatkan dalam suatu ungkapan "Adat Bersendikan Syara dan Syara Bersendikan Kitabullah". Arti ungkapan ini bahwa adat dilaksanakan berdasarkan sara (aturan) sedangkan aturan ini haruslah berdasarkan Al-Quran.

Dengan demikian dapat dipahami bahwa sendi-sendi kehidupan masyarakat Gorontalo sangat religious dan penuh

tatanan nilai-nilai luhur dan didasarkan pada ajaran agama Islam yang kuat.

#### 2. Nilai Toleransi

Nilai Toleransi tercermin dalam sikap dan tindakan yang menghargai perbedaan agama, suku, etnis, pendapat, sikap dan tindakan orang lain yang berbeda dari dirinya.

#### 3. Nilai Disiplin

Nilai Disiplin tercermin dalam tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.

#### 4. Nilai Kerja Keras

Nilai ini tercermin dalam perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas serta menyelesaikan tugas dengan sebaik-baiknya.

#### 5. Nilai Kreatif

Nilai ini tercermin dalam berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari apa yang telah dimiliki.

#### 6. Nilai Menghargai Prestasi

Tercermin dalam sikap tindakan yang mendorong dirinya untuk menghasilkan sesuatu yang berguna bagi masyarakat, mengakui dan menghormati keberhasilan orang lain.

#### 7. Nilai Tanggungjawab

Nilai ini tercermin dalam sikap dan perilaku seseorang dalam melaksanakan tugas dan kewajibannya terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan, negara dan Tuhan Yang Maha Esa.

Setelah mencermati makna dan nilai-nilai yang terkandung dalam kuliner tradisional Gorontalo baik makna maupun nilai-nilai khusus yang terkandung dalam kuliner *Ilabulo*, *U yilahe*, *Tiliaya* dan *Kukisi Karawo*, nilai-nilai karakter menurut naskah akademik Pengembangan Pendidikan Budaya dan Karakter Bangsa Kemendiknas, akan uraikan lagi makna / nilai-nilai terkait dengan perilaku masyarakat Gorontalo.

Pada umumnya masyarakat Gorontalo memiliki sifat-sifat (menurut inf. H.Rasyid Kamaru), sebagai berikut:

1. Peramah, tapi mudah tersinggung.
2. Pemalu.
3. Memiliki sifat toleransi yang tinggi.
4. Menghargai orang lain.
5. Tidak pelit.
6. Peduli
7. Tegas

Pendapat diatas hampir sama dengan apa yang dikemukakan oleh tokoh adat Bpk.Suwardi Bay, bahwa sifat Orang Gorontalo dikatakan seperti dibawah ini:

1. *Pi'ili* "sifat": Pemalu, ramah dan penyayang.
2. *O'ayuwa* "sikap": selalu merendahkan diri,santun dan beradab.
3. Sangat peduli dan sangat menghargai orang lain.

Kedua pendapat diatas merupakan hal yang bersifat umum dimiliki oleh masyarakat Gorontalo. Secara sosial, Moorison mencatat, bahwa "*orang Gorontalo jarang benci orang dan jarang suka berkelahi, juga tak punya ciri-ciri negatif. Kalau ada perkelahian, itu karena sager..*"(Amin, 2012: 59). Hal ini menandakan bahwa tidak menutup kemungkinan jika ada juga yang bertentangan dengan sifat di atas, hal ini dapat dimaklumi karena perilaku setiap manusia sangat relatif dan dapat berubah-ubah.

Selain yang terkait dengan perilaku, ada pula kebiasaan orang Gorontalo yang sangat khas, yakni bahwa orang Gorontalo sangat mengutamakan tempat tinggal atau rumah. Meskipun berpenampilan kere, pendapatan pas-pasan, akan tetapi yang diutamakan adalah tempat tinggal. Hal ini pula seperti yang disampaikan oleh Moorison bahwa; Rupanya Gorontalo mengalami sebuah perkembangan menarik di awal 1930-an. Sejak itu seperti dicatat Moorison (1931), di Gorontalo "*rumah batu*"

mulai bermunculan dari orang-orang yang kebanyakan, (Amin, 2012:59)

## BAB V PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Kuliner / makanan bagi Orang Gorontalo bukanlah hanya sekedar makanan sebagai bahan untuk mempertahankan hidup dan kehidupannya. Suku bangsa Gorontalo khususnya memiliki konsep yang juga bersumber dari ajaran agama mereka dalam hal ini agama Islam. Sehingga dalam menentukan baik dalam hal yang disebut makanan atau minuman atau yang bukan menurut adat-istiadat yang berlaku turun-temurun. Selain itu juga besar sekali peranannya dalam menentukan jenis-jenis bahan makanan maupun minuman yang dapat diolah menjadi makanan atau minuman. Disamping itu pula terdapat pengaruh-pengaruh dari luar yang turut memberikan berbagai variasi dalam makanan / kuliner tersebut.

