



EKSISTENSI TANAMAN SAGU DALAM KEHIDUPAN ETNIK TOLAKI DI SULAWESI TENGGARA

Rispan^a

rispan.fandelaky@yahoo.com.

^aUniversitas Negeri Yogyakarta, Indonesia.

ARTICLE INFO

Received: 28 August 2018

Revised: 19 June 2019

Accepted: 28 November 2019

Published: 31 December 2019

Permalink/DOI

10.17977/um020v13i22019p228

Copyright © 2019, *Sejarah dan Budaya*. All right reserved

Print ISSN: 1979-9993

Online ISSN: 2503-1147

ABSTRACT

This research aims to find out the existence of sago palm in the life of Tolaki Ethnic Group in Southeast Sulawesi. This research applied historical method with the following steps: (1) Heuristic (source gathering), (2) Source Critic, (3) Historiography (writing). The result of the research showed that: Sago palm was closely related to the life of Tolaki Ethnic Group. First, sago palm was the main food source in the life of Tolaki Ethnic Group besides rice. Second, sago palm was bread and butter for Tolaki Ethnic Group in Southeast Sulawesi that had been happening hereditary (tradition). Third, sufficient resource and land potential clearly promoted that effort. Fourth, processing sago palm did not require much money. Fifth, it played a role as economical sources for family that produces sago palm. Sago palm had important position, because it possessed historical value and philosophical value in form of kinship and genetic relationship value, coalescence and unity value, and functioned as the symbol of prosperity. In the old times, sago palm was used as the measurement of wealth (hapo-hapo). In the old wedding tradition system, sago palm was used as inheritance (tiari) during wedding.

KEYWORDS

History, Sago, and Tolaki Ethnic.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui eksistensi tanaman sagu dalam kehidupan Etnik Tolaki di Sulawesi Tenggara. Penelitian ini menggunakan metode sejarah dengan tahap-tahap sebagai berikut: (1) *Heuristik* (pengumpulan sumber), (2) *Kritik Sumber*, (3) *Historiografi* (penulisan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa: Tanaman sagu erat kaitannya dengan kehidupan etnik Tolaki. *Pertama*, sagu merupakan makanan pokok dalam kehidupan etnik Tolaki selain beras. *Kedua*, sagu merupakan salah satu sistem mata pencaharian etnik Tolaki di Sulawesi Tenggara yang berlangsung secara turun temurun (tradisi). *Ketiga*, sumber daya dan potensi lahan yang memadai sangat menunjang untuk usaha tersebut. *Keempat*, mengolah sagu tidak butuh modal banyak. *Kelima*, sebagai sumber pendapatan ekonomi bagi keluarga pengolah sagu. Sagu memiliki kedudukan yang sangat penting, karena memiliki nilai sejarah, dan nilai filosofis berupa nilai kekeluargaan atau kekerabatan, nilai persatuan dan kesatuan, dan berfungsi sebagai simbol kesejahteraan. Pada masa lalu tanaman sagu dijadikan sebagai ukuran kekayaan (*hapo-hapo*). Dalam tata adat perkawinan jaman dulu, sagu dijadikan sebagai warisan (*tiari*) saat perkawinan.

KATA KUNCI

Sejarah, Sagu, dan Etnik Tolaki

PENDAHULUAN

Tanaman Sagu sangat dikenal di Nusantara dan tumbuh di daerah seperti Papua, Maluku, dan Sulawesi. Di Sulawesi tanaman ini terdapat di Sulawesi Utara, Sulawesi Tengah dan Sulawesi Tenggara. Di wilayah Sulawesi Tenggara (Sultra) sagu tumbuh dibagian daratan Kabupaten Konawe, Konawe Selatan, Konawe Utara, Kolaka, Kolaka Utara, Kolaka timur, dan Bombana (Melamba, 2012: 2). Keunikan tanaman sagu adalah adanya penyimpanan cadangan makanan dalam bentuk tepung didalam batang, dan juga sebagai sumber makanan sehari-hari selain beras. Sehingga pada masa lalu tanaman sagu dipandang sebagai tanaman yang serba guna dan kemudian di posisikan sebagai tanaman yang bernilai penting bagi kehidupan manusia.

Masyarakat Suku Tolaki sejak lama telah memanfaatkan pohon sagu sebagai salah satu sumber makanan pokok selain beras (Kelley, 2018) dan memposisikan sagu sebagai makanan tradisional khas masyarakat Tolaki di Sulawesi Tenggara yang bernama *Sinonggi*, selain itu, dalam kultur tradisional Tolaki, sagu memiliki peranan penting dalam tata adat perkawinan jaman dulu dan biasanya menjadi warisan (*Tiari*) saat perkawinan (Melamba, 2012: 235).

