Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa







Zakridatul Agusmaniar Rane

HAROA DARI SUKU MUNA DAN BUTON

Bacaan untuk Anak
Tingkat SD Kelas 4, 5, dan 6

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

HAROA
DARI SUKU MUNA DAN BUTON

Zakridatul Agusmaniar Rane

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

HAROA DARI SUKU MUNA DAN BUTON

Penulis : Zakridatul Agusmaniar Rane
Penyunting : Arie Andrasyah Isa
Ilustrator : Oltfaz Rabakhir Rane
Penata Letak : Zakridatul Agusmaniar Rane

Diterbitkan pada tahun 2018 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
398.209 598 6
RAN
h

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Rane, Zakridatul Agusmaniar
Haroa dari Suku Muna dan Buton/Zakridatul Agusmaniar Rane; Penyunting: Arie Andrasyah Isa; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, 2018
vi; 54 hlm.; 21 cm.

ISBN 978-602-437-439-6

1. CERITA RAKYAT-SULAWESI TENGGARA
2. KESUSASTRAAN ANAK SULAWESI

SAMBUTAN

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasi persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif,

mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Salah satu rangkaian dalam pembuatan buku ini adalah proses penilaian yang dilakukan oleh Pusat Kurikulum dan Perbukuaan. Buku nonteks pelajaran ini telah melalui tahapan tersebut dan ditetapkan berdasarkan surat keterangan dengan nomor 13986/H3.3/PB/2018 yang dikeluarkan pada tanggal 23 Oktober 2018 mengenai Hasil Pemeriksaan Buku Terbitan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2018, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, November 2018
Salam kami,

ttd

Dadang Sunendar
Kepala Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

SEKAPUR SIRIH

Tradisi sebagai salah satu bagian dari kebudayaan merupakan identitas suatu masyarakat. Dalam tradisi itu tersimpan nilai-nilai yang diyakini dan menjadi falsafah hidup kelompok masyarakat tersebut. Nilai-nilai dan kebudayaan lokal inilah yang kemudian menjadi unsur pembangun identitas nasional. Oleh karena itu, penting untuk meneruskan informasi mengenai nilai-nilai ini kepada generasi selanjutnya.

Buku bacaan anak ini merupakan suatu usaha untuk mengenalkan kebudayaan dan nilai-nilai yang ada di dalamnya kepada generasi selanjutnya. Dengan memahami nilai-nilai yang ada dalam tradisi tersebut, diharapkan dapat membentuk identitas dan kepribadian anak agar tidak mudah terpengaruh oleh efek negatif globalisasi.

Kendari, Oktober 2018

Penulis

DAFTAR ISI

Sambutan iii
Sekapur Sirih v
Daftar isi vi
Mengenal Pulau Muna dan Buton 1
Haroa 5
Aneka Makanan Tradisional dalam Dulang Haroa 11
Pisang Raja 15
Lapa-lapa 17
Nasi Ketan dan Telur Goreng 21
Manu Kaowei/Manu Nasu Wolio 24
Susuru/Cucuru 27
Waji/Waje 31
Sirikaya 34
Onde-onde 38
Baruasa 42
Sanggara/Loka Yi Hole 46
Ngkaowi-owi dan Telur Rebus 48
Daftar Pustaka 50
Glosarium 51
Biodata Penulis 52
Biodata Penyunting 53
Biodata Ilustrator 54

Mengenal Pulau Muna dan Buton



Pulau Muna dan Buton dalam Peta

Sumber: http://tujuh-bunga.blogspot.com
http://wikipedia.com

Pernahkah kamu berkunjung ke Sulawesi Tenggara? Kamu mungkin adalah orang Sulawesi? Bagi kamu yang belum tahu, Sulawesi Tenggara adalah salah satu provinsi yang terletak di bagian timur Indonesia. Daerahnya berbentuk kepulauan dan dihuni oleh banyak suku. Ada suku Muna, Buton, Tolaki, Bajo, Moronene, Kulisusu, Wawoni'i, Wanci, Kaledupa, Tomia, Binongko, dan masih banyak lagi.



Foto Pusat Kota Baubau

Sumber: http://chandrajhe.blogspot.co.id/

Dari banyak suku tersebut, tiga suku yang terbesar adalah suku Tolaki, Muna, dan Buton. Suku Tolaki adalah suku asli Kendari. Suku Muna adalah penduduk asli Pulau Muna. Suku Buton adalah penduduk asli Pulau Buton. Meskipun demikian, tidak berarti pulau-pulau ini hanya dihuni oleh satu suku saja. Ada banyak suku-suku pendatang yang berbaur dengan suku asli di pulau-pulau tersebut.



Foto Kota Raha, Muna

Sumber: http://munabangkit.com

Masyarakat dari suku-suku yang berbeda ini tentunya memiliki kebudayaan yang berbeda-beda pula. Tahukah kamu kebudayaan itu apa? Yang dimaksud dengan kebudayaan adalah kebiasaan hidup sehari-hari, termasuk makanan, hiburan, cara bergaul, bahkan bermain. Namun, di antara banyak perbedaan itu, semua suku dapat saling berhubungan dengan harmonis dan bergaul dengan akrab.