Kuliner tradisional daerah Gorontalo semakin berkembang dan dikenal masyarakat luas seiring dengan imajinasi dan kreatifitas para penggemarnya dan kuliner Gorontalo ini makin mendunia dengan promosi "*Gorontalo Food Festival*" yang dipimpin oleh Amanda Katili Niode (tanggal 10-Maret-2018) sebuah organisasi nirlaba bergerak dibidang kuliner tradisional khususnya kuliner daerah Gorontalo.

Dalam tradisi yang sering dilakukan masyarakat Gorontalo di kehidupan sehari-hari hal yang paling nampak adalah menyangkut tradisi kuliner. Ada berbagai macam menu tradisional yang tidak hanya memiliki cita rasa istimewa tetapi ada juga menggambarkan keadaan dan kondisi alam serta sumber daya yang dimiliki, nilai budaya yang terkandung didalamnya, kearifan lokal bidang pangan, ketahanan pangan dan sudut pandang serta nilai

budaya yang kaya dan terkandung didalamnya serta lekat atau berpedoman dengan nilai-nilai serta ajaran Islam.

Tradisi kuliner masakan Gorontalo mungkin tergolong tidak kompleks dalam hal penggunaan rempah dan cara pengolahannya. Meski begitu, rupanya kesederhaan bumbu justru menjadi kekuatannya. Sederhana tetapi tetap segar dan sedap. Kesederhaan bumbu ini juga didasarkan pada bahan-bahan sebagai sumber pangan yang tersedia di lingkungan sekitar.

Beberapa masakan Gorontalo/ kuliner khas terutama yang paling terkenal adalah *Binte Biluhuta* menggunakan bahan inti jagung yang juga merupakan makanan pokok penduduk Gorontalo demikian juga kuliner *Tiliaya* menggunakan bahan kelapa, kelapa yang merupakan tanaman perkebunan dimana penduduk juga membudidayakan tanaman kelapa setelah jagung yang menduduki posisi utama.

Selain itu, Gorontalo juga terkenal mempunyai banyak kuliner lezat, ikan laut juga menjadi kekuatan tradisi kuliner Gorontalo. Ini tentu terkait dengan wilayah laut Gorontalo yang memang terkenal dengan hasil ikannya, ikan lau banyak ditemui di Gorontalo.

Bagi warga Gorontalo, ikan laut punya aroma gurih dan manis saat disantap. Selain itu, pengolahannya paling mudah serta persediaannya berlimpah yang didasarkan pada sumberdaya bahari Gorontalo.

Disamping itu, sebagai tradisi makan Orang Gorontalo juga sering makan cabai sebagai bahan utama makanan. Dalam pembuatan *Ilabulo* dan *U Yilahe* pun menggunakan cabai karena pedas sangat disukai dan meningkatkan nafsu makan.

Dapat diketahui bahwa kuliner tradisional Gorontalo sangat kaya dan mewakili sifat agraris dan maritime yang kaya dan bersandar pada kekayaan lokal yang dimiliki. Hal ini tergambar dari keberadaan kuliner tradisional *Ilabulo Tiliaya* dan *Ilahe* karena didalam campurannya, unsur agraris dan intensifikasi sumber pangan diwakili keberadaan kelapa sebagai bahan utama, citarasa pedas yang digemari masyarakat diwakili cabai dan sumber

pangan dari kekayaan maritim diwakili ikan gabus/ ikan cakalang/ ikan kakap dan ikan lainnya.

Secara fungsi sosial budaya, beberapa kuliner di Gorontalo seperti *Ilabulo*, *U Yilahe*, *Tili'aya* dan *Kukisi Karawo* memiliki peranan sebagai makanan yang turut disajikan pada acara-acara tradisi masyarakat Gorontalo seperti *Mongarua* "doa arwah", acara khitan, santapan saat sahur dan berbuka puasa maupun saat Idul Fitri.