Di Sulawesi Tenggara khususnya bagian wilayah daratan, terdapat lahan sagu yang cukup luas yang tumbuh dan berkembang secara alamiah, kebanyakan tanaman sagu ini tumbuh disekitar rawa-rawa yang disebut (*O'epe*). Pohon sagu dalam masyarakat tolaki terdapat empat jenis sesuai dengan nama lokalnya, yaitu sagu berduri (*tawaro rui*), sagu tidak berduri (*tawaro o'roe*), sagu *rungga manu*, dan sagu *boruwila* (Colfer, 2015; de Jong, 2001).

Potensi tanaman sagu yang ada pada masyarakat Tolaki, sudah dikelola dengan baik, hal ini dapat dilihat dari banyaknya kelompok-kelompok kerja pengolahan sagu. Sagu (*tawaro*) bagi etnis Tolaki memiliki nilai yang sangat berguna bagi kehidupannya karena Hampir semua bagian dari pohon sagu bermanfaat bagi kehidupan etnik tolaki di Sulawesi Tenggara. Masyarakat Tolaki selaku pengolah sagu sudah menggunakan peralatan yang bersifat modern, sehingga menyebabkan kemampuan produksi yang dihasilkan cukup memadai dan kualitas produksinya layak untuk dipasarkan keluar daerah demikian pula halnya terhadap pendapatan yang diperoleh (Mead, 1996).

Dinamika kehidupan pengolah sagu yang berjalan dari waktu ke waktu mengalami perubahan, baik dari cara pengolahan maupun orientasi kehidupan dalam upaya pemanfaatan tanaman sagu agar bernilai ekonomis sehingga dapat menyebabkan kehidupan sosial ekonomi masyarakat pengolah sagu mengalami perkembangan..

METODE

Berdasarkan prosedur (tata kerja) metode sejarah menurut Sartono Kartidirdjo (1992), maka dalam penelitian ini tahapan-tahapan sebagai berikut: (1) *Heuristik* (pengumpulan sumber), yaitu proses mencari, menemukan, serta mengumpulkan data-data atau sumber-sumber sejarah yang dianggap sesuai dengan fokus kajian. Adapun teknik pengumpulannya terdiri dari: Pengamatan (*Observasi*), yakni pengamatan langsung terhadap masyarakat yang melakukan kegiatan pengolahan sagu, dan sejarah

lisan (*oral history*) dengan berapa narasumber yang mengetahui tentang proses pengolahan sagu, dan studi dokumen mengumpulkan data dengan cara mencari buku-buku, skripsi, makalah maupun laporan hasil penelitian yang berhubungan dengan proses pengolahan sagu. (2) Kritik Sumber, terdiri dari: Kritik Ektern dan Kritik Intern bertujuan untuk mengetahui otentitas (keaslian) dan kredibilitas (kebenaran) data yang telah dikumpulkan. (3) Historiografi, terdiri dari: Penafsiran (*Interpretasi*), kegiatan yang dilakukan oleh penulis sehingga kecenderungan untuk memasukan atau menuangkan ide atau gagasan penulis, Penjelasan (*Eksplan-asi*), menjelaskan permasalahan dalam penelitian yang dilakukan, dan penyajian (*Ekspose*) yakni menyajikan hasil penelitian yang dilakukan dalam bentuk penulisan (historiografi).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tinjauan Historis Pengolahan Sagu

Daerah Sulawesi Tenggara memiliki areal tanaman sagu yang cukup luas yang tersebar di beberapa tempat yang disebut rawa (*O'epe*), dan sebagian masyarakat Tolaki bekerja sebagai pengolah sagu. Latar belakang masyarakat Tolaki mengolah sagu adalah: *pertama* karena sagu merupakan sumber makanan pokok sebagian masyarakat Tolaki selain beras, *kedua* sagu merupakan salah satu sistem mata pencaharian masyarakat Tolaki yang berlangsung secara turun temurun (tradisi), *ketiga* sumber daya dan potensi lahan yang memadai sangat menunjang untuk usaha tersebut, *keempat* mengolah sagu tidak butuh modal banyak, dan *kelima* sebagai sumber pendapatan ekonomi bagi keluarga pengolah sagu.

Areal tanaman sagu yang cukup luas itu merupakan warisan dari leluhur yang turun temurun sehingga kepemilikan areal tanaman sagu tersebut hanya didominasi oleh masyarakat tertentu saja, yaitu masyarakat yang tingkat ekonominya lebih tinggi. Disamping warisan dari leluhur, juga ditunjang oleh kepemilikan modal sehingga memungkinkan untuk membeli areal tanaman sagu dari masyarakat yang menjual karena kebutuhan ekonomi yang mendesak, dengan sistem pembelian per pohon dan perumpun (*rapu-rapu*).