Kamu mungkin bertanya-tanya bagaimana cara menyatukan kebiasaan yang begitu beragam di pulau ini. Keharmonisan dan keakraban itu dapat terjalin karena masing-masing suku menyadari bahwa tidak ada yang sama di dunia ini. Masing-masing orang hadir dengan ciri khas dan sifat mereka masing-masing. Yang perlu dilakukan adalah saling mengenal dan memahami. Caranya adalah dengan banyak bergaul dan **berinteraksi** dengan masyarakat dari suku lain. Seperti peribahasa: "*tak kenal maka tak sayang*".

Haroa

Bergaul dan menjaga hubungan silaturahmi di Sulawesi Tenggara dilakukan dalam berbagai kegiatan dan tradisi. Dalam masyarakat di Pulau Buton dan Pulau Muna, ada tradisi unik untuk menjalin silaturahmi. Namanya adalah *haroa*. Tradisi ini dilakukan untuk menyambut hari-hari besar keagamaan, seperti Idul Fitri dan Idul Adha, maulid, atau syukuran.

Haroa adalah acara berdoa bersama. Doa ini dipimpin oleh seorang imam kampung dan diakhiri dengan kegiatan makan bersama. *Haroa* dilaksanakan di rumah-rumah warga. Acara ini diikuti oleh semua anggota keluarga, kerabat, dan para tetangga di sekitar rumah.

Para peserta *haroa* akan duduk melingkar di satu ruangan. Di tengah ruangan diletakkan sebuah talang bundar berukuran besar. Talang ini berisi aneka makanan

yang ditata sedemikian rupa dan ditutup dengan tudung saji. Talang yang berisi makanan ini disebut *dulang haroa*. Perlu kamu ketahui, dulang inilah yang menjadi ciri khas *haroa*. Dulang ini juga yang membuat acara berdoa bersama terasa istimewa.



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Saat lebaran tiba, kamu merasakan suasana yang berbeda. Setiap rumah akan sibuk mempersiapkan

hidangan *haroa*. Hidangan ini berupa aneka makanan tradisional yang berbeda dari makanan sehari-hari. Setelah semua makanan siap di atas talang, si tuan rumah akan memanggil kerabat dan para tetangga. Para tetangga terdekat, baik yang sesuku maupun yang berbeda suku dan agama, diundang untuk berkumpul di rumahnya.

Saat acara *haroa,* orang-orang berdoa untuk kesehatan, keselamatan, dan kesejahteraan penghuni rumah. Acara *haroa* diakhiri dengan makan bersama. Hidangan yang telah ditata di talang tersebut dibagi-bagikan kepada peserta *haroa*. Entah itu banyak atau sedikit, tiap-tiap orang akan mengambil bagian walaupun yang diambil hanya sebutir telur.

Sambil menikmati hidangan *haroa*, para kerabat dan tetangga saling bercengkerama, bercerita, bercanda, dan tertawa. Oleh karena itu, momen menikmati hidangan *haroa* ini menjadi ajang untuk mempererat silaturahmi dan keakraban.

Foto Suasana Harga

Sumber: http://petapakhusyu.blogspot.com

Yang membuat acara *haroa* terasa istimewa adalah hidangan yang tersaji dalam dulang. Isi dari dulang *haroa* adalah makanan-makanan tradisional tertentu. Makanan ini biasanya akan kamu temukan tersaji lengkap hanya pada saat *haroa*. *Haroa* adalah wujud suka cita atas datangnya hari raya. Oleh karena itu, masyarakat Muna dan Buton membuat aneka hidangan yang berbeda dari makanan sehari-hari.

Haroa memang diadakan dalam rangka merayakan hari raya umat Islam. Akan tetapi, peserta yang diundang tidak hanya tetangga dan kenalan yang beragama Islam saja. Masyarakat Muna dan Buton percaya kebahagiaan tidak boleh hanya dinikmati sendiri. Kita harus selalu berbagi kebahagiaan dengan orang-orang di sekitar kita. Saat kita sedang susah, orang terdekat yang akan menolong kita adalah tetangga. Oleh karena itu, sudah seharusnya kita berbagi kebahagiaan dan karunia Tuhan kepada orang-orang di sekitar kita tanpa bertanya suku dan agamanya.

