

p-ISSN: 2962-4738 e-ISSN: 2962-4584
Vol. 3. No. 3, Maret 2024

Dinamika Makanan Tradisional Bombo Latung

Marselinus Balun, Polce Aryanto Bessie
Program Studi Diploma IV Pengelolaan Perhotelan, Politeknik Ebajo Commodus
Email: marselinusbalun@gmail.com, bessiearyanto@gmail.com

Abstrak

Bombo latung berbahan dasar jagung yang di tumbuk. Makanan tradisional *Bombo latung* biasanya orang dulu disajikan sebagai makanan utama sebelum melakukan aktivitas karena orang dulu beras hanya dimiliki oleh orang kaya. *Bombo latung* bisa di jadikan sebagai bekal anak sekolah pada zaman dulu, dalam bahasa Manggarainya yaitu “Bokong de anak sekola” Bokong di artikan sebagai bekal. Konsep yang digunakan yaitu dinamika dan makanan tradisional *bombo latung*. Metode yang dipakai dalam penelitian ini yaitu kualitatif dengan model penelitian etnografi melalui teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Makanan tradisional *Bombo latung* mengalami dinamika diakibatkan oleh beberapa faktor seperti pariwisata, ekonomi dan budaya. Meskipun demikian makanan tradisional *Bombo latung* ini masih dijaga kelestariannya oleh hotel Meruorah Komodo Labuan Bajo. Selain makanan tradisional *Bombo latung* bersifat budaya, makanan tradisional ini disajikan secara terbuka. Makanan tradisional *Bombo latung* secara terbuka disajikan kepada para wisatawan yang datang menginap maupun hanya sekedar berkunjung ke Meruorah Komodo Labuan Bajo

Kata kunci: makanan, tradisional, *Bombo latung*

Abstract

Bombo latung is made from mashed corn. The traditional food *Bombo Latung* is usually served as the main food before doing activities because in the past rice was only owned by rich people. *Bombo latung* could be used as provisions for school children in ancient times, in the Manggarai language it was "Buttocks de anak school" Bokong is interpreted as provisions. The concept used is dynamics and traditional *bombo latung* food. The method used in this research is qualitative with an ethnographic research model through observation, interviews and documentation techniques. The traditional food of *Bombo Latung* is experiencing dynamics due to several factors such as tourism, economics and culture. However, the traditional food *Bombo Latung* is still preserved by the Meruorah Komodo Labuan Bajo hotel. Apart from the cultural nature of traditional *Bombo Latung* food, this traditional food is served openly. The traditional food *Bombo Latung* is openly served to tourists who come to stay or just visit Meruorah Komodo Labuan Bajo

Key words: traditional, food, *Bombo latung*

PENDAHULUAN

Di Indonesia sangat banyak memiliki suku daerah, di setiap suku daerah masing-masing memiliki beragam banyak makanan tradisional. (Didin dkk, Februari 2018). Masyarakat Manggarai memiliki beragam makanann tradisional seperti *sobol*, *serabe*, *Bombo Latung*, dan berbagai jenis makanan tradisional lainnya.

Masyarakat manggarai telah mengenal makanan tradisional *bombo latung* dari dulu hingga saat ini. Secara garis besar *bombo latung* dapat diartikan sebagai jagung kering yang

ditumbuk lalu dimasak dan di campur beberapa jenis bahan makanan lainnya seperti kacang merah dan santan kelapa.

Makanan Tradisional *Bombo latung* berbahan dasar jagung yang di tumbuk. Makanan tradisional *Bombo latung* biasanya orang dulu disajikan sebagai makanan utama sebelum melakukan aktivitas karena orang dulu beras hanya dimiliki oleh orang kaya. Dulu *bombo latung* bisa dimakan pada saat upacara adat maupun kumpul bersama keluarga besar. *Bombo latung* bisa di jadikan sebagai bekal anak sekolah pada zaman dulu, dalam bahasa Manggarainya yaitu "*Bokong de anak sekola*" *Bokong* di artikan sebagai bekal.