Menurut Basrin Melamba (2012: 231) bahwa pemilikan areal sagu yang tumbuh disekitaran rawa-rawa (*O'epe*) ini pada masa lampau dikuasai oleh raja atau *Mokole*, sehingga masyarakat yang ingin mengolah sagu terlebih dahulu harus meminta izin kepada *Mokole*, yang selanjutnya akan diwariskan kepada turunannya, sehingga dalam kehidupan masyarakat orang Tolaki banyak dikenal *O'tobu*.

Pelaksanaan kegiatan pengolahan sagu oleh masyarakat Tolaki telah dilakukan sejak jaman dahulu, selain karena sagu menjadi makanan pokok bagi sebagian masyarakat Tolaki, juga karena disekitar wilayah daratan sulawesi tenggara memiliki potensi rumpun sagu yang cukup luas. Ada beberapa istilah yang sering dipakai masyarakat Tolaki untuk menyebut para pengolah sagu antara lain: Pemilik Pohon Sagu (*Ponggawa*), Kepala Pengolah (*Ponggawa*), dan Anggota (*Ana Buah*).

Tinjauan Aspek Budaya Dalam Pengolahan

Ditinjau dari perspektif budaya, para kelompok pengolah sagu masyarakat Tolaki pada umumnya melakukan proses pengolahan sagu secara bergotong royong (*Samaturu*), hal ini terlihat dari kegiatan yang dilakukan mulai dari pembelahan batang sagu, membuat penampungan aci sagu, serta membuat wadah tempat pemerasan aci sagu, dilakukan secara bersama-sama. Begitu pula dalam proses pengemasan aci sagu, bahkan sampai pengangkutan dari tempat pengolahan ketempat penampungan. Kegiatan gotong royong oleh kelompok pengolah sagu yang dilakukan bukanlah suatu simbol belaka, tetapi hal ini terbukti prakteknya dalam kehidupan sehari-hari, ataupun dalam aktifitas-aktifitas apa saja selalu dilakukan dengan gotong royong, karena tradisi gotong royong itu sudah merupakan bagian dari adat istiadat masyarakat Tolaki Basrin Melamba (2012: 114).

Masyarakat pengolah sagu sebelum melakukan penebangan pohon sagu untuk diolah dan diambil empulur (isinya) menjadi bahan makanan yang disebut sagu, para pengolah sagu melakukan pengamatan dan penilaian terhadap kelompok rumpun pohon sagu di beberapa tempat dalam wilayah tersebut untuk menentukan layak tidaknya sebuah pohon sagu untuk ditebang dan diolah menjadi tepung sagu dilihat dari beberapa tanda-tanda yang terdapat pada pohon sagu. Sebelum memanen sagu (*Monoko*), terlebih dahulu melihat beberapa pohon sagu yang sudah bisa dipanen, kemudian diperiksa kadar isinya.

Masyarakat pengolah sagu sebelum melakukan penebangan pohon sagu untuk diolah dan diambil empulur (isinya) menjadi bahan makanan yang disebut sagu, para pengolah sagu melakukan pengamatan dan penilaian terhadap kelompok rumpun pohon sagu di beberapa tempat untuk menentukan layak tidaknya sebuah pohon sagu untuk ditebang dan diolah menjadi tepung sagu dilihat dari beberapa tanda-tanda yang terdapat pada pohon sagu. Sebelum *Monoko* (memanen sagu), terlebih dahulu melihat beberapa pohon sagu yang sudah bisa dipanen, kemudian diperiksa kadar isinya karena biasanya ada juga yang masih mudah belum terlalu banyak sagunya, tetapi sudah kelihatan bunganya.

Pandangan hidup atau falsafah orang Tolaki berkenaan dengan sagu dikaitkan dengan konsep perkawinan dalam bahasa Tolaki disebut *merapu*. *Merapu* berasal dari bahasa Tolaki "*rapu*" berarti rumpun, dan awalan *me* berarti melakukan. "*rapu*" diambil dari filosofi sagu jika tumbuh dan berkembang selalu merumpun (*rapu-rapuno*), begitupun pandangan orang Tolaki dalam berkeluarga jika dikaitkan dengan sagu, merupakan simbol kekerabatan. Sagu terdiri dari jenis laki-laki (*langgai/otama*), perempuan (*otina/omore*), dan anak sagu (*ana ndawaro*). Istilah *rapu-rapuno* artinya serumpun. Menurut Berthyn Lakebo (1986/1987), keluarga batih disebut *rapu* artinya rumpun dan seorang yang menikah disebut *merapu* artinya membentuk rumpun atau rumah tangga.