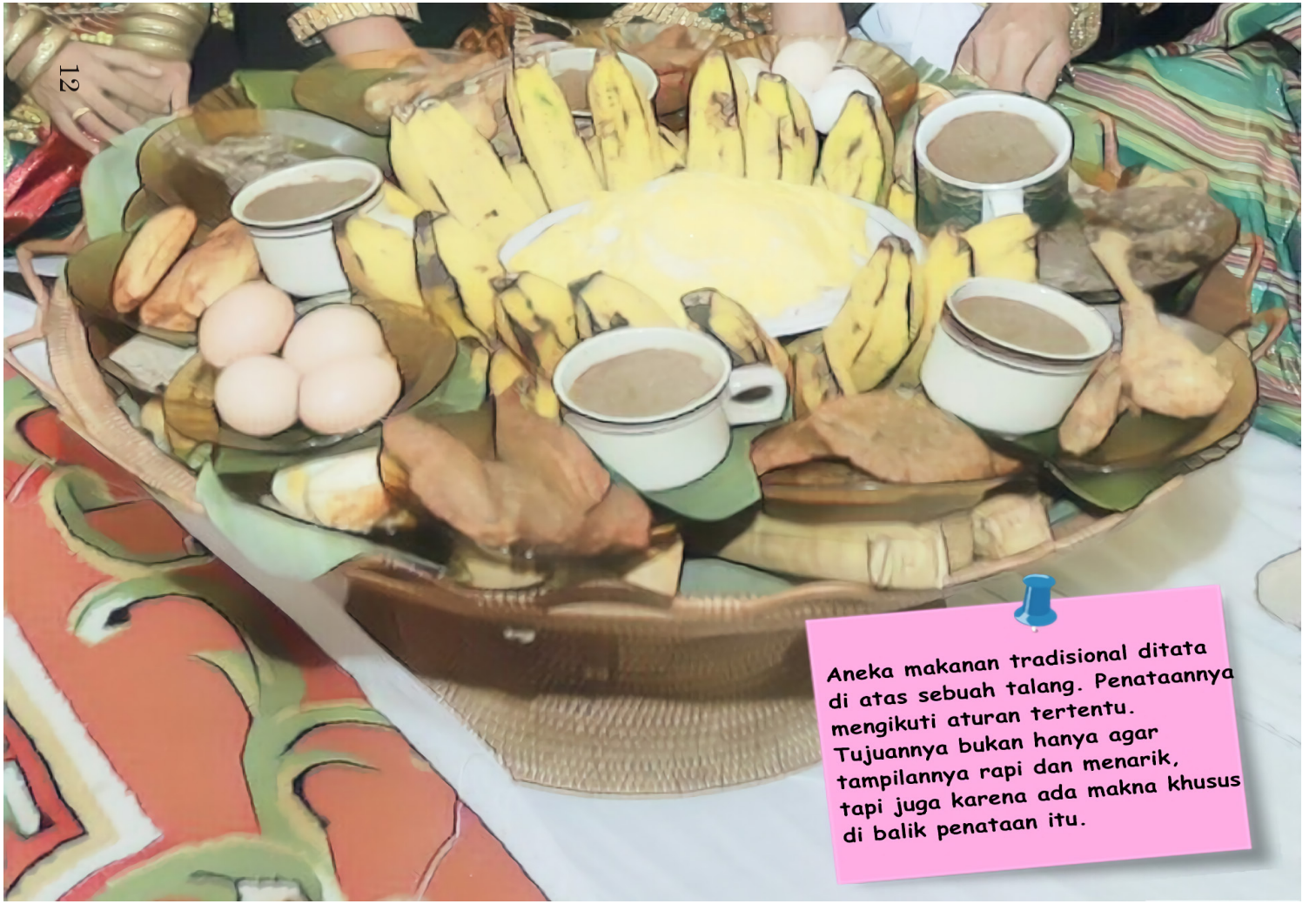
Dulang *haroa* ini juga mengajarkan kebiasaan berbagi kepada sesama. Masyarakat Muna dan Buton

percaya bahwa makanan yang ada di talang itu telah diberkati oleh Tuhan. Berkah Tuhan harus dibagikan kepada orang-orang yang ada di sekitar kita. Membagikan makanan *haroa* merupakan simbol dari membagi berkah Tuhan kepada sesama. Hal ini mengajarkan masyarakat Muna dan Buton untuk tidak **kikir** dan saling peduli terhadap sesama. Dengan keperdulian dalam diri kita, akan tercipta keakraban dan kerukunan antara kita dan orang-orang di sekitar kita.

Aneka Makanan Tradisional dalam Dulang Haroa

Ciri khas tradisi *haroa* ialah aneka makanan tradisional yang disusun sedemikian rupa dalam sebuah talang. Kamu tidak boleh meletakkan makanan ini asal-asalan atau sesuka hati. Ada aturan penataan yang harus diikuti agar susunannya indah dan rapi. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Muna dan Buton menjunjung nilai-nilai keindahan dan kerapian dalam kehidupan sehari-hari karena hal-hal yang tidak rapi sangat tidak enak dipandang.

Beberapa dari makanan ini dapat kamu jumpai dijual di pasar setiap hari. Namun, ada juga yang hanya dibuat khusus saat akan ada *haroa*. Makanan-makanan tradisional ini akhirnya menjadi makanan ikonik. Alasannya karena dalam satu talang harus berisi aneka makanan ini, tetapi bukan makanan tradisional yang lain.



