

RUMAH

MAJALAH BERBAHASA
DAERAH MALUKU.
EDISI VI NOV. 2018

4

**ASAL MULA KERBAU
DI PULAU MOA**
KTUNU ORORILE NOH
MOA RAI MOA

18

**DAREKAM SINABI ADAT
NAI PROVINSI MALUKU**
(*Kapata, Tyarka, Nagan*)

Da fakamian Sinabi Adat Nai Oras Sakarang Iwa

AUDIOVISUAL TRADISI LISAN DI PROVINSI MALUKU
(*Kapata, Tyarka, Nagan*)
Pelestarian Tradisi Di Era Milenial

22

Raksoni di Amaya

(Tradisi Makan Bersama di Desa
Batumerah, Kecamatan Damer,
Maluku Barat Daya)

ISSN 2339-1405



9 772339 140009

Pengantar

Salam,

Selamat datang di Edisi VI Fuli, Majalah Dwibahasa persembahan Kantor Bahasa Maluku.

Kami berusaha menjaga semangat lokalitas dengan menyertakan lebih banyak bahasa daerah Maluku yang belum pernah dimuat sebelumnya. Edisi kali ini menyertakan *Jardem Balar*, sebuah artikel manis berbahasa Tarangan, Aru, yang memuat pesan pentingnya menjaga lingkungan dan semangat kebersamaan. Semangat ini pula yang terkandung dalam *Raksoni di Amaya*, sebuah artikel tentang tradisi luhur orang Batu Merah, Pulau Damer.

Ada juga artikel tentang kisah persaudaraan antar negeri berbahasa Laimu, Seram Bagian Timur, dan sebuah cerita legenda dari Manipa, pulau di ujung barat Pulau Seram. Rubrik Opini diisi oleh finalis Duta Bahasa Maluku 2018 dan rubrik Profil berkisah tentang Komunitas Lapak Baca. Nama-nama di atas adalah orang-orang muda dengan semangat literasi luar biasa.

Kami berterima kasih kepada para penulis artikel yang datang dengan latar belakang beragam mulai dari PNS, mahasiswa, sampai pensiunan guru. Kontribusi anda membantu pelestarian bahasa daerah Maluku dan kandungan nilai-nilai budaya di dalamnya. Kami mengharapkan kontribusi yang lebih luas dari pembaca kami dimasa mendatang baik berupa sumbangsih artikel, terjemahan, kritik, saran, maupun bantuan distribusi ke titik-titik terjauh.

Semoga Fuli bisa menambah wawasan dan mengisi hati anda.

Terima kasih.

Redaksi.



Fuli

Majalah Berbahasa Daerah Maluku
Edisi VI November 2018
ISSN: 2339-1405

Penanggung Jawab

Dr. Asrif, M.Hum.

Pemimpin Redaksi

Arie Rumihin, S.I.Kom.

Redaksi

Meike H. E. Pieter, S.Pd.
Tresye Silooy, S.Pd.

Sekretariat

Tresye Silooy, S.Pd.

Penulis:

Ferdinand Tanody
Krisna Soselisa
Meike H. E. Pieter
Burhanudin Rumberoa
Narto Rikardo Newnuny
Vilandry Lestary Miru
Tresye Silooy
Evi Olivi Kumbangсила
Nita Handayani Hasan

Penerjemah:

Ferdinand Tanody
Abu Wattimena
Meike H. E. Pieter
Burhanudin Rumberoa
Narto Rikardo Newnuny
Helmina Kastanya
Rukiah Laturua
Hans Djerol

Cover

Eddi Likumahua
"Bambu Gila"

Alamat Redaksi:

Kantor Bahasa Maluku
Jalan Tihu Wailela, Rumah Tiga
Kota Ambon, 97234
Telepon/Faks. (0911) 349704
Pos-el: majalah.fuli@kemdikbud.go.id
Laman: kantorbahasamaluku.kemdikbud.go.id

Daftar Isi:

4



Asal Mula
Kerbau Di
Pulau Moa

8



Kisah Kapitan
Yongker Dan
Putri Loleba

10



Lapak Baca:
Ruang Baca Ideal
Masyarakat

14



Wali Wa Yamano
Fitulu Kiwei
Sejarah Ukun
(Sila, Laimu,
Asilulu, Tulehu,
Paperu, Tial Dan
Hulaliu)

18



Darekam Sinabi Adat
Nai Provinsi Maluku
(Kapata, Tyarka, Nagan)
Da Fakamian Sinabi
Adat Nai Oras Sakarang
Iwa

22



Raksoni
di Amaya

26



Jerdem
Balar

32



Hwai Gye Yos
Latdwalam



Cover

36



Cara Una
Waer Teing

ASAL MULA KERBAU DI PULAU MOA

KTUNU ORORI LE NOH MOA RAI MOA

Penulis: Ferdinand Tanody





Ulu plyaini de arie ete rsur mate orori le noh Moa Rai Moa dih. Up Deli le let Popu nempere upni anani rsuri ulu orori.

It momou tatge u ulu de arie porni karni rahnyia rkerta, rla lore rla ra pe rodie rtigse rlagse sawni anani. Lere ide Up Deli nala le let Popu nlae nahnyi ne nsawarle low ne ide nwawe Mure Otani.

Lere nmare ne Up Deli nalape nwalile Let Popu. Talle plalawhe dede ete rkataile rotkide sere ide, totomeke katalye kigki ralse rkakre.

Nala mek de nawat romnane arie puk puke ide. Up Deli natmekene ornohe ise de, noreme mwatal welhani niwermekene ndawarpene arie puk pukde.

Ete ndawar mate arie pukpuke de nakotle. Up Deli le yane mpenau pele itroa twagtalla, ne Up Deli ngkilie arie puk puke otani de hgil mahe e lle otani, noreme Up Deli nale hgolde.