Tanaman sagu dalam pandangan etnik Tolaki sebagai simbol persatuan karena tumbuhan ini selalu bersatu merumpun (*rapu*), dalam aktifitas perkawinan khususnya

acara pelamaran salah satu tumbuhan yang dibawah oleh sang pengantin laki-laki adalah dua rumpun pohon sagu (*puu ndawaro*) yang masih kecil untuk ditanam kelak. Jumlah dua melambangkan dua pasangan suami-istri laki-laki dan perempuan. Sagu simbol kehidupan berumah tangga, selain sebagai bahan makanan juga simbol kesuburan. Kedua pohon sagu ini ditanam apabila kedua pohon sagu ini tumbuh dan berkembang, diharapkan keluarga baru ini dapat berkembang biak seperti sagu, dapat bersatu seperti sagu merapu artinya tidak hanya suami istri yang menyatukan cinta dan kemauan mereka, tetapi bersatunya kedua rumpun keluarga saling menyatu dan merumpun.

Dari symbol inilah lahirnya filosofis "*Morini Mbuu Mbundi Monapa Mbuu Ndawaro*" yang artinya dinginnya pohon pisang, sejuknya pohon sagu. Sagu berfungsi sebagai benda seserahan adat meminang (*mondongo niwule*) bagi masyarakat Tolaki. Sagu berfungsi sebagai simbol kekayaan masyarakat Tolaki, selain kerbau (*kiniku/karambau*), dan tanah (*owuta*). Filosofi sagu tumbuh dan beranak, tumbuh secara lurus (*lumuu*), dan bergerak maju, dapat tumbuh ditempat yang berair, tumbuhnya bergerak maju. Diharapkan keluarga dalam menjalankan bahtera rumah tangganya dan dianalogikan seperti sagu, beranak, berkembang, berumpun, mampu menghadapi tantangan dalam kondisi apapun, bersifat tenang, dan diharapkan reski senantiasa bertambah dan bergerak maju, diberikan reski yang melimpah dan berkesinambungan. Sagu tahan terhadap penyakit, diharapkan keluarga diberikan kesehatan dan mampu menghadapi tantangan dalam hidup.

Tata Cara Pengolahan Sagu

Proses pengolahan sagu yang dilakukan terdiri dari: (1) persiapan alat pengolahan, (2) penentuan hari baik, (3) upacara (ritual), (4) menebang pohon sagu, dan (5) memanen hasil produksi sagu. Menurut Tarimana (1993: 84) bahwa pada umumnya masyarakat Tolaki dalam melakukan proses pengolahan sagu secara tradisional terdiri dari beberapa bagian antara lain: (1) *Mowuwu* (melubangi batang sagu untuk memeriksa apakah telah cukup mengandung tepung sagu), (2) *Mondusa* (mendirikan bangunan diatas tiang untuk memproses pemisahan tepung sagu dari ampasnya), (3) *Mondue* (menebang pohon sagu), (4) *Mowota* (membelah-belah batang setelah dipotong-potong menurut keperluan) (5) *Sumaku* (memukul-mukul bulir sampai menjadi serbuk), (6) *Lumanda* (menginjak-injak serbuk setelah dicampur dengan air untuk diendapkan), dan (6) *Sumandu* (endapan sagu yang masih basah dimasukan kedalam basung). Keseluruhan proses pengolahan ini disebut *Sumaku* (monokok).

Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan sagu secara tradisional masih menggunakan alat-alat sederhana. Dalam proses pengolahan sagu secara tradisional alat yang digunakan terdiri dari: *Suli* (betel), alat ini terbuat dari kayu besi yang salah satu ujungnya diruncing hingga menyerupai linggis. Alat tersebut mempunyai panjang kurang lebih 25 cm. *Saku* (alat untuk memukul bongkahan sagu menjadi butiran atau tokok). Alat ini terdiri dari dua bagian, yaitu mata saku dan *Tangge Saku*. Antara mata saku dan tangkainya selalu dipisahkan dan nanti pada saat akan dipakai baru dipasang. Bahannya terdiri dari kayu. Panjang tangkai 30 cm, sedang matanya 29 cm. *Sandu*, (sendok),

bahannya dari kayu ringan, bentuknya seperti sendok nasi, mempunyai daun dan tangkai.

Panjang keseluruhannya kurang lebih 20 cm. *Tambu-Tambu* (timba), daunnya terdiri dari pelopak sagu (*Kumba*) yang dibentuk sebagai kerucut atau seperti topi yang runcing, tangkainya terbuat dari bambu atau kayu kecil yang panjangnya kurang lebih 2 meter. *Basu Ndinggawu*, bahannya terdiri pelopak sagu dan rotan. Tingginya 90 cm, lebar (luas) penampang atasnya kurang lebih 35 cm. basung ini diberi tali dengan kulit kayu (*rongo*). *Sanggobi*, bahan dan bentuknya sama dengan *Basu Ndinggawu*, hanya ukurannya agak kecil dan tidak bertali isinya kurang lebih 15-30 liter sagu bersih. *Landaka*, bahannya terdiri dari rotan yang dibelah dan dianyam, lubang-lubang (selahnya) agak besar/luas, didalamnya dilapisi dengan ijuk sebagai saringan. *Tinusa* (panggung) terbuat dari beberapa potongan kayu yang menyerupai rumah untuk proses pengolahan (Melamba, 2012: 231).