Seiring perkembangan zaman makanan tradisional *Bombo Latung* sudah di kembangkan di salah satu hotel bintang 5 di Labuan Bajo yaitu hotel Meruorah. Di hotel Meruorah makanan tradisional *bombo latung* sudah di buat sebagai salah satu makanan utama *breakfast* untuk tamu yang menginap di hotel Meruorah sambil menikmati pemandangan laut Labuan Bajo.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka peneliti menyusun rumusan masalah sebagai berikut.

1. Mengapa makanan tradisional *Bombo Latung* mengalami dinamika?
2. Bagaimana bentuk Dinamika makanan tradisional *bombo latung*?

METODE PENELITIAN

Metode kualitatif merupakan metode yang fokus pada pengamatan yang mendalam. Oleh karena itu, penggunaan metode kualitatif dalam penelitian dapat menghasilkan kajian atas suatu fenomena yang lebih komprehensif.

Menurut Sugiyono (2013) metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi.

Menurut Siyoto dan Sodik (2015) Penelitian kualitatif dapat dengan mudah membantu peneliti menemukan lebih banyak informasi tentang topik penelitian mereka. Informasi ini juga dapat digunakan untuk menentukan tujuan penelitian. Selain itu, metode ini dapat digunakan dalam pengalaman para peneliti, di mana metode ini dapat membantu mereka menemukan dan memahami fenomena tersembunyi, yang kadang-kadang sulit dipahami.

Ada dua sumber data dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh peneliti secara langsung (dari tangan pertama), sementara data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti dari sumber yang sudah ada. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan sebagai berikut:

1) Observasi

Observasi merupakan suatu cara dalam mengamati, mengumpulkan data atau informasi yang sistematis terhadap obyek penelitian secara langsung maupun tidak langsung (Hardani dkk, 2020: 125)

2) Wawancara

Menurut Suwartono (2014: 48) wawancara merupakan teknik dalam menjangkau informasi atau data melalui interaksi verbal atau lisan. Dalam penelitian ini jenis wawancara yang akan dipakai adalah jenis wawancara semi terstruktur. Menurut Siyoto dan Sodik (2015: 77) dalam 46 wawancara semi terstruktur, peneliti akan mewawancarai dengan daftar pertanyaan yang sudah terstruktur kemudian satu per satu diperdalam dengan menggali keterangan lebih lanjut.

Dalam penelitian ini peneliti akan melakukan wawancara untuk memperoleh data primer. Wawancara dilakukan kepada chef yang bekerja di Meruorah Komodo Labuan Bajo untuk mendapatkan data yang sesuai. Berikut ada beberapa daftar pertanyaan kepada chef di Meruorah pada saat melakukan proses wawancara;

1. Apa saja sejarah makanan tradisional *bombo latung*

2. Mengapa makanan tradisional bombo latung di Meruorah mengalami dinamika?
3. Dinamika apa saja yang terjadi pada makanan tradisional bombo Latung di Meruorah?
4. Apakah makanan tradisional bombo latung sangat diminati bagi wisatawan yang berkunjung ke Meruorah?

3) Dokumentasi

Dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data mengenai hal-hal atau variabel berupa catatan, transkrip, surat kabar dan sebagainya. Penggunaan dokumentasi dilakukan untuk mengumpulkan data dari sumber dokumen atau rekaman (Hardani dkk, 2020: 265). Dalam teknik dokumentasi peneliti harus menyiapkan beberapa peralatan berupa, kamera atau HP guna untuk mendukung merekam atau mengambil gambar. Penelitian ini dengan menggunakan analisis data dengan mengikuti model penelitian *grounded*. Penelitian dengan analisis *grounded* pernah dilakukan penelitian sebelumnya oleh Sukerti (2016:748).

Grounded merupakan desain penelitian kualitatif yang memungkinkan peneliti untuk membentuk konstruk dan membangun teori dari data yang langsung dikumpulkan oleh peneliti bukan dari teori yang telah ada.

Kerangka Teori

Makanan atau panganan adalah zat yang dimakan oleh makhluk hidup untuk mendapatkan nutrisi yang kemudian diolah menjadi energi. Karbohidrat, lemak, protein, vitamin, dan mineral merupakan nutrisi dalam makanan yang dibutuhkan oleh tubuh.