Arie pukpukde nakotle Up Deli letalla male hgolde mai, ne mpahake sya tnyargide lormi rae, Up Deli nakotle agwahake ra gahni.

Arie puk puk de naktle ypanse de de lere wotelu mele wotelu it roa twatromle germemetma. Up Deli ntele rome nainde Let Popu et nakotle sawni anani. Ntele ler wotelu mel wotelu Up Deli nlae germemetma, nlade arie

Moa adalah sebuah pulau yang didalamnya terdapat sebuah negeri yang

bernama Wakarleli. Sekarang ini Negeri Wakarleli telah menjadi bagian dari Kabupaten Maluku Barat Daya. Dulunya Wakarleli yang menghibahkan tanah seluas 350 Ha untuk dijadikan ibu kota Kabupaten Maluku Barat Daya. Kota itu kemudian dinamakan Tiakur. Sedangkan, negeri lama yang merupakan asal cerita ini bernama Negeri Popu.

Dahulu kala, leluhur penghuni Negeri Wakarleli tinggal di negeri lama (Negeri Popu) ada yang bernama Tete Deli dari *mata ruma* Watuwawan. Sehari-hari Tete Deli berkebun atau berburu untuk mencukupi kebutuhan keluarga. Suatu ketika, Tete Deli pergi berkebun dan berburu ke suatu daerah yang bernama *Mur Otani* yang sekarang menjadi bagian dalam Kota Tiakur, Ibu Kota Kabupaten Maluku Barat Daya. Ketika hari sudah sore, Tete Deli bersiap-siap untuk pulang ke Negeri Popu. Tete Deli memulai perjalanannya ke rumah dengan berjalan kaki dan harus melewati hutan rimba yang sepi sekitar enam kilometer untuk kembali ke Negeri Popu. Selama dalam perjalanan yang terdengar hanya suara jangkrik.

Ketika Tete Deli sedang berjalan tiba-tiba ia bertemu orang kerdil. Tete Deli mengira bahwa orang kerdil itu adalah orang jahat, ia menarik parang

Dahulu kala, leluhur penghuni Negeri Wakarleli tinggal di negeri lama (Negeri Popu) ada yang bernama Tete Deli dari *mata ruma* Watuwawan.

dan hendak memotong orang kerdil itu. Namun, orang kerdil itu berkata kepada Tete Deli, “Jangan bunuh aku. Kita akan bersahabat”. Tete Deli melihat ada sisir emas di kepala orang kerdil itu, kemudian Tete Deli mencabut sisir itu. Orang kerdil berkata “Kembalikanlah sisirku, aku akan memberikan sesuatu kepadamu sobat. Terserah kau mau pilih yang mana, kekayaan darat? atau kekayaan laut?”. Tanpa sadar *Tete Deli* berkata, “Saya ingin kekayaan darat”. Tete Deli pun mengembalikan

sisir emas itu kepada orang kerdil. Orang kerdil itu berkata, “Setelah tiga hari tiga malam, kita harus bertemu di Germemetma (*ger = air, memetma = hitam*)”. Germemetma adalah sumber air di kaki gunung dan merupakan satu-satunya sumber air untuk negeri itu. Air pada Germemetam terlihat berwarna hitam karena dalamnya sumber air itu. Tete Deli pun menuruti perintah orang kerdil itu. Setibanya di rumah, Tete Deli tidak menceritakan hal tersebut kepada istri ataupun anak-anaknya karena ia sendiri tidak terlalu percaya.

Setelah tiga hari tiga malam, Tete Deli pun pergi ke Germemetam untuk bertemu dengan orang kerdil. Setibanya di

pukpukde elsalmeka.

Arie puk pukde nakotle Up Deli Lie mojake, agkerenle ger rarme, me tnyarge ir momou et rmai matle tiokarde yane mleretie.

Arie puk pukde ngkeranle ger rarm de ngkukre ngard, orori nau lu me noh Moa mpena nname Up Deli namtagta pe lereti.

Arie puk pukde nakotle Up Deli le syape mleretie, Up Deli nakotle mkil mekle Moa mpenah. Noreme arie puk pukde nakle ete nsisaida, niwre msie sek separ domde mpene weroa m mogde tnyuwni el salmeke. Lerni melidi orori le noh Moa etyapne u ulue mene Up Deli unpni anani ororni etensoi nlika.

sana, orang kerdil telah menunggu Tete Deli. “Kamu harus berjaga ketika aku masuk ke dalam air ini. Ketika ada binatang yang keluar, kamu harus menunggunya hingga semua jenis binatang keluar barulah kamu melewati air itu” kata orang kerdil kepada Tete Deli. Orang kerdil itupun masuk ke air dan tiba-tiba petir menyambar tempat itu. Binatang pertama yang keluar dari dalam air itu adalah kerbau. Ada begitu banyak kerbau yang keluar dari dalam air mulai dari anak kerbau hingga induk kerbau yang tanduknya berukuran dua meter. Karena panik Tete Deli langsung berjalan melintasi air itu dan seketika itu juga orang kerdil berjalan keluar dari air dan bertanya mengapa Tete Deli



© 2018, Eddie Likumahua



memotong air sedangkan baru satu jenis binatang yang keluar. Tete Deli menjawab, “Sudah terlalu banyak kerbau yang keluar, bahkan bukan hanya negeri ini tapi pulau ini sudah penuh dengan kerbau dan hal itu membuatku takut”. Orang kerdil pun menjawab, “Tidak apa-apa. Suatu saat ketika kau membuat acara atau pesta dan menyembelih 20 kerbau maka besoknya 20 kerbau akan muncul menggantikan yang sudah kau sembelih itu”. Setelah kejadian itu, Tete Deli pulang ke Negeri Popu dan memelihara kerbau-kerbau itu.

Hingga sekarang ini, kerbau di Pulau Moa masih ada namun tidak sebanyak seperti dulu. Tapi, pada keturunan Tete Deli *mata ruma* Watuwawan, kerbau masih ada dalam jumlah yang banyak dan tidak pernah habis.