Proses pengolahan sagu dilakukan dengan cara sebagai berikut:

a. Penebangan

Pohon sagu yang telah ditebang dibagian pangkalnya dijatuhkan ketempat yang bebas rumpun sagu. Hal ini dimaksudkan agar sagu yang tumbang tidak merusak rumpun sagu lainnya. Setelah ditebang batang pohon sagu dibersihkan dari pelepah tua dan rumpun lainnya serta akar-akar sagu yang muncul disetiap ruang batang. Pada jaman dulu mereka menebang pohon sagu menggunakan alat tradisional yang disebut *O'pali* (kampak) dan ini dilakukan secara bergantian dan sekarang mereka menebang pohon sagu pakai senso (*Chain Shaw* atau gergaji rantai), dengan senso tidak susah menebang pohon sagu dan pohon sagu dijatuhkan di tempat kosong supaya tidak kena rumpun sagu yang masih kecil, dengan alat tersebut gampang saja kalau pakai *Senso*. Aktifitas kegiatan menebang pohon sagu yang dilakukan oleh pengolah sagu telah mengalami perkembangan. Hal ini dapat dilihat dari penggunaan alat tradisional yang disebut kampak (*O'pali*) maupun parang besar (*Pade*), Beralih dengan menggunakan alat gergaji mesin (*Chain Shaw*) yang biasa disebut oleh masyarakat dengan nama *Senso*.

b. Pemotongan/Pembelahan

Berdasarkan penuturan salah seorang pengolah sagu yang sebelumnya menggunakan alat tradisional dan saat ini telah menggunakan mesin, bahwa Mengolah sagu dalam melakukan pemotongan atau pembelahan menggunakan alat tradisional sangat susah dikarenakan banyak tenaga yang diperlukan serta kerjanya lama dan tidak bisa cepat, sekarang dengan menggunakan peralatan modern menjadi mudah serta tenaga yang digunakan tidak banyak dan kerjanya pun dapat dilakukan dengan enak dan cepat karena setelah ditebang kemudian dibelah langsung bisa diparut dan bisa selesai satu hari satu pohon dan tidak terlalu mengalami kecapean.

c. Pamarutan

Pelaksanaan kegiatan produksi sagu dengan cara tradisional atau menggunakan teknologi tepat guna didasarkan pada penggunaan alat atau mesin untuk melakukan penyerutan/memarut dan pembuatan wadah dalam bentuk permanen untuk merendam tepung sagu. Menurut pernyataan salah seorang informan pengolah sagu

tentang produksi yang mereka jalankan bahwa pada proses pamarutan dilakukan dengan cara tradisional yaitu dengan menggunakan *Saku* (alat untuk memarut sagu) penggunaan alat tersebut dilakukan secara bergantian dengan menguras tenaga yang banyak dan sekarang proses pamarutan menggunakan alat modern berupa mesin parut (*Paru Masina*) proses ini tidak memakan waktu yang banyak serta tidak perlu dilakukan secara bergantian dan tidak perlu menggunakan tenaga yang banyak untuk melakukan pamarutan.

d. Penyaringan

Pelaksanaan kegiatan penyaringan dalam proses pengolahan sagu yang sebelumnya menggunakan peralatan tradisional dan kemudian berkembang dengan menggunakan alat modern. Proses penyaringan secara tradisional dilakukan dengan cara menggunakan *Baki Landaka* (keranjang penyaringan), empulur sagu telah terpisah dari kotoran kemudian disaring lagi menggunakan alat yang dinamakan *Sawera* (saringan). Alat ini terbuat dari rotan yang dianyam persegi empat yang gunanya untuk menyaring tepung sagu dari kotoran yang lebih halus. Tempat menada tepung sagu yang telah disaring adalah *Basu/Basung* (alat angkut sagu). Alat ini terbuat dari pelapah sagu dan rotan yang berguna untuk mengangkut dan menyatuhkan bahan tepung sagu yang telah dihaluskan melalui saringan.

Hasil Produksi Pengolahan Sagu

Pada masa lalu sistem kerja mengolah sagu dilakukan secara bergotong royong (*samaturu*) dengan membentuk kelompok pengolah sagu (*to'ono sumaku*) terdiri dari dua sampai empat orang dengan sistem bagi hasil. Sistem pembagian hasil produksi pengolahan sagu sekarang mengalami perubahan jika sebelumnya sistem pembagian 3:1, yaitu 2 bagian untuk pemilik sagu, 1 bagian untuk pengolah sagu (jika jumlah keseluruhan 30 *basu* atau *basung* maka 20 *basung* untuk pemilik pohon sagu dan 10 *basung* untuk pengolah sagu. Konsep bagi hasil sekarang berubah menganut sistem bagi hasil yang sama yaitu: 1:1 atau lebih dikenal dengan konsep *metia menggena* atau *metia hasele* (sistem bagi hasil berimbang/bagi sama).