Manusia sangat membutuhkan makanan untuk kelangsungan hidup, oleh karena itu makanan berfungsi untuk sebagai salah satu sumber tenaga dan sebagai bahan pembangun pertumbuhan tubuh. Setiap makhluk hidup membutuhkan makanan untuk pertumbuhan tubuh.

Tradisi adalah sebuah bentuk perbuatan yang dilakukan berulang-ulang dengan cara yang sama dan cenderung terjadi secara tidak sadar. Kebiasaan yang diulang-ulang ini dilakukan secara terus menerus atau turun-temurun karena dinilai bermanfaat bagi sekelompok orang, sehingga sekelompok orang tersebut melestarikannya.

Menurut KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) tradisi adalah suatu adat ataupun kebiasaan turun temurun yang diwariskan oleh nenek moyang dan masih dilestarikan oleh masyarakat, dengan menganggap dan menilai bahwasannya kebiasaan yang ada ialah yang paling benar dan paling bagus.

Tradisional dapat didefinisikan sebagai kebiasaan dari nenek moyang yang diurungkan dari generasi ke generasi hingga saat ini. Masyarakat dikatakan tradisional jika tingkah laku, berpikir maupun tindakan mengikuti adat, kebiasaan yang diwariskan secara terus-menerus.

Ada beberapa penelitian terlebih dahulu tentang pengertian makanan tradisional Indonesia, seperti kajian dari Funk dan Wagnalls (2013:78), makanan tradisional mencakup makanan seperti jajanan, serta bahan-bahan yang digunakan secara tradisional. Sedangkan kajian dari Marwanti (2000: 112), makanan tradisional mempunyai pengertian makanan masyarakat sehari-hari, baik yang berupa makanan utama, maupun makanan selingan, atau makanan khusus yang sudah turun-temurun dari zaman dahulu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Konsep makanan dan fungsinya dapat digolongkan sebagai makanan pokok, sambilan, jajanan, untuk peristiwa khusus, untuk berbagai keperluan upacara (Ambar, 2014: 11-12).

Membantu perkembangan wisata kuliner, sebuah produk makanan maupun minuman harus disajikan secara unik dan mengesankan bagi wisatawan. (Atiek, 2018:1). Produk ini dapat berasal dari perkebunan, pertanian, atau peternakan, dan diproses dengan resep rahasia turun-temurun yang memiliki kekhasan dan rasa terbaik, sehingga wisata kuliner menekankan pada pengalaman kuliner yang unik dan mengesankan. Syahrul (2019:38) menyatakan bahwa Bukan

suatu hal yang mewah, walaupun sederhana tetapi mengesankan. Sama seperti makanan lokal, *bombo latung* adalah salah satu makanan khas orang Manggarai.

Makanan tradisional *bombo latung* dulu biasa sebagai makanan utama pada saat upacara adat maupun makanan sehari-hari dari nenek moyang manggarai. Karena perkembangan zaman kini makanan tradisional semakin berkembang sehingga ada nilai jualnya seperti di hotel Meruorah sebagai produk hotel.

Di hotel Meruorah makanan tradisional *Bombo latung* ini sudah di buat menjadi salah satu makanan utama *breakfast* untuk tamu yang menginap di hotel tersebut. Perkembangan makanan tradisional *bombo latung* dikarenakan ada beberapa faktor yang mempengaruhinya seperti:

1. Faktor Pariwisata

Seni kuliner adalah seni yang mempelajari komponen-komponen makanan serta berbagai jenis aspek yang terkait dengannya, seperti persiapan, pengolahan, penyajian, dan penyimpanan (Minta Harsana,2018:41)

Hotel Meruorah sudah mengembangkan makanan tradisional, *bombo latung*. Wisatawan yang menginap di hotel Meruorah sudah menikmati *bombo latung* makanan tradisional manggarai . Karena itu, makanan tradisional *bombo latung* telah dipengaruhi oleh faktor dari luar, seperti penambahan *Condiment* makanan seperti ikan kering, lomak, sosis, dan tomat bakar. Namun chef asli orang manggrai di Meruorah tidak menghilangkan keaslian atau kekhasan makanan tradisional *bombo latung* tersebutP meskipun pariwisata mempengaruhi rasa maupun penambah *condiment* lainnya. Chef yang bersal dari Manggarai sangat berpartisipasi aktif dalam mempresentasikan makanan dan pembuatan makanan *bombo latung* kepada wisatawan yang berkunjung ke Hotel Meruorah.