KISAH KAPITAN YONGKER DAN PUTRI LOLEBA

Nanepate kapitan yongker tuna putri wenun.

Penulis: Helmina Kastanya



Anaena kapitan yongker merene ni asal hei seram bagian barat. Ni inai tuna amai si mata pe`e, (maninggal). Anaena yongker mere i hidup ruai pere, petu ase kekere i raki mehe ai we`i nu`u ole tea i una wenun tea i susu kaha`a, i nu`u-nu`u kere i a neneke mene mahina hei ole nanei mere,, hete a nu`u mahela-mahela au mehe ole nanei re.

Anaena kapitan yongker i hanu mene mere i nu`u mahela-mahela nain`ya, i nu`u-nu`u hanoke-hanoke anai mehre tuna

Kapitan Yongker berasal dari Pulau Manipa di Seram Barat. Kedua orang tuanya telah meninggal dan Yongker hidup sendiri. Suatu hari, Yongker pergi ke hutan memotong bulu (bambu) untuk membuat loleba guna membuat atap. Tiba-tiba terdengarlah suara perempuan yang berasal dari dalam bulu tersebut. Katanya “Potong bae-bae jang sampe kana beta” yang artinya dalam Bahasa Indonesia “Hati-hati potong jangan sampai

mahina maisete ase i siha hei ole nanei yang i nu`un mere.

Mou-mou mahina maisete mere yang si hete mahina putri wenun mere (putri loleba), mahina putri wenun mere i rue taong-taong pe`e mehe ole nanei mere pona i basuadara esa tam.

Kope mere anaena yongker i nepa tuna mahina putri wenun mere, hete mai na nuara neu mehe numa,,, na i neuki mahina mere mehe numa.

I rue-rue nau-nau kekere yongker i nepa atu mahina mere mai na nuara asawa, petu ase



mengenai saya”.

Yongker kemudian menuruti suara tersebut lalu memotong dengan hati-hati. Pada waktu Yongker sedang memotong, tiba-tiba dari dalam bulu tersebut muncul seorang putri yang sangat cantik. Ternyata ia adalah Putri Loleba, seorang putri yang selama bertahun-tahun terkurung di dalam bulu. Karena ia tidak mempunyai sanak saudara, Yongker kemudian membawa Putri Loleba pulang ke rumahnya dan akhirnya mereka menikah.

Ternyata Putri Loleba memiliki kesaktian dan setelah Yongker menikah dengannya, Yongker kemudian menjadi sangat sakti. Ia dapat mengarungi lautan luas hanya dengan menggunakan dahan kelapa atau sehelai serabut kelapa demikian juga tubuh Yongker kebal terhadap berbagai jenis senjata tajam. Yongker dan Putri Loleba tidak pernah mati seperti yang dikisahkan tetapi mereka menghilang menjadi sepasang burung merpati putih yang selalu datang membantu anak cucu mereka yang sedang mengalami kesulitan atau bahaya.

Cerita mengenai kehebatan Yongker ini sampai-sampai menjadi keyakinan sebagian pemuda-pemuda Ambon yang menjadi tentara. Ketika terjadi pemberontakan Republik Maluku Selatan di tahun 1950, banyak di antara mereka yang percaya kepada pertolongan Yongker dan Putri Loleba.

nua kemere nuasi si ator tea si asawa. Kope mere karna mahina putri wanun mere i kakuatang mehe, jadi anaena kapitang yongker i asawa tuna mahina kope mere i kakuatang nooke, bisa tea i raki hanu laute pake niwen arai tuna niwen usai pere. Tuna tanaai ni makana hei tanei

Menurut mereka bila sedang terjadi kontak senjata dan tiba-tiba terlihat dua ekor burung merpati putih terbang menuju mereka, itu pertanda Yongker dan Putri Loleba datang membantu. Yongker sering dipanggil dengan sebutan Tete Yongker atau Kapitan Yongker.



mamanana.

Anaena kapitan yongker tuna mahina putri wenun mere si mata tam rupa mansia heaka si nepa mere, tapi ekasi si neni una manu merpati paputike ina`i nua, kope mere si noake salalu tea si bantu otoa marmanonaya yang si susah.

Nepa-nepa tea kakuatang yongker mere hiti ni jadi pegangan atu otoa marmanonaya ambon yang si jadi holahatai tea masa pemberontakan rms (republik maluku selatan) hei taong 1950 merene.

Heaka mehe marmanonaya mere si percaya anaena kapitang yongker tuna mahina putri wenun ni kakuatang yang si noake tea bantu otoa mere salalu.

Hanu marmanonaya holahatai mere bila si huake nomai hanoke-hanoke anai mehre si mou manu merpati paputike ina`i nua mere ni noake, mere tea si bantu marmanonaya yang si susah tuna si hanu prang mere. Yongker mere si kono tea anaena kapitan yongker rupa mansia heaka si nepa-nepan mere.

LAPAK BACA: RUANG BACA IDEAL MASYARAKAT

Penulis : Meike H. E. Pieter



Ada tujuh mahasiswa Universitas Pattimura yang biking Komunitas Arus Balik, satu tu nama Muhammad Yusuf, mahasiswa Fakultas Perikanan Universitas Pattimura angkatan 2011. Komunitas Arus Balik ni ada deng tujuan kas bale kebiasaan lama di aktivitas orang-orang muda sakarang ni yang su dapa pengaruh dari perkembangan IPTEK. Contoh sa, kebiasaan baca buku sakarang su barubah deng baca hape.

Komunitas Arus Balik didirikan oleh tujuh mahasiswa di Universitas Pattimura, salah satunya adalah Muhammad Yusuf, mahasiswa Fakultas Perikanan Universitas Pattimura angkatan 2011. Komunitas Arus Balik ini hadir dengan tujuan mengembalikan kebiasaan lama dalam aktivitas pemuda-pemudi sekarang ini yang telah dipengaruhi oleh perkembangan IPTEK. Misalnya, kebiasaan membaca buku yang sekarang

baca kalo ada buka di Lapangan Merdeka deng Kampus Unpatti, Poka.