Pengolahan Sagu Sebuah Transformasi

Perkembangan teknologi dalam kehidupan manusia berupa penggunaan mesin dan listrik untuk memudahkan segala aktivitas kehidupan manusia juga berdampak pada proses pengolahan sagu (Selo. 2004: 35). Pada era sebelum Tahun 1990-an seluruh aktifitas mata pencaharian masyarakat Tolakimasih dilakukan secara tradisional seperti juga pada sistem pengolahan sagu, pada saat itu masih dilakukan secara tradisional. Hal tersebut disebabkan oleh minimnya tingkat pendidikan, kurangnya pengetahuan mengenai perkembangan mekanisasi, serta kurangnya sosialisasi pemerintah terhadap masyarakat pengolah sagu tentang alat pengolahan sagu yang terus mengalami perkembangan.

Perubahan sistem pengolahan sagu dari tradisional ke modern dimulai sejak diperkenalkannya mesin parut sagu dari Dinas Sosial pada tahun 1992. Sejauh itu

masyarakat Tolaki mulai beralih cara pengolahannya dengan menggunakan mesin terutama bagi mereka yang mempunyai banyak modal, karena mengolah sagu dengan menggunakan mesin akan membutuhkan modal lebih banyak dibanding dengan cara tradisional.

Dari segi efektifitas dan efisiensi menggunakan mesin lebih bagus/baik dibanding dengan cara tradisional. Seiring dengan perkembangan zaman dan semakin banyaknya sumber informasi yang di dapat oleh masyarakat Tolaki serta ditunjang oleh keuletan dan kemauan masyarakat untuk lebih berkembang, maka keadaan masyarakat mengalami suatu perubahan kearah yang lebih maju, yang mana jika sebelumnya masyarakat Tolaki dalam melakukan proses pengolahan sagu hanya menggunakan alat-alat yang masih sederhana (tradisional) seperti *kapak, saku, suli, landaka, lumbe, dasa-dasa, kawanggu, dan basung*.

Perkembangan pengolahan sagu tidak lepas dari faktor ekonomi, karena selain ekonomi membahas mengenai kebutuhan, pendapatan juga membahas mengenai modal. Peranan modal dalam usaha sekaligus pengembangan usaha memegang peranan penting, karena keberhasilan usaha ditentukan oleh tingkat kepemilikan modal. Semakin besar modal yang dimiliki maka semakin besar kemampuan individu atau seseorang untuk mengembangkan usahanya.

Modal dapat berbentuk uang atau sarana untuk menunjang produksi. Faktor ekonomi merupakan salah satu penyebab sebagian masyarakat Tolaki memilih mengolah sagu ketimbang melakukan pekerjaan lain, hal ini seperti yang dituturkan oleh Madukala bahwa "Mengolah sagu adalah usaha yang tidak membutuhkan modal yang banyak dan untuk mendapatkan hasilnya juga sangat cepat berkisar antara 3-5 hari, pekerjaan ini dapat dilaksanakan satu atau dua orang dan cara berkelompok tergantung banyak pohon sagu yang akan diolah". Dalam proses pengolahan sagu secara tradisional mulai awal hingga akhir biaya yang digunakan tidak terlalu besar jika dibandingkan dengan pekerjaan lain, akan tetapi tingkat pendapatan hanya sedikit. Berbeda halnya dengan penggunaan alat modern (sistem mekanis) semakin banyak modal yang digunakan, maka semakin banyak tingkat pendapatan yang diperoleh.

Penggunaan alat pengolahan sagu tradisional oleh para pengolah sagu dilakukan sejak tahun 1990-an yang kemudian beralih pada penggunaan alat pengolahan sagu secara modern yang terjadi antara tahun 2000 sampai saat ini. kenyataan ini menggambarkan bahwa terjadi perkembangan pengolahan sagu dalam hal ini penggunaan alat pengolahan sagu dalam aktifitas mata pencaharian para pengolah sagu.

Adapun akibat Perkembangan Pengolahan Sagu terhadap Kehidupan Masyarakat Pengolah Sagu adalah sebagai berikut:

1. Bidang Sosial Ekonomi

Kondisi sosial dan ekonomi masyarakat pengolah sagu pada saat masih menggunakan peralatan tradisional dalam proses pengolahan sagu, pendapatan yang diperoleh dari aktifitas usaha mengolah sagu tidak dapat memenuhi seluruh kebutuhan primer para pengolah sagu. Usaha dari aktifitas mengolah sagu dengan cara tradisional oleh para pengolah sagu tidak dapat memenuhi kebutuhan primer seutuhnya, seperti sandang, pangan, dan papan (Asniati.2010: 65).