Pada saat pelaksanaan Konferensi Tingkat Tinggi (KTT) ke-42 ASEAN yang berlangsung pada 9 hingga 11 Mei 2023, di Labuan Bajo, Hotel Meruorah menyiapkan salah satu menu *breakfast* yaitu *bombo latung* untuk disajikan kepada tamu dari beberapa negara dan anggota media media yang menginap di Hotel Meruorah. Pada saat tamu mencicipi makanan *Bombo latung* dari hasil peniaian mereka bahwa makanan tersebut sangat enak sekali dan layak dijuakan kepada wisatawan yang berkunjung ke Labuan Bajo.



Penyajian menu *breakfast bombo latung*
oleh tamu waktu KTT ASEAN
Sumber gambar : Pos Kaltim

2. Faktor Ekonomi

Makanan tradisional *bombo latung* mendapat manfaat dari sektor pariwisata karena kemajuan makan memiliki nilai, sosial dan ekonomi sehingga dapat menjadi komponen pelayanan wisata atau sumber pendapatan. Makanan tradisional *bombo latung* sudah diaplikasikan oleh chef Meruorah melalui pembuatan *Bombo latung* sebagai salah satu *brand* hotel sekaligus memperkenalkan makanan khas manggarai. Hotel Meruorah pernah melakukan promosi *bombo latung* sebagai menu spesial. Dulu *bombo latung* hanya di sajikan sebagai

makanan sehari-hari akan tetapi semakin perkembangan jaman, di hotel Meruorah *bombo latung* sudah ada nilai jualnya.

3. Faktor Budaya

Menurut Dewi. T. (2011) makanan tradisional termasuk kepada local knowledge atau disebut kearifan lokal karena mengandung nilai-nilai budaya dan filosofi dari daerah tertentu.

Makanan tradisional *bombo latung* yang terdapat di Manggarai bisa dimakan pada saat upacara adat maupun kumpul bersama keluarga besar. *Bombo latung* bisa di jadikan sebagai bekal anak sekolah pada zaman dulu

Pengaruh perkembangan pariwisata di Manggarai Barat makanan tradisional *bombo latung* disajikan kepada wisatawan yang menginap di hotel Meruorah, sehingga makanan *bombo latung* mengalami perubahan seperti penambahan *condiment* lainnya yaitu, ikan kering, urap, sosis, sambal pedas dan krupuk. Berikut foto contoh perbedaan *bombo latung* yang di pengaruhi faktor budaya



Foto bombo latung yang di sajikan secara tradisional

Sumber gambar: dokumentasi pribadi



Foto bombo latung yang disajikan secara moderen

Sumber gambar: dokumenasi pribadi

Cara Memperoleh Makanan

Untuk memperoleh atau mengadakan bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional *bombo latung* sangatlah mudah. Kacang merah merupakan jenis kacang yang memiliki kandungan pati serta serat yang tinggi yang mudah diperoleh di pasar. Sedangkan santan kelapa digunakan untuk menambah cita rasa makanan hingga menjadi gurih. Santan kelapa terbuat dari perasan air kelapa parut dan sangat mudah diperoleh dari pasar.

Memperoleh bahan utama *bombo latung* yaitu jagung kering yang sudah ditumbuk atau digiling sangat mudah didapat. Karena sebagian besar masyarakat manggarai banyak yang mengelola lahan untuk menanam jagung. Sehingga untuk mendapatkan jagung kering yang digunakan pembuatan *bombo latung* sebagai bahan utama sangat mudah didapatkan