Mulai dari baku kirim file buku lewat group whatsapp la akhirnya dong inisiatif par buka lapak baca su tambah kuat. Akhirnya par bulan Mei 2016, lapak baca ada pertama kali di Lapangan Merdeka. Buku samua tu dapa kasih dari anggota Komunitas Arus Balik. Samua anak jalanan ya ada di sekitar Lapangan Merdeka dapa suruh par datang baca buku di lapak. Lalu bekalangan ini Lapak baca su mulai aktif promosi di media sosial.

Lapak baca ni ada di dua tampa di Kota Ambon, di Pattimura Park atau Lapangan Merdeka setiap hari Sabtu deng Minggu deng di Universitas Pattimura setiap hari Senin deng Kamis dari jam 3 sore sampe jam 7 malam. Lapak baca mulai di Universitas Pattimura dari Januari 2018.

Ada paleng banyak jenis buku yang lapak baca taru par baca, sama buku resep makanan, buku kesehatan, biografi, buku tentang sastra, puisi, religi, tips-tips, bahasa, sampe deng novel cinta-cinta jua ada. Buku-buku ni dong sortir akang par dua lokasi la jenis-jenis buku tu jua beda-beda sesuai deng kebutuhan pembaca di dua lokasi tu. Misalnya, di Lapangan Merdeka atau di Pattimura Park buku-buku tentang sastra, puisi, novel, deng buku cerita anana. Sedangkan,



Karena tujuan ini la Komunitas Arus Balik biking lapak baca vor samua orang nikmati, mo orang muda ka mahasiswa ka samua bisa. Tujuan ini jua Ema (alumni mahasiswa Universitas Pattimura) deng Winata (mahasiswa FKIP Unpatti, Program Studi Sejarah) kawal akang, dong dua salalu kasi waktu kosong par pi jaga lapak

sudah berubah dengan membaca gawai. Karena tujuan inilah maka Komunitas Arus Balik membentuk Lapak Baca untuk dinikmati oleh seluruh pemuda-pemudi, mahasiswa, dan masyarakat umum. Tujuan ini dikawal juga oleh Ema (alumni mahasiswa Unpatti) dan Winata (mahasiswa FKIP Unpatti, Program Studi Sejarah) yang selalu meluangkan



waktu untuk menjaga lapak baca baik di Lapangan Merdeka dan Kampus Unpatti, Poka.

Bermula dari saling mengirim salindia buku melalui grup whatsapp maka inisiatif untuk membuka lapak baca sendiri semakin kuat. Akhirnya pada Mei 2016, lapak baca hadir pertama kali di Lapangan Merdeka, semua buku adalah milik anggota Komunitas Arus Balik yang dihibahkan. Seluruh anak jalanan yang berada di sekitar Lapangan Merdeka pun diajak untuk datang ke lapak dan membaca buku. Keduanya merupakan Kemudian belakangan ini Lapak Baca mulai aktif dipromosikan melalui media sosial.

Lapak Baca ada di dua lokasi di Kota Ambon, diantaranya Pattimura Park atau Lapangan Merdeka setiap hari Sabtu dan Minggu dan di Universitas Pattimura, Poka, setiap hari Senin dan Kamis pukul 15.00 hingga pukul 19.00. Lapak baca

di kampus itu buku-buku tentang sejarah, bahasa, kesehatan, tips-tips, filsafat, novel, deng relig.

Di kampus biasanya yang datang baca di Lapak Baca itu maksimal ada 15 orang. Sedangkan, di Pattimura Park atau Lapangan Merdeka biasanya yang datang baca tu anana ada jua masyarakat umum lae yang memang abis olahraga la singgah baca sadiki. Seng bisa bilang seng, banya yang datang



hadir di Universitas Pattimura sejak Januari 2018.

Ada berbagai jenis buku yang dipamerkan Lapak baca seperti, buku resep makanan, buku kesehatan, biografi, buku tentang sastra, puisi, religi, tips-tips, bahasa, bahkan berbagai novel roman. Buku-buku akan disortir untuk dua lokasi dan jenis-jenis bukunya juga berbeda sesuai dengan kebutuhan pembaca di dua lokasi berbeda tersebut. Misalnya, di Lapangan Merdeka atau Pattimura Park bukunya tentang sastra, puisi, novel, dan buku cerita anak-anak. Sedangkan, untuk di kampus bukunya tentang sejarah, bahasa, kesehatan, tips-tips, filsafat, novel, religi.

Di kampus maksimal ada 15 pembaca yang mampir ke Lapak Baca. Sedangkan di Pattimura Park atau Lapangan Merdeka umumnya yang berkunjung untuk membaca adalah anak-anak. Ada juga masyarakat umum yang memang setelah olahraga akan

cuma par lia-lia sa deng ada jua yang datang la cari buku deng nama penulis tertentu. Samua buku di lapak baca seng bisa pinjam atau bawa pulang, cuma bisa baca di tempat sa.

Buku-buku di lapak baca ni a kang dari anggota-anggota

mampir untuk membaca. Tak dipungkiri banyak yang datang hanya sekadar meliha-lihat dan ada juga yang datang untuk mencari buku karya penulis tertentu. Semua buku yang ada di lapak baca tidak bisa dibawa pulang, hanya bisa baca di

”membaca itu baik par edukasi katong diri ni deng biking katong semakin berkembang. Lia orang laeng datang la baca buku di lapak baca tu jadi kebahagiaan sandiri apalae pas lia anana datang ka lapak baca par baca-baca, pasti ada rasa puas.”



komunitas ada jua dari donatur buku la sampe sakarang ni buku di lapak baca ada 450 buku.