Aneka makanan tradisional ditata di atas sebuah talang. Penataannya mengikuti aturan tertentu. Tujuannya bukan hanya agar tampilannya rapi dan menarik, tapi juga karena ada makna khusus di balik penataan itu.

Gambar yang kamu lihat di halaman sebelumnya adalah bentuk dari dulang *haroa*. Untuk masyarakat Muna, aneka makanan pengisi dulang *haroa* adalah, antara lain pisang raja, lapa-lapa, nasi ketan dan telur goreng, *manu kaowei,* telur rebus, *susuru, waji, sirikaya,* dan *sanggara*.

Untuk masyarakat Buton, isi dulang *haroa* adalah, antara lain *ngkaowi-owi, loka yi hole*, nasi dan telur goreng, baruasa, cucuru, onde-onde, lapa-lapa, *waje*, dan *manu nasu wolio*.

Apakah kamu akrab dengan nama-nama makanan di atas? Atau mungkin kamu sudah pernah mencoba beberapa dari jenis makanan-makanan ini? Makanan-makanan ini rata-rata dibuat dari tepung beras, santan, dan gula merah. Walaupun bahan-bahannya relatif sederhana, rasanya tidak kalah lezat dengan kue-kue modern yang biasa kamu beli di toko. Agar kamu tidak bingung, pada halaman selanjutnya kamu akan melihat deskripsi dari setiap makanan tersebut.

Aneka Makanan Tradisional dalam Dulang *Haroa*

Pisang Raja

Pisang raja sangat digemari masyarakat di Sulawesi Tenggara. Dahulu kala, pisang raja sering dijadikan makanan penutup. Kamu dapat mengonsumsi pisang ini secara langsung. Selain itu kamu juga dapat mengolahnya terlebih dahulu, misalnya digoreng atau dijadikan isian kue-kue tradisional. Di beberapa daerah, pisang ini dinamai pisang raja bulu.



Pisang raja memiliki ukuran yang tidak terlalu besar. Panjang buahnya sekitar 12 sampai 18 cm. Tidak seperti pisang kepok, pisang raja tidak memiliki biji. Pisang ini berkulit tebal. Saat sudah benar-benar matang, kulitnya akan berwarna kuning dengan bercak kehitaman. Jika pisang belum benar-benar matang, rasanya sepat saat dimakan. Namun, jika sudah matang, rasanya sangat manis dan legit. Warnanya kuning dengan bagian tengah agak berwarna jingga. Aromanya harum dan **tekstur** buahnya lembut.

Lapa-lapa

Lapa-lapa adalah makanan khas masyarakat Muna dan Buton yang selalu dijumpai dalam acara-acara adat. Lapa-lapa bentuknya memanjang seperti pipa. Makanan ini dibungkus daun kelapa dan dililiti tali yang diikat kuat. Lapa-lapa rasanya gurih. Kulit lapa-lapa yang terbuat dari daun kelapa segar memberikan cita rasa lebih khas.

Lapa-lapa terbuat dari beras dan santan kelapa. Agar rasanya lebih gurih, beras diberi tambahan garam, bawang merah yang dicincang, dan batang serai. Batang serai ini dibelah menjadi delapan bagian dan diikat menjadi satu. Tujuannya agar serai tidak berhamburan saat dimasak.

Jika kamu ingin membuat lapa-lapa, terlebih dahulu kamu harus menyiapkan daun kelapa sebagai pembungkusnya. Daun kelapa yang masih muda dilepas lidinya. Kamu harus hati-hati saat melepaskan lidinya.

Lapa-lapa



Jangan sampai daun tersebut terbelah menjadi dua. Tujuan lidinya dilepas adalah agar daun kelapa lebih lentur saat dilipat. Setelah itu, lebarkan daun kelapa dan lipat menjadi tiga bagian. Setiap bagian panjangnya sekitar satu jengkal tangan orang dewasa. Bagian ujung daun yang masih tersisa dapat dipotong. Biasanya, agar bungkusan lapa-lapa terlihat lebih indah, ujung daun yang tersisa dipotong dengan model-model tertentu sehingga terlihat seperti ekor yang cantik.



Setelah kulit dan pengikat siap, saatnya membuat lapa-lapa. Beras yang sudah dicuci bersih dimasak dengan santan kelapa, garam, serai, dan bawang merah. Selama proses memasak, kamu harus selalu mengaduk-aduk campuran beras dan santan agar campuran tersebut tidak melekat di wajan. Biasanya, agar mudah diaduk, para ibu memasaknya di sebuah wajan besar. Bahan lapa-lapa dimasak sampai santan mengering dan menyerupai nasi setengah matang. Setelah cukup dingin, nasi itu dimasukkan ke dalam kulit lapa-lapa lalu dililiti dengan tali dan diikat kuat. Cara melilitkan talinya pun tidak sembarangan. Tali dililit saling menyilang agar tidak ada celah yang dapat membuat nasi berhamburan keluar. Lapa-lapa yang sudah diikat rapi kemudian direbus dalam sebuah panci besar. Lapa-lapa harus direbus dalam waktu yang lama agar menjadi padat sempurna.