Cara Pengolahan Makanan

Menurut tradisi, *Bombo latung* hanya dibuat dari jagung putih karena biasanya terasa lebih manis dibanding jagung kuning. Proses pembuatan *bombo latung* sangat membutuhkan waktu cukup lama. Langkah awalnya, siapkan jagung yang ditumbuk untuk mengeluarkan

kulit arinya. Dari hasil tumbukan, bagian yang diperoleh akan diolah menjadi *bombo latung*. Jagung yang sudah ditumbuk sangat banyak yang dijual dipasar, bahkan banyak yang sudah dicampur dengan kacang merah sehingga tidak perlu susah-susah lagi untuk menumbuk. Jagung hasil tumbukan atau yang sudah beli di pasar kemudian dimasak bersama kacang merah hingga matang dan empuk. Kalau sudah matang tambahkan santan kelapa dan perasa makanan, lalu disajikan

Cara Penyajian

Di manggarai *bombo latung* biasa di sajikan sebagai pengganti nasi pada saat makan pagi. Sedangkan di hotel Meruorah juga disajikan pada saat *breakfast* maupun sebagai di jual sebagai *menu ala'cartte*



Cara penyajian *bombo latung*

Sumber gambar: dokumentasi pribadi

Makna Makanan Bombo Latung.

Makna kultural atau budaya dari proses pembuatan *bombo latung* sebagai makanan khas Manggarai, NTT. *bombo latung* ternyata mengandung karbohidrat yang bisa dijadikan pengganti nasi. Hal ini tentunya tidak terlepas dari makna budaya. Makna budaya yang terdapat dalam pembuatan *bombo latung* adalah membentuk rasa syukur kepada Tuhan yang maha kuasa ,alam dan nenek moyang serta menjalin relasi dengan langit untuk kesuburan bumi sehingga dari hasil panen yang sangat berlimpah. mempererat tali persaudaraan dengan cara yang baik bagi sesama masyarakat manggarai.

KESIMPULAN

Manggarai terdapat makananan tradisional yaitu *bombo latung*. *latung* artinya jagung sedangkan *bombo latung* merupakan jagung yang ditumbuk lalu dimasak dengan kacang merah hingga matang. Makanan tradisional *bombo latung* berbahan dasar jagung dan kacang merah. Proses pembuatan *bombo latung* memerlukan waktu cukup lama. Langkah awalnya, siapkan jagung lalu ditumbuk untuk dikeluarkan kulit arinya. Dari hasil tumbukan, diperoleh bagian yang akan diolah menjadi *bombo latung*. Hotel Meruorah merupakan hotel bintang 5 yang ada di Labuan Bajo, Manggarai Barat. Makanan tradisional diaplikasikan oleh chef Meruorah melalui pembuatan *Bombo latung* sebagai salah satu *brand* hotel sekaligus memperkenalkan makanan khas manggarai. Hotel Meruorah pernah melakukan promosi *bombo latung* sebagai menu spesial dengan menambah beberapa kondiment seperti ikan kering dan urab manggarai. Perkembangan makanan tradisional *bombo latung* sangat membawa dampak positif bagi pertumbuhan perekonomian masyarakat manggarai

DAFTAR PUSTAKA

- Ambar, Adra. 2014. "Jajan Pasar Makanan Tradisional Masyarakat Jawa". Balai Pelestarian Nilai Budaya: Jurnal sejarah Dan Budaya. Vol; 9 No. I: 11-18.
- Achroni, Dawud. 2017. Belajar Dari Makanan Tradisional Jawa. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa Media Publishing, Yogyakarta.
- Hardani dkk. (2020). Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif. Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu Group

- Harsana, Minta. 2018. "Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewah Yogyakarta" UGM: Home Economics Journal. Vol. 1 No. 2: 40- 47
- Koentjaraningrat. 2014. Sejarah Teori Antropologi 1. Jakarta: UI Press.
- Marwanti, 2000. Pengetahuan Masakan Indonesia. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta
- Sugiyono(2013). Metode Penelitian Pendidikan(Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D). Bandung: Alfabeta.
- Siyoto, S. & Sodik, A. 2015, Dasar Metodologi Penelitian, Literasi Media Publishing, Yogyakarta.
- Suwartono.2014.Dasar-dasa MetodologiPenelitian.Yogyakarta: Andi.
- Syahrul dan Sumardi. 2019."The Culinary Tourism Destination Traditional Culinary Based In The Regency Of Toba Samosir". Politeknik Pariwisata Medan. Vol. 1 No. 1:33-47



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.