Lapak baca parna buka di sekitar Patung Leimena lae, tapi seng ada yang datang baca barang memang cuaca pans deng seng ada tanpa sombar. Kadang-kadang ada yang kira baca buku di Lapak baca tu musti bayar padahal seng jua, gratis. Selain cuaca, Lapak Baca ni jua dapa kendala kayak ada kegiatan di Lapangan Merdeka la dong pake lapangan samua jadi seng bisa buka lapak.

Ema deng Winata bilang,

tempat.

Sumber buku pada lapak baca dari pemberian anggota komunitas dan juga dari donatur buku lainnya dan sampai sekarang berjumlah 450 buku.

Lapak baca pernah dibuka di sekitar Patung Leimena, tapi tidak ada pengunjung yang mampir karena cuaca yang panas dan tidak adanya tempat berteduh. Terkadang ada yang mengira bahwa membaca buku di Lapak Baca harus membayar, padahal siapa saja bisa mampir untuk membaca dan gratis.

Lapak Baca juga mengalami

kendala seperti cuaca yang kadang hujan dan juga tidak adanya tempat untuk membuka lapak ketika Lapangan Merdeka atau Pattimura Park sedang dipakai untuk acara tertentu.

“Membaca itu baik untuk mengedukasi diri kita dan membuat kita semakin berkembang. Melihat orang lain datang dan membaca buku di Lapak Baca merupakan kebahagiaan sendiri bahkan ketika anak-anak datang ke lapak baca untuk membaca ada rasa puas yang dirasakan”, kata Ema dan Winata.

WALI WA YAMANO FITULU KIWEI SEJARAH UKUN

(SILA, LAIMU, ASILULU, TULEHU, PAPERU, TIAL DAN HULALIU)

SEJARAH SINGKAT 7 NEGERI BASUDARA GANDONG (SILA, LAIMU, ASILULU, TULEHU, PAPERU, TIAL, HULALIU)

Penulis : Krisna Sospelisa

Mina-mina ala Yama Seti sue we`e Nusa Serano,waktu im na Kapitane sanna tiyae nigelar “Kapitane Solemata”. Kapitane initi nom niwei anan yain fitu, anan manawalu yain noe (6) (Upu Sei Matawaru/Tulehu, Upu Latasia/Asilulu, Upu Hatala`o/ Tial, Upu Hitirisa/Paperu, Upu Sawara Patty/Hlaliu tyae Upu Halepu Pewae/Sila) tia anan Tahana mumulio sanna nayanna (Mara Sina/Laimu). Saat sanna Solemata anan Manawa yain toi in ka`i hei woton ho`iyo kana pina`e yamano ho`iyo. Toisi in pilih in ka`i kae Nusa yapono suwe`e yama Tial, Tulehu tiyae Asilulu.

Tao tuali tao le`e, tyae Kapitane Solemata anan yain faelu in pina keputusan hoi kana in ka`i hei woton ho`iyo hoi kana in kue, in ka`i pasa sui waliki wa ki toisi na in ka`i mina le. Seuwesi in pina sumpah kana hubungan wali wa ti`iti te`e. san kako san,

Dahulu kala di Negeri Seti yang terletak di pulau Seram ada seorang kapitan yang pada saat itu dikenal dengan gelar Solemata. Kapitan tersebut mempunyai 7 orang anak: 6 anak laki-laki (Upu Sei Lesi Matawaru/Tulehu, Upu Latasia/Asilulu, Upu Hatala Oi/ Tial, Upu Hitirisa/Paperu, Upu Sawara Patty/Hulaliu, dan Upu HataLepu Pewae/Sila) dan 1 anak perempuan (Mara Sina/Laimu). Pada suatu saat 3 orang anak dari Solemata berangkat mencari tempat tinggal yang baru. Mereka memilih 3 negeri di pulau Ambon, yaitu Tial, Tulehu, dan Asilulu. Ketiga saudara yang memilih negeri di pulau Ambon, mereka berjalan menuju pulau tersebut dan tiba di satu pelabuhan yang tenang dan dinamakan toirehu yang kini dikenal dengan nama Tulehu. Upu Hatala Oi berjalan sedikit lebih jauh menuju Tial dan berdiam disitu agar tidak berjauhan dengan saudara mereka di Tulehu. Upu Latasia





berpisah dari kedua saudaranya dan mengambil arah ke barat dan tiba di Asilulu.

Tak lama kemudian keempat anak lainnya dari Solemata memutuskan untuk mencari tempat tinggal mereka yang baru seperti yang dilakukan oleh ketiga saudara mereka yang lain itu. Mereka bersumpah untuk selalu berhubungan, saling merangkul, dan saling membantu dalam suka dan duka. Janji dan sumpah

tiyae san e bantu ka san laum susalu tiyae sananilu. In pina sumpah tiyae janji na in ae lipia su we e tampa mese le`i. Waliki toisi na in pilih Nusa Yapono, in ka`i turisisi su we`e naman sanna in lepati Toirehu na sekarang initina in lepati Yama Tulehu.

Tiyae waaki waliki yain faelu in sui hoi, in ka isi kehelae yama Seti, turusisi su we`e yama Dihil turus Wae Kaba. Tiyae toisi in ka`i turus suwe`e yama Laimu, tiyae

dilakukan dengan menyantap papeda dari satu tempat makan yang sama.

Kemudian menyusul empat saudara mereka meninggalkan Seti menuju ke Dihil, dan kemudian ke Kuala Air Kaba. Dari sana mereka meneruskan perjalanan menuju ke Laimu dimana adik perempuan bungsu mereka Mara Sina, atas permintaannya dibiarkan untuk tinggal menetap di Laimu.





waliki Tahnan mumulia Mara Sina e pasuwae hailiyesi kana ekuei tia innia (Laimu Seram). Tiyae faesi in pina peranjia hoi, pusiye tiyae in le`u manawa toilu in ka`i kehelae, in ka`i insui harato tiyae in pa ke`e haka gusepa tiyae in lai suwe`e Tumolehu. Laum hatuele la`a tina tiyae in bapisa hoi, tiyae waliki Manawa bongso Upu Hatalepu e ka`i malau Sila (Nusalaut) na kehelae waliwa yain lua hoi na Upu Hitirisa tiyae Upu Sawara Patty, luasi in ka`i turus tiyae in lai suwe`e Naman Suri Kamba Lima Patty, na sakarang initina in lepati Sampan Rua atau Saparua tiyae in singga miki-miki suwe`e Soino.