Nasi Ketan dan Telur Goreng

Sesuai dengan namanya, nasi ini terbuat dari beras ketan. Yang digunakan sebagai bahan bakunya adalah beras ketan putih dan santan kelapa. Tidak ada yang istimewa dari nasi ketan ini. Beras ketan ditanak seperti saat kita memasak nasi biasa. Hanya saja, air yang digunakan adalah air santan dan diberi sedikit garam agar rasanya tidak hambar.

Setelah matang, nasi disendok ke piring. Nasi ketan dibuat membumbung seperti bukit. Di atasnya diletakkan telur dadar. Telur dadar ini dibuat sangat lebar agar dapat menutupi seluruh permukaan nasi.

Di daerah Sulawesi Tenggara, orang lebih sering menyebut telur dadar dengan sebutan telur goreng. Bahan-bahan untuk membuat telur goreng sangat

sederhana, hanya terdiri atas telur, garam, dan irisan bawang merah. Setelah semua bahan dicampur, telur dituangkan ke dalam wajan yang telah dipanaskan dan diberi minyak. Walaupun bahannya sederhana, tetapi perpaduan nasi ketan yang gurih dan telur dadar ini tidak kalah lezat di lidah.



(Proses menggoreng telur)


Nasi Ketan
dan Telur Goreng

Manu Kaowei/ Manu Nasu Wolio



Manu kaowei atau *manu nasu wolio* adalah menu utama dalam acara *haroa*. Hidangan ini adalah lauk yang dimakan bersama dengan lapa-lapa. Suku Muna menyebutnya *manu kaowei*. Suku Buton menyebut

makanan ini *manu nasu wolio*. *Manu* dalam bahasa Muna dan Buton berarti ‘ayam’. *Kaowei* adalah kelapa goreng yang ditumbuk halus sampai mengeluarkan minyak. Sementara *nasu wolio* berarti dimasak ala Wolio. Wolio adalah nama lain dari Buton.

Komposisi utama dari hidangan ini adalah ayam kampung, kelapa, dan rempah-rempah. Rempah-rempah tersebut adalah, antara lain merica, bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan serai. Sebelum dimasak, ayam terlebih dahulu dibakar sampai setengah matang. Setelah itu ayam dipotong-potong dan dimasak dengan santan dan bumbu yang sudah ditumis. Kelapa goreng dimasukkan ketika ayam hampir matang.