## 5.2 Saran

1. Kuliner tradisional merupakan salah satu kekayaan budaya yang harus digali kembali sebagai salah satu *cultural asset* melalui revitalisasi dan proses-proses transformasi. Hal ini perlu dilakukan untuk mengimbangi serbuan kuliner asing sebagai dampak pasar bebas dan globalisasi dengan demikian harus ada usaha untuk mempopulerkan kembali baik oleh pemerintah, pelaku usaha maupun masyarakat luas.
2. Suku Gorontalo yang kaya akan budaya itu ternyata masih banyak yang harus digali dan diteliti guna memperkaya khasanah budaya di masa depan. Sebab, ada asumsi yang mengatakan bahwa tidak sedikit asset budaya daerah Gorontalo yang telah ditelan zaman karena kelestariannya sudah terputus pada satu generasi tertentu akibat pergeseran sistem nilai dalam kehidupan masyarakat pendukungnya. Jika masih terdapat adanya kepedulian terhadap keberadaan industri kuliner sebagai media pelestarian budaya kuliner melalui produk-produknya, maka kemungkinan besar nilai-nilai budaya daerah (wisata kuliner) dapat divisualisasikan dalam bentuk kerajinan masak-memasak sehingga secara turun-temurun dapat melanjutkan apresiasinya terhadap perkembangan wisata budaya kuliner daerahnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahimsa, Heddy Sri. 2005. *Tanda, Simbol dan Kebudayaan dalam Kearifan Tradisional dan kebudayaan*. Makalah yang disampaikan dalam Workshop Inventaris Aspek-aspek Tradisi diselenggarakan oleh Bidang Pelestarian dan Pengembangan Kebudayaan. Budpar Jakarta.
- Danadjaya, James. 2002. *Foklor Indonesia*. Jakarta: Grafiti.
- Dapartemen Pendidikan dan Kebudayaan. 1984-1985. *Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya*. Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
- Fadly, Rahman. 2016. *Jejak Rasa Nusantara. Sejarah Makanan di Indonesia*. Jakarta: Pt. Gramedia.
- \_\_\_\_\_. 2014. *Rijstafel Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*.
- Gabrielle, Weichart. *Identitas Minahasa: Sebuah PRaktik Kuliner (University of Heidelberg)* dalam *Jurnal Antropologi Indonesia*, No 74 2014.
- Geertz, C. 1992. *Kebudayaan dan Agama (Terj. The Interpretation of Cultures.Hutchinson London)* Diterjemahkan oleh Budi Susanto SJ. Jogyakarta: Kanisius.
- Gorontalo Dalam Angka. 2002. Badan Pusat Statistik Propinsi Gorontalo.
- Kalangie, NS.1984. *Makanan sebagai Suatu Sistem Budaya: Beberapa Pokok Antropologi Gizi*. Jakarta: Proyek IDKD.
- Koentjaraninggrat. 1974. *Beberapa Pokok Antropologi Sosial*. Jakarta: Aksara Baru.
- \_\_\_\_\_. 2005. *Pengantar Antropologi II (cetakan ketiga)*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Niode S Amin. 2007. *Perubahan Nilai-Nilai Budaya dan Pranata Sosial*. Jakarta: Pustaka Indonesia Press.

Staatsblad van Nederlandsch-Indie. 1903. Nomor 249.

Staatsblad van Nederlandsch-Indie. 1908. Nomor 655.

## LAMPIRAN - LAMPIRAN

### a. Beberapa Informan

1. Nama : Maryam Kobby  
Umur : 70 tahun  
Pekerjaan : Budayawan  
Alamat : Desa Telaga
2. Nama : H. Yamin Husain  
Umur : 74 tahun  
Pekerjaan : Budayawan  
Alamat : Desa Kramat Bone Bolango
3. Nama : H. Suwardi Bay  
Umur : 72 tahun  
Pekerjaan : Budayawan  
Alamat : Kel. Kota Barat
4. Nama : Hj. Asni Ilham  
Umur : 59 tahun  
Pekerjaan : Dosen UNG Gorontalo  
Alamat : Desa Telaga
5. Nama : H. DK. Usman  
Umur : 80 tahun  
Pekerjaan : Budayawan  
Alamat : Lekobalo Kota Barat
6. Nama : H. Rasyid Kamaru  
Umur : 82 tahun  
Pekerjaan : Kadli (Imam Masjid)  
Alamat : Limba B

7. Nama : Rahmat Lantu  
Umur : 21 tahun  
Pekerjaan : Mahasiswa  
Alamat : Kota Gorontalo

## 2. Dokumentasi Penelitian

