



Cita Rasa Makanan Tradisional Nusa Tenggara Timur

Scholastica Regina 2021140018, Mahasiswa S1 Komunikasi STARKI



Makanan adalah sumber energi yang dibutuhkan oleh manusia untuk keberlangsungan hidupnya. Makanan menjadi kebutuhan pokok yang dikonsumsi untuk mengenyangkan dan memenuhi karbohidrat dalam tubuh. Makanan pokok bersumber dari biji-bijian, umbi-umbian, misalnya padi, jagung, dan sagu. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan khas atau makanan tradisional yang menjadi ciri khas daerah tersebut.

Makanan tradisional kerap disajikan dalam

acara-acara yang masih mewariskan kesan adanya unsur adat. Umumnya, makanan tradisional terdiri dari 3 jenis yaitu makanan tradisional kering (unsur air pada makanan tidak ada atau sedikit), makanan tradisional basah, dan makanan tradisional gorengan (Rochani, 2007). Makanan tradisional sebaiknya tetap dikenalkan kepada kaum milenial agar tidak hilang seiring perkembangan jaman. Nilai estetika makanan tradisional tidak dapat digantikan oleh makanan cepat saji pada umumnya, karena

makanan tradisional mengandung nilai dan makna tertentu yang dibuat dengan rempah-rempah yang tumbuh di daerah sekitar dan hanya akan menjadi nilai khas yang tidak dimiliki daerah lain.

Nusa Tenggara Timur merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki kekayaan alam seperti wisata alam dan wisata kuliner. Nusa Tenggara Timur memiliki sumber daya alam yang beragam, yaitu sektor pertanian, peternakan, perikanan dan pertambangan. Nusa Tenggara Timur juga menjunjung tinggi nilai budaya yang terus-menerus diwariskan hingga generasi milenial saat ini, termasuk makanan tradisional.

Jagung titi (*Patei Silaita*), berasal dari Nusa Tenggara Timur, terutama di Pulau Flores (Lembata, Solor, Adonara, dan Alor). Jagung titi merupakan makanan tradisional dan sangat terkenal di NTT. Cara pembuatan jagung titi sangat sederhana, yakni: sediakan jagung bulat kering yang sudah dipetik lalu dibersihkan dari sisa serabut-serabut putih serta kulitnya. Goreng menggunakan wajan yang terbuat dari tanah hingga berwarna kuning keemasan. Angkat jagung yang sudah digoreng, lalu pipihkan menggunakan batu khusus. Jika jagung sudah diletakkan di atas batu tersebut, waktunya untuk memipih jagung yang sudah digoreng. Alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat jagung titi, yakni jagung, batu pemipihan dan periuk tanah. Makanan ini biasanya disajikan untuk tamu yang sedang berkunjung silaturahmi dan menjadi makanan ringan yang disantap setiap hari.

Menurut pendapat wisatawan yang sudah mengonsumsi jagung titi, untuk tekstur terlihat padat dan rasa yang hambar karena makanan

ini tidak mengandung penyedap rasa. Cara penyimpanan jagung titi agar lebih lama hingga berbulan-bulan untuk dikonsumsi, yakni disimpan ditempat yang kering lalu ditutup rapat agar tekstur jagung titi tetap terjaga.