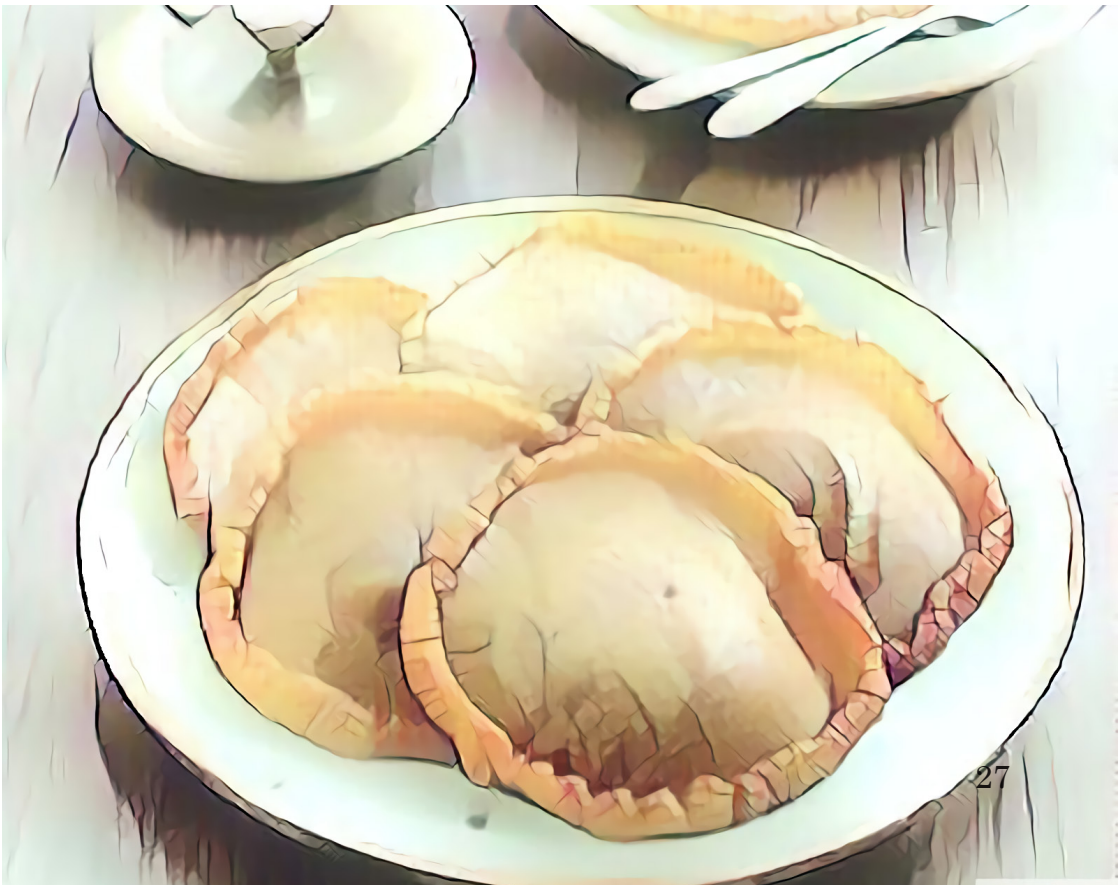




(Ayam, kelapa dan rempah. Bahan utama pembuatan *manu kaowei/manu nasu wolio*)

Susuru/Cucuru

Susuru atau *cucuru* adalah kue yang wajib melengkapi hidangan *haroa*. Suku Muna menyebut kue ini dengan nama *susuru*, sedangkan suku Buton menyebut kue ini dengan nama *cucuru*.



Kue ini berwarna cokelat khas gula merah. Bentuknya bulat pipih. Bagian pinggirnya bergerigi. Saat memakannya, kamu akan merasakan tekstur yang empuk. Rasanya manis gurih karena perpaduan santan dan gula merah.







(Tepung beras, kelapa dan gula merah: bahan utama pembuatan kue *susuru/cucuru*)

Kue *susuru/cucuru* aslinya terbuat dari tepung beras, santan, telur, dan gula merah. Kalau menginginkan *susuru* yang lebih empuk, kamu bisa menambahkan tepung terigu. Tepung dicampur dengan gula merah yang sudah diiris halus. Agar tercampur dengan baik, biasanya tepung dan gula merah diremas dengan tangan. Setelah itu baru diberi telur dan santan. Setelah membentuk campuran yang kental, adonan ini siap digoreng.

Menggoreng kue ini harus dilakukan satu demi satu. Jika tidak, hal itu akan mempengaruhi bentuk kue itu nantinya. Kue ini akan terasa lebih lezat apabila kamu menikmatinya selagi hangat.

Waji/ Waje

Waji atau *waje* terbuat dari beras ketan putih dan gula merah. Sebagai penambah rasa, biasanya adonan *waji* diberi tambahan bawang merah cincang dan batang serai. Batang serai ini dibelah menjadi delapan bagian lalu disimpul menjadi satu.





(Beras ketan merah: bahan pembuatan *waji*/*waje*)



Beras ketan ditanak seperti saat kita akan memasak nasi. Sementara itu, gula merah dicairkan di sebuah wajan. Nasi yang sudah matang kemudian dituangkan ke wajan yang sudah berisi gula merah yang telah dicairkan. Setelah itu, adonan *waji* dimasak lagi sampai gula mengering.

Setelah matang, adonan *waji* diratakan di atas talang, lalu didinginkan. *Waji* yang sudah dingin dapat dipotong-potong sesuai dengan selera dan siap dinikmati.

Sirikaya

Sirikaya adalah kue tradisional dari suku Muna. Kue ini umumnya hanya dibuat saat akan diadakan *haroa*. Tidak seperti kue cucur yang mudah kamu temukan saat berkunjung ke pasar tradisional, kue ini tidak akan kamu temukan dijual di pasar. Orang rata-rata membuat kue ini hanya jika akan diadakan *haroa*.

Sirikaya adalah kue yang bentuknya lembek dan basah. Kamu pasti pernah menyantap puding, bukan? *Sirikaya* memiliki tekstur yang kurang lebih sama seperti puding. Rasanya sangat manis. Kue ini berwarna merah kecokelatan khas gula merah. *Sirikaya* biasanya dicetak di cangkir teh. Karena sangat lembek, kue ini disajikan tanpa dilepaskan dari cangkirnya.

Untuk membuat *sirikaya*, kamu membutuhkan telur, gula merah, dan sedikit air. Karena hanya terdiri atas tiga bahan, cara membuatnya juga sangat mudah.





Telur



Gula Merah

Beberapa butir telur dikocok. Lalu, diberi gula merah dan air. Setelah itu adonan dituang di dalam cangkir dan dikukus. *Sirikaya* sangat enak dinikmati saat sudah dingin dan agak mengeras.

Onde-Onde

Onde-onde berbentuk bulat dan berukuran kecil. Kue ini biasanya berwarna hijau atau putih. Bagian luarnya dibalut kelapa parut. Di dalamnya diberi isian gula merah. Di Jawa, orang menyebut kue ini dengan sebutan klepon.