Untuk mengatasi permasalahan kebutuhan primer dalam kehidupan para pengolah sagu, mereka juga melakukan aktifitas usaha pertanian yang lain, seperti berkebun yang dibantu oleh istri dan anak-anaknya. Proses pengolahan sagu oleh masyarakat Tolaki telah berkembang menjadi sistem pengolahan sagu secara modern atau menggunakan mesin dalam melakukan pengolahan. Bagi masyarakat pengolah sagu yang telah beralih menggunakan peralatan modern, jumlah pendapatan yang diperoleh dianggap dapat memenuhi kebutuhan primer keluarga seperti sandang, pangan, dan papan.

2. Bidang Sosial Budaya

Perkembangan pengolahan sagu dalam kalangan masyarakat Tolaki juga mempengaruhi aspek budaya dalam pengolahan sehingga mengakibatkan terjadinya perubahan kebudayaan dalam proses pengolahan sagu yang dilakukan oleh masyarakat pengolahan sagu dimana pada proses pengolahan sagu secara tradisional pada umumnya Orang Tolaki percaya pada tanda-tanda alam yang diwariskan secara turun temurun. Dalam aktifitas pengolahan sagu pada jaman dulu selalu berpedoman pada kebiasaan orang tua menyangkut tanda-tanda alam. Jika padi menurut kepercayaan Tolaki memiliki roh yang disebut *sanggoleo mbae* (dewi sri), begitupun sagu menurut kepercayaan Tolaki memiliki roh (*sanggoleo ndawaro*) (Tarimana, 1993: 84).

Pada proses pengolahan sagu pada jaman dulu sebelum melaksanakan penebangan pohon sagu, dan jika dalam perjalanan ke lokasi untuk meramu sagu kemudian salah seorang binatang (babi obeke, tupai, kukus, monyet ohada) menyebrang pertanda tidak aka nada hasilnya . kondisi tersebut dalam konsep kepercayaan orang Tolaki disebut *mosa'a osui*. Sehingga biasanya penebangan tidak dilakukan atau ditunda (Melamba 2012: 234).

Selain itu, diperhatikan waktu yang baik untuk menebang, pada saat mehau-hau diharapkan bulan tersebut hasil panen akan melimpah. Jika pada saat *sumandu* atau proses pengambilan tepung sagu dari penampungan dan memasukan didalam wadah *sanggobi* atau karung pengemasan aci sagu, orang yang melakukan *sumandu* tidak boleh mengisap rokok (*moombi*), bersuara atau berbicara (*mebitara*), karena akan terdengar oleh makhluk halus (*wali kebo*) yaitu jin yang dalam kepercayaan orang Tolaki pekerjaannya mencuri dari manusia, sehingga dikhawatirkan hasilnya akan berkurang serta dalam melakukan pemanenan salah seorang yang bertugas mengangkat aci sagu kedalam basung atau wadah penyimpanan terlebih dahulu membaca mantra yang disebut *o'doa mombosuka* (doa yang mengusir roh jahat pengganggu).

Pengolahan sagu oleh masyarakat Tolaki tidak lagi berpatokan pada kepercayaan-kepercayaan jaman dulu dalam proses pengolahan sagu atau penentuan hari baik dan hari buruk, hal ini disebabkan karena meningkatnya pengetahuan masyarakat pengolah sagu serta adanya kemauan masyarakat pengolah sagu untuk meningkatkan sumber pendapatan melalui penggunaan alat pengolahan sagu yang modern. Proses pengolahan sagu dilaksanakan setiap harinya, hal itu disebabkan oleh adanya desakan ekonomi masyarakat pengolah sagu untuk memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga, pemenuhan kebutuhan akan sagu sebagai sumber makanan sehari-hari, serta adanya peluang pasar produksi sagu. Akan tetapi saat ini pengolahan sagu masih berpatokan pada kondisi

cuaca, seperti yang diungkapkan oleh salah seorang pengolah sagu bahwa Kebiasaan mengolah sagu oleh masyarakat pengolah sagu di Tolaki adalah pada saat kemarau karena pada saat musim hujan batang sagu banyak menganung air dan keadaan tempat meramu sagu akan becek dan lembab, sehingga proses pengolahan sagu akan terganggu dan hasilnya kurang optimal.

3. Bidang Pendidikan dan Kesehatan

Pada proses pengolahan sagu oleh masyarakat pengolah sagu pada saat menggunakan alat tradisional berakibat negatif khususnya dibidang pendidikan dan kesehatannya tidak terpenuhi, hal ini dapat dibuktikan pada masyarakat pengolah sagu secara tradisional tingkat pendidikannya sangat minim bahkan ada yang tidak merasakan jenjang pendidikan atau tidak bersekolah atau tidak mampu menyekolahkan anak-anaknya, sampai pada jenjang perguruan tinggi. Dibidang kesehatan, dalam proses pengolahan sagu secara tradisional juga tidak terpenuhi dikarenakan pengolahan sagu secara tradisional sangat membutuhkan tenaga, waktu, dan pekerjaan yang dilakukan tidak bisa dikerjakan secara efektif dan efisien.