Makanan tradisional Nusa Tenggara Timur lainnya adalah putu. Putu yang berasal dari Pulau Flores sangat berbeda dengan kue putu yang ada di daerah Jabodetabek. Cara pembuatannya pun berbeda. Bahan dicampur dalam satu wadah, lalu isi air pada periuk tanah kemudian letakkan diatas tungku api. Bahan yang sudah dicampurkan didiamkan kurang lebih satu menit. Siapkan tempurung kelapa yang sudah bersih. Letakkan tempurung secara terbalik, dengan bagian bawah tempurung mengarah ke atas periuk tanah, setelah tepung singkong yang dicampur air sudah selesai, lalu ditempelkan kebagian luar antara tempurung kelapa dengan bagian atas periuk tanah hingga menutupi bagian tersebut. Setelah itu, siapkan daun lontar, diusahakan menggunakan daun lontar yang sudah kering agar adonan kue putu sudah matang dapat diangkat dengan mudah tanpa harus menghancurkan tempurung dan menjaga tekstur dari kue putu itu sendiri. Masak adonan kue putu diatas api sedang selama 15 menit lamanya. Jika adonan sudah matang siap disantap. Bahan dan alat yang digunakan, yakni priuk tanah, tempurung kelapa, daun lontar, tepung singkong, santan, garam dan gula. Putu biasanya disajikan pada acara atau kegiatan seperti kumpul di kantor desa, atau setelah kerja bakti. Secara umum putu memiliki rasa yang asin dari garam dan manis dari gula, serta tekstur yang padat dan tidak cair. Sehingga memiliki ketahanan hanya sehari saja.

Makanan tradisional Nusa Tenggara Timur

selanjutnya adalah jagung bose. Sama seperti putu yang hanya bertahan satu hari. Cara pembuatannya sangat sederhana, pertama siapkan jagung bulat kering, kacang tanah, santan kelapa, gula pasir, dan daun pandan. Rebus jagung dan kacang tanah terlebih dahulu, dengan terpisah sampai setengah matang, kemudian tuang santan yang sudah dibagi menjadi dua bagian, tekstur santan pertama kental sedangkan tekstur yang kedua sedikit cair. Campurkan jagung dengan kacang tanah ke dalam panci yang sudah ada santan yang cair, masak dengan api sedang sampai tekstur jagung dengan kacang tanah berubah menjadi lembut. Setelah itu masukkan santan yang pertama dengan tekstur kental dan tambahkan gula pasir serta daun pandan, diusahakan aduk secara terus-menerus agar santan tidak mengental, jika sudah tercampur dengan rata angkat ke dalam mangkuk yang sudah di siapkan. Bahan dan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan jagung bose (bubur jagung bose) ini, yakni panci, mangkuk (wadah), jagung, kacang tanah, santan, gula pasir, dan daun pandan. Makanan ini sama seperti kue putu yang disajikan pada acara-acara besar serta sajian untuk tamu. Secara umum tekstur jagung bose seperti bubur kacang hijau yang ada di Jabodetabek, namun rasanya sangat berbeda, yakni manis namun sedikit asin, serta tekstur yang lembut, gurih serta renyah.

Makanan tradisional Nusa Tenggara Timur

yang terakhir adalah Rumpu Rampe, proses pembuatan sama seperti tumis bunga pepaya jika berada di Jabodetabek, namun ada tambahan daging babi pengganti ikan teri. Ketahanan makanan ini sama seperti kue putu dan jagung bose. Makanan ini biasanya disajikan sama seperti makanan tradisional jagung titi, jagung bose, dan kue putu. Cocok disantap dengan nasi hangat.

Aneka makanan tradisional Nusa Tenggara Timur harusnya menjadi nilai lebih bagi daerah ini, selain menarik para turis untuk berwisata, juga menjadi daya tarik untuk mengembangkan UMKM masyarakat. Makanan tradisional bukan hanya santapan belaka yang hanya mengenyangkan, namun memiliki nilai budaya yang Tinggi dan tidak akan bisa hilang jika senantiasa dilestarikan layaknya warisan turun-temurun. Masyarakat NTT juga harus mempromosikan makanan khas daerahnya untuk memperkenalkan kondisi sosial budaya daerah. Makanan tradisional ini juga memiliki nilai strategis untuk industri daerah tersebut.

Bagi wisatawan yang berkunjung di Nusa Tenggara Timur, singgah terlebih dahulu ke Pulau Flores untuk mencicipi jagung Bose, jagung Titi, kue putu, dan Rumpu Rampe. Biayanya tidak kalah dengan rasa yang didapatkan, jika memiliki bahan serta alatnya sangat menyenangkan membuat sendiri./LK/

Daftar Pustaka:

Rochani, Siti. 2007. Bercocok Tanam Jagung. Bogor: Azka Press