Setelah perjanjian dibuat diantara mereka, kemudian ketiga saudaranya meninggalkan dia dan melanjutkan perjalanan menyusuri pantai ke barat menggunakan perahu kora-kora dan tiba di Tumalehu. Dalam perjalanan mereka terpaksa berpisah lagi, yaitu Saudara laki-laki yang bungsu Upu Hata Lepu Pewae singgah di Sila (Nusalaut). Kini tinggal dua orang bersaudara yaitu Upu Hitirisa dan Upu Sawara Patty, mereka berdua meneruskan perjalanan memasuki pelabuhan **Suri Kamba Lima Patty yang kemudian bernama Sampan Rua atau Saparua dan singgah**

Tao tuali tao tiyae in lai suwe`e Paperu, tiyae in heka kiwei uwekalu. Uweka isimna Cuma kehelae lipia hula laanto lua mo`i. Tiyae luasi in pina keputusan in kuwesi suwe`e paparu kae taho bias in ka`i turus kae uweka tahonia. Tiyae in pasupu Aiya Latu Salisa tiyae ni raiyati suwe`e tintan tiyae in wausi woton san na suwe`e mansa`o (bagian pantai). Kana in payaiye kiwei tana iyo, na woton mitina in youti papao atau paperuo atau lipia. Wali wa luasi innoi inkuwe sama-sama taho Upu Hitirisa ekuwe suwe`e Paperu, tapi Upu Sawara Patty e pilih woton sanna nayan



sebentar di Soino.

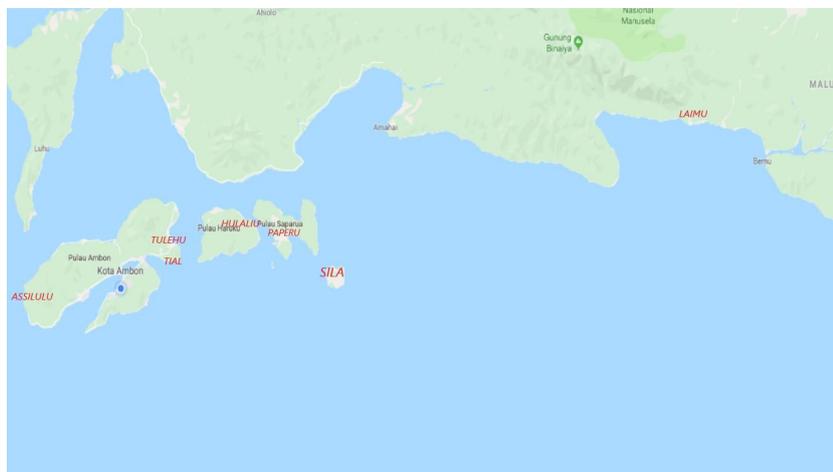
Tak lama kemudian mereka tiba di Paperu dan membuka perbekalan yang dibawa hanya tersisa dua bungkus papeda, oleh karena itu mereka memutuskan untuk tinggal disitu karena sudah tidak ada lagi perbekalan untuk melanjutkan perjalanan. Mereka diterima dengan baik oleh raja Latu Salisa dan anak buahnya di gunung dan diijinkan untuk menempati wilayah yang rata (bagian Pantai). Untuk mengenang nasibnya, maka tempat yang mereka tinggal diberi nama Papeo atau Paperuo yang diartikan

papeda. Kedua orang kakak beradik ini tidak tinggal bersama, Upu Hitirisa tetap tinggal di Paperu dan Upu Sawara Patty memilih daerah di sekitar Tiouw. Tetapi berhubung tanah di sekitar Tiouw tidak subur untuk pertanian, maka ia memutuskan untuk pindah kemudian ia berlayar dan sampai ke Hulaliu.

Sejak kedatangan ketujuh orang di negeri yang baru itu, maka negeri-negeri tersebut mulai menganggap bahwa mereka semuanya terikat pada suatu hubungan persaudaraan yang erat dan tidak dapat dipisahkan lagi. Negeri Tulehu (Islam), Sila (Kristen), Laimu

Tiyou, tapi laitain suwe`e Tyou nommo ahiya, jadi taho bias e pa`a kahuwe taho, tiyae e ka`i hoi tiyae e lai suwe`e hulaliu (Haruku)

Setelah fitusi in kuwe su we`e san san tiyae kiwei yamanolu tapi kiwei hubungan wali wa nommo taho putus taho. Yama Tulehu (Islam), Sila (Kristen), Laimu (Islam), Paperu (Kristen), Asilulu (Islam), Tial (Islam) dan Hulaliu



(Kristen). Raiyati Yamano fitu isinna lofuesi kae kelompok sanna in lepati "Silatupatih Siratu Yama Walu" yamano fitulu isinnoe yo kiwei agamalu bedabeda san tiyae san. Hubungan wali wa ala yamano fitulu inna in lofuesi ala kelompok sanna jadi kae gagasan Pluralisme hannali masyarakat innoi. Peristiwa minamina inna kuwe`e gambaran fitusina inaki (ibu) mesele`i alae Rahim mesele`i. Wali wa tiyae kiwei luikilu san-san walin waan supayana en san na ekako en san pain hubungan sosioal, een san e hormati een san tiyae in perhatikan san-san tiyae kiei keberagaman.