Hal tersebut memungkinkan para pengolah sagu mengalami gangguan kesehatan karena terlalu megalami kecapean. Seperti yang dikemukakan oleh salah seorang pengolah sagu secara tradisional bahwa "Mengolah sagu pada jaman dulu itu sangat sulit serta pekerjaannya lama dan tidak bisa selesai dalam satu hari per pohon karena terlalu capek, karena setelah ditebang tidak bisa langsung diparut, sehingga butuh waktu lama untuk bisa panen dan hasil panen pun tidak cukup untuk menyekolahkan anak-anak hanya cukup untuk makan saja karena pembagian hasil hanya dapat sedikit karena dibagi oleh semua pekerja.

Dengan berkembangnya proses pengolahan sagu berupa penggunaan peralatan mesin dalam mengolah sagu juga berakibat positif baik dari segi pendidikan maupun kesehatan. Sebagaimana penuturan salah seorang pengolah sagu bahwa mengolah sagu dengan menggunakan mesin sangat mudah karena setelah penebangan pohon sagu sudah bisa langsung diparut sehingga memungkinkan penggunaan waktu dan tenaga kerja tidak banyak, tidak terlalu capek dan hasil produksi sudah bisa memenuhi kebutuhan keluarga, dan sudah bisa menyekolahkan anak sampai ke perguruan tinggi (Suharno. 2003: 38).

KESIMPULAN

Tanaman sagu erat kaitannya dengan kehidupan etnik Tolaki. *pertama* karena sagu merupakan makanan pokok dalam kehidupan etnik Tolaki selain beras, *kedua* sagu merupakan salah satu sistem mata pencaharian etnik Tolaki di Sulawesi Tenggara yang berlangsung secara turun temurun (tradisi), *ketiga* sumber daya dan potensi lahan yang memadai sangat menunjang untuk usaha tersebut, *keempat* mengolah sagu tidak butuh modal banyak, dan *kelima* sebagai sumber pendapatan ekonomi bagi keluarga pengolah sagu. Sagu sebagai identitas masyarakat Tolaki, selain memiliki banyak nilai dan manfaat, juga mengandung nilai sejarah dan filosofis, sehingga kedudukan sagu sangat penting bagi kehidupan etnik Tolaki di Sulawesi Tenggara. Pengolahan sagu mengalami sebuah

transformasi. Sebelumnya proses pengolahan sagu dilakukan secara tradisional (manual) menjadi sistem pengolahan sagu secara modern (menggunakan mesin). Hal tersebut dapat mempengaruhi kehidupan masyarakat pengolah sagu di Sulawesi Tenggara baik dalam aspek ekonomi, sosial, pendidikan, kesehatan dan budaya dalam pengolahan sagu.

DAFTAR RUJUKAN

- Asniati. 2010. "Perubahan Sosial Ekonomi Pengolah Tawaro di Desa Totombe Kecamatan Sampara Kabupaten Konawe (1977-2008)". Skripsi. Kendari: Fkip Unhalu.
- Colfer, Carol J. Pierce, *et.al.* "The Balance of Power in Household Decision-Making: Encouraging News on Gender in Southern Sulawesi". *World Development*. Vol. 76, Desember 2015, hlm. 147-164
- de Jong, W., *et.al.* "Farming Secondary Forest in Indonesia". *Journal of Tropical Forest Science*. 13(4): 705-726 (2001)
- Kartidirdjo, Sartono. 1992. *Pendekatan Ilmu Sosial Dan Metodologi Sejarah*. Jakarta: Gramedia
- Kelley, Lisa C. "The politics of uneven smallholder cacao expansion: A critical physical geography of agricultural transformation in Southeast Sulawesi, Indonesia". *Geoforum*. Vol 97, Desember 2018, hlm. 22-34
- Mead, David. "The Evidence for Final Consonant in Proto-Bungku-Tolaki". *Oceanic Linguistic*. 35(2): 180-194 (Desember 1996)
- Melamba, Basrin. 2012. *Sagu (Tawaro) dan Kehidupan Etnik Tolaki di Sulawesi Tenggara*. Semarang: Paramita.
- Selo. 2004. "Pengolahan Sagu Masyarakat Tolaki di Desa Meraka Kecamatan Lambuya (1992-2003)". Skripsi. Kendari: Fkip Unhalu.
- Suharno. 2003. *Pendapatan Usaha Pengolah Sagu Cara Tradisional dan Semi Mekanis*. Jakarta: Swadaya.
- Tarimana, Abdurrauf. 1993. *Seri Etnografi Kebudayaan Tolaki*. Jakarta: Balai Pustaka.