Kue ini terbuat dari campuran tepung ketan dan tepung beras biasa. Tepung yang telah dicampur diberi air agar kuenya bisa dibentuk. Apabila ingin diberi warna hijau, biasanya adonan diberi air perasan daun pandan.

Setelah dibentuk, adonan dibuat menjadi bulatan-bulatan kecil. Di dalamnya diberi isian potongan gula merah. Saat mengisi adonan dengan gula merah, kamu harus berhati-hati. Jika lapisan kulitnya terlalu tipis, gula merah bisa meluber keluar saat dimasak.



Adonan yang sudah dibulatkan lalu direbus. Jika onde-onde sudah mengapung, tandanya onde-onde sudah matang. Segera angkat dan taruh di wadah berisi kelapa parut. Gulingkan sampai seluruh permukaan onde-onde tertutupi oleh kelapa parut. Ingat, kelapa yang digunakan adalah kelapa setengah tua. Jangan menggunakan kelapa yang sudah tua karena tekstur ampasnya kasar.





Saat menyantap onde-onde, kamu harus berhati-hati. Jangan menggigit onde-onde. Langsung masukkan onde-onde ke dalam mulutmu. Jika kamu menggigitnya, isian gula merah akan muncrat keluar dan berhamburan ke mana-mana serta dapat mengotori bajumu.

Baruasa

Baruasa adalah sejenis kue kering. Bentuknya bulat pipih dan berwarna putih kecokelatan. Rasanya manis. Saat baru matang, teksturnya empuk hampir seperti bolu. Setelah dingin, kue ini akan mengeras. Meskipun demikian, kue ini tetap nikmat dimakan dengan minuman teh.



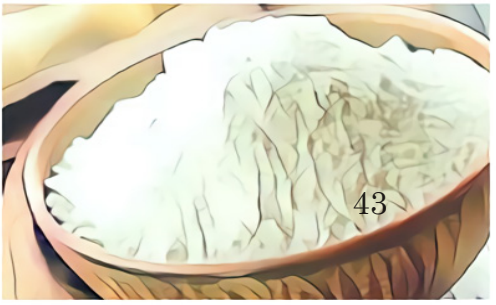
Bahan utama pembuatan *baruasa* adalah tepung beras, tepung terigu, kelapa goreng, telur, dan gula. Proses pembuatan kue ini sedikit rumit. Jika kamu ingin membuat baruasa, tahap pertama kamu harus menyiapkan semua bahannya dulu. Yang perlu kamu lakukan adalah merebus gula pasir dengan air sampai gula larut dan mendidih. Kamu juga harus menggoreng dan menumbuk kelapa. Selain itu juga menyangrai tepung beras dan tepung terigu.



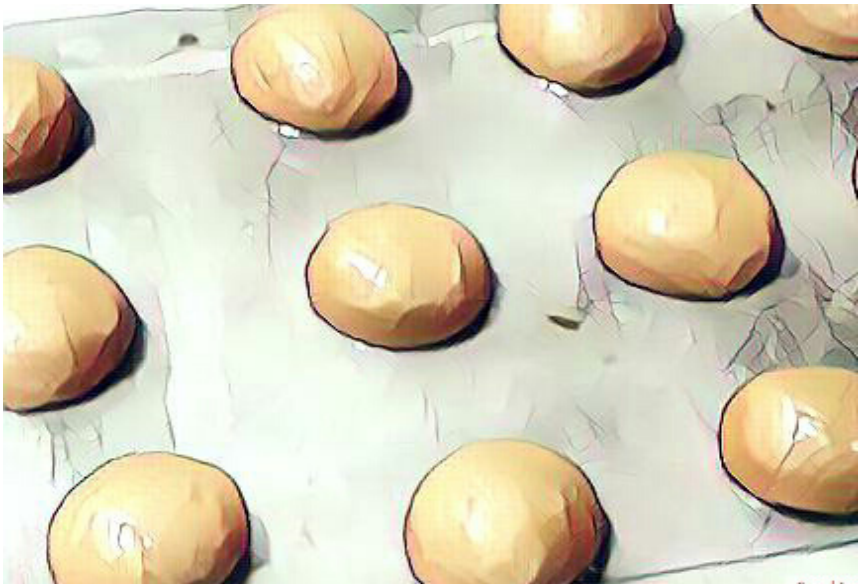








Setelah semua bahan disiapkan, saatnya mencampur adonan. Terlebih dahulu, kamu harus mengocok telur. Lalu, masukkan kocokan telur itu ke dalam larutan gula yang sudah dingin. Setelah tercampur, baru masukkan kelapa goreng yang sudah ditumbuk. Yang terakhir ialah menambahkan campuran tepung terigu dan tepung beras. Masukkan tepung secukupnya sampai adonan dapat dibentuk.