(Islam), Paperu (Kristen), Asilulu (Islam), Tial (Islam) dan Hulaliu (Kristen) adalah kelompok masyarakat yang tergabung dalam persekutuan "Silatupatih Siratu Yama Wallu" adalah kelompok-kelompok masyarakat atau negeri yang memiliki latar belakang agama yang berbeda satu dengan lainnya. Hubungan kekerabatan yang dibangun oleh kelompok-kelompok masyarakat

tersebut melalui sebuah persekutuan memperlihatkan adanya gagasan pluralisme dalam masyarakat tersebut. Peristiwa masa lampau yang memberikan gambaran bahwa mereka pada dasarnya dilahirkan oleh seorang "Ibu"

atau dari "rahim" yang sama, gandong dan dengan posisinya masing-masing sebagai adik atau kakak menuntut untuk saling menolong dalam berbagai konteks hubungan sosial, saling menghargai dan memperhatikan dalam keberagaman.

Silatupatih (Siratu Yama Wallu)

- Sila /Hatalepu pewae
- Laimu/Loupika Amalatu
- Asilulu/Pesia Nusa Telu
- Tulehu/Hatuessy
- Paperu/Tonussa Amalatu
- Tial/Solemata
- Hulaliu/Hatuessy Rakanyawa

DAREKAM SINABI ADAT NAI PROVINSI MALUKU (*Kapata, Tyarka, Nagan*)

Da fakamian Sinabi Adat Nai Oras Sakarang Iwa

AUDIOVISUAL TRADISI LISAN DI PROVINSI MALUKU (*Kapata, Tyarka, Nagan*) Pelestarian Tradisi Di Era Milenial

Penulis: Burhanudin Rumbaroa

Kondisi geografis Provinsi Maluku yang terdiri dari berbagai Pulau membuat negeri ini kaya akan tradisi. Kekayaan tradisi ini semakin hari semakin tergerus oleh perkembangan zaman. Di era milenial ini, masyarakat pada umumnya mulai meninggalkan tradisi lama yang dianggap bukan zamannya lagi. Mengikuti tradisi baru adalah suatu kebanggaan yang harus diperkenalkan kepada rekan sejawat. Mencari pekerjaan yang lebih layak menjadi alasan kuat generasi muda berurbanisasi ke kota, hal ini membuat generasi penerus tradisi adat semakin berkurang. Pelestarian tradisi dengan gaya modern yang lebih dekat kepada kaum milenial menjadi salah satu masalah yang

Nini Provinsi Maluku iwa ni tana ra wekan, le nawei adat a nai tompat sa beda tura tompat woun. Moa le, adat iwa oras nabua oras nawei nabadein loka, gara-gara jaman na nabarubah. Nai oras sakarang iwa, mancia wekan na mulai da totik adat a barang iwa bukan ni jamana loka. Darikat adat mancia woun ira da sanang, abis ira da fakaturuk nai di roa-roa si. Dabail karja yang labé gavin na nawei si dabarangkat bua kota raa. Mana fandiwa iwa le nawei macia yang daruk adat aa wekan tei. Dafakamian adat nai jaman sakarang iwa yang rapat tura mafun oras sakarang iwa harus da bail i lalan aa. Anak mafun sakarang iwa damau mana sa ira galak, baban, tura daroka gampang. Mancia milineal iwaa, sii

harus di pikirkan solusinya. Kaum milenial mengkhendaki sesuatu yang lebih praktis, inovatif dan mudah di dapat. Generasi milenial merupakan kelompok orang yang lahir antara tahun 1980 hingga awal 2000-an. Mengikuti pesatnya perkembangan teknologi tanpa harus mengesampingkan pelestarian tradisi adalah suatu hal yang sangat penting untuk dilakukan.

Di Provinsi Maluku terdapat banyak tradisi, salah satunya adalah tradisi lisan. Di berbagai daerah di Maluku, tradisi lisan dikenal dengan nama yang berbeda-beda. Di Wilayah Maluku Tengah, tadisi lisan dikenal dengan nama *kapata*, sedangkan di Kepulauan Babar Kabupaten Maluku Barat Daya dikenal dengan nama *tyarka*, dan di Kabupaten

yang da lahir bua tahun 1980-2000 tuaara. Kita tarikat perkembangan alat moa lee boluk tatotik ini adaat aa boluk, ira yang harus ta weei.

Nai Provinsi Maluku iwa ni tradisi ra wekan, saa lee sinabi adat aa. Wanu – wanu nai tanah Maluku ni ngasang sinabi adat aa beda – beda. Nai tanah Maluku Tengah sinabi adat aa ni ngasan a *Kapata*, sedangkan nai tanah Babar Kabupaten Maluku Barat Daya daruk tu ngasan *Tyarka* tura nai Kabupaten Seram Bagian Timur sinabi adat aa daruk tu ngasan *Nagan*.

Kapata ira o damanyanyi tura sinabi adat aa tei raa biasa daforu tu istila bahasa tanah ra. Manyanyi adat iwa cuma mancia tertentu mua baru bisa daruk ira kapitan atau kapala si mua. Tura setiap kapitan cuma na kasturun nai di anak urana leana mua. *Kapata* iwa biasa damanyanyi nai acara adat a (Taman Budaya Maluku, 2004). Lewier (2016) na teliti nai *Tyarka*, nakuk istilah *Tyarka* ni asal a nagamari sinabi Babar Tenggara tura sinabi – sinabi nai Pulau Masela. *Tyarka* damanyanyi si kasai dapakai alat musik tei saat acara adat Kepulauan Babar, kitimi da jemput mancia baru daratan, da selesaikan masalah tura mancia fisaa adat. Syair *tyarka* iwa da pakai sinabi tanah ra, sinabi asli atau sinabi tata nusi i. Sinabi iwa napakai mantra tura i sakral. Ni kata – kata wawa syair *tyarka* harus da gabung sinabi – sinabi tua nai Kepulauan Babar. Nai Kabupaten Seram Bagian Timur sinabi adat *nagan* dawei nai

Seram Bagian Timur, tradisi lisan dikenal dengan nama *Nagan*.