Setelah dicampur, saatnya membentuk adonan. Adonan baruasa dibentuk bulat-bulat kecil seperti kue nastar. Setelah itu, adonannya diletakkan di talang

dan bagian pinggirnya dipipihkan sehingga bentuknya melebar. Lalu, baruasa dipanggang sampai matang. Memanggangnya bisa menggunakan alat pemanggang tradisional atau menggunakan oven seperti yang ada di rumahmu.

Sanggara/Loka Yi Hole



Makanan tradisional lain yang menjadi pelengkap dalam dulang *haroa* adalah *sanggara* atau *loka yi hole.* Kalau dalam bahasa Indonesia *loka yi hole* artinya 'pisang goreng'. Dalam bahasa Muna, pisang goreng disebut *sanggara,* sedangkan dalam bahasa Buton, pisang goreng yang dipakai untuk *haroa* ini disebut *loka yi hole.*



Ada sedikit perbedaan antara pisang goreng yang biasa kamu lihat dan pisang goreng yang dipakai dalam acara *haroa*. Biasanya, pisang goreng yang kita makan digoreng dengan balutan tepung. *Sanggara* atau *loka yi hole* ini digoreng tanpa tepung. Bahan baku yang digunakan untuk pisang goreng ini adalah pisang kepok yang tidak terlalu besar.

Ngkaowi-owi dan Telur Rebus

Selain aneka makanan yang sudah disebutkan di atas, ada lagi dua jenis makanan yang harus ada dalam dulang *haroa*. Dua jenis makanan itu adalah *ngaowi-owi* dan telur rebus.



Kamu pasti sudah tahu telur rebus. Dalam dulang *haroa* suku Muna biasanya juga disajikan beberapa butir telur ayam yang sudah direbus. *Ngkaowi-owi* dalam bahasa Buton artinya 'ubi goreng'. *Ngkaowi-owi* ini adalah ubi jalar goreng. Ubi jalar dipotong-potong, lalu digoreng sampai matang.

(*Ngkaowi-owi*)





DAFTAR PUSTAKA

Ramadhanny, Caesarra Nur. 2017. *Pisang Raja*. Dikutip dari http://www.kerjanya.net/faq/18518-pisang-raja.html. Diakses pada 12 Februari 2018.

GLOSARIUM

bercengkerama : bercakap-cakap dengan senang

berinteraksi : saling berhubungan

harmonis : rukun, tidak saling bertengkar

ikonik : ciri khas, penanda

kikir : pelit

komposisi : bahan-bahan

menyangrai : menggoreng tanpa minyak

tekstur : rasa (misalnya keras, lembek, lem but, dsb)

BIODATA PENULIS



Nama : Zakridatul Agusmaniar Rane
Pos-el : rydha38@gmail.com
Alamat : Jl. Martandu, Kota Kendari Sulawesi Tenggara

Riwayat pekerjaan/profesi (10 tahun terakhir):

1. 2016–kini: Dosen pada Program Studi Sastra Inggris, FIB, Universitas Halu Oleo Kendari
2. 2008–2012: Instruktur Bahasa Inggris di MECK Kendari

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

1. S-2 Ilmu Sastra Universitas Gadjah Mada (2013—2015)
2. S-1 Pendidikan Bahasa Inggris Universitas Halu Oleo (2008—2012)

BIODATA PENYUNTING

Nama lengkap : Arie Andrasyah Isa
Email : arie.andrasyah.isa@gmail.com
Bidang Keahlian : penerjemahan, penyuntingan, penyuluhan, dan pengajaran bahasa Indonesia

Riwayat Pekerjaan:

1998—sekarang penerjemah, penyuluh, penyunting, dan pengajar BIPA (Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing)

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Sastra Inggris, Universitas Sumatra Utara, Medan (1996)
2. S-2 Linguistik, Universitas Indonesia, Depok (2006)
3. S-3 Linguistik, Universitas Indonesia, Depok (2015)

Informasi Lain:

Aktif sebagai penasihat kebahasaan di lembaga pemerintah dan lembaga swasta; penerjemah dan interpreter di pengadilan; ahli bahasa Indonesia di lembaga kepolisian, pengadilan negeri, DPR; penyunting naskah akademik dan buku cerita untuk siswa SD, SMP, dan SMA; dan pengajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) di Thailand.

BIODATA ILUSTRATOR

Nama : Oltfaz Rabakhir Rane

Pos-el : oltaz.rane@std.unissula.ac.id

Bidang keahlian : Ilustrator

Riwayat Pendidikan: Universitas Islam Sultan Agung

Jurusan Teknik Elektro

Haroa adalah tradisi masyarakat suku Muna dan Buton yang sarat akan makna dan nilai-nilai.

Selain itu, aneka ragam makanan tradisional yang tersaji dalam dulang haroa membuat tradisi ini menjadi lebih menarik., Buku ini akan mengajak anak mengenal nilai-nilai baik yang terkandung dalam tradisi haroa beserta makanan-makanan tradisional yang merupakan kekayaan budaya bangsa

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur

ISBN 978-602-437-439-6