Kapata merupakan nyayian menggunakan bahasa adat atau yang biasanya dikenal dengan istilah *bahasa tanah*. Nyayian adat ini hanya bisa diketahui oleh orang-orang tertentu yang disebut *kapitan*

dakasnai kubah tei ra tiang alif masikit a. *Nagana* ira da banyanyi carita-carita mitos atau carita-carita tata nusi si.

Da fakawai sinabi adat a ira biasanya bua mari iloa di nai di tata sa habis ira da fakawai nai di tata sa woun. Di fikirana ira harus





katotu dawei kite me dingat tetu oaca abis ira tetu oaca supaya bisa da ingat. Karna zamana nabarobah loka, adat-adat iwa si mulai nawei nabadein. Ni masalah ra ira sinabi adat iwa Cuma wida tutuin oaca yang daruuk. Bote fua ni waktu dawei acara adat iwaa ulat tuku, kite mii dawei gavin masikit a ira musti ngarak 10 resi baru bisa. Mana woun yang nawei sinabi adat nabaedin ira Cuma wida tutuin oaca nini jou-jou adat si yang da tulis sinabi adata.

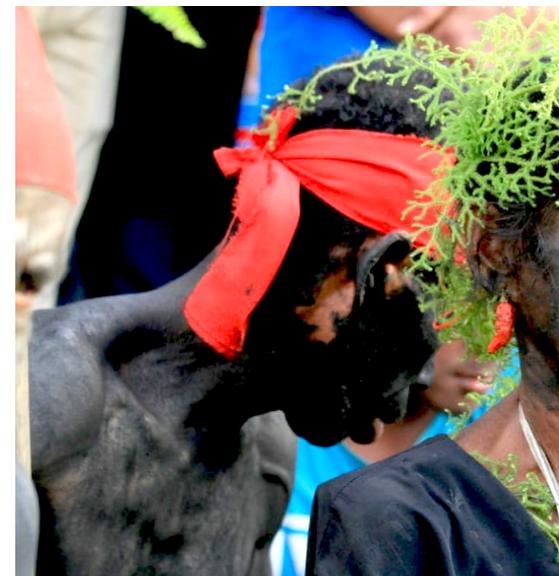
Sakarang iwa, darekam sinabi adata ira penting. Mana fandiwa le bisa dafakaturuk sinabi adata nai anak mafun sakarang iwa saa abis sa. Dawei gambar raa tura suara sakarang iwa baban loka, jadi kita bisa tamiman sinabi adat baru bisa

atau pimpinan. Dan setiap *kapitan* hanya mewariskan nyanyian ini kepada anak lelakinya yang paling tua. *Kapata* biasanya dinyanyikan atau diperdengarkan apabila sedang dilaksanakan upacara adat (Taman Budaya Maluku, 2004). Dalam penelitian Lewier (2016), menyebutkan istilah *tyarka* berasal dari bahasa Babar Tenggara dan bahasa-bahasa di Pulau Masela. *Tyarka* dinyanyikan secara tunggal tanpa iringan alat musik dalam acara ritual adat Kepulauan Babar, seperti penyambutan tamu, penyelesaian konflik, dan perkawinan adat. Syair *tyarka* adalah penggunaan bahasa tanah, bahasa asli, atau bahasa leluhur. Bahasa yang digunakan memiliki daya magis dan nilai kesakralan.

ta fakamian waluk. Wancia yang dawei mana iwa wekan legkap tura ni alat isi ababis. Mana fandiwa iwa le nawei siabi adata tabail gampang tura nawei kita nini ododi nai yang sesuai tura nini tata-tata si di fakaturukaa.

Kalau darekam sinabi adataa, anak mafun nabua-bua iwa si leman dabalajar sinabi adat nai Maluku gampang loka. Botefua waluk mafun iwa si bisa daruk ni fanora, nadara, tura ni gaya raa kalau leman dawei sinabi adat aa. Kalau darekam, sinabi adat bisa da fakamian nai tata nabua tata tanpa nabarubah tutuin oaca waluk, jadi nawei nini sinabi adat iwa tradisi tarus tura susah nabadein.

Kosa kata yang terdapat dalam syair *tyarka* haruslah gabungan dari beberapa bahasa tua yang ada di Kepulauan Babar, bahkan dapat pula mengambil kosa kata dari bahasa tua di wilayah pulau-pulau Kepulauan Babar. Di Kabupaten Seram Bagian Timur, tradisi lisan *nagan* biasanya dilakukan apabila terjadi renovasi



kayu tengah kubah dan tiang alif masjid. *Nagan* sendiri merupakan nyayian yang menceritakan mitos-mitos dan cerita-cerita rakyat.

Penyampaian tradisi lisan biasanya dituturkan dari satu generasi ke generasi selanjutnya. Pikiran penutur harus terstruktur dalam bentuk formula agar lebih mudah diingat. Seiring perkembangan zaman, tradisi-tradisi ini mulai terancam hilang. Beberapa permasalahannya adalah bahasa adat hanya dapat diketahui oleh sebagian orang. Selain itu, waktu pelaksanaan dari sebuah upacara adat sangat lama, misalnya untuk merenovasi sebuah masjid membutuhkan waktu yang lebih dari 10 tahun. Hal lain yang turut mempengaruhi adalah pengaksaraan suatu tradisi lisan hanya di lakukan oleh sebagian tetua-tetua adat di Maluku.

Audiovisual dari setiap tradisi lisan ini menjadi sangat penting saat ini. Pendekatan ini adalah cara yang sangat tepat untuk mengajarkan tradisi lisan kepada setiap individu dari generasi

millennial. Teknik rekayasa gambar dan suara, dapat diatur sedemikian rupa sehingga menghasilkan sebuah produk visual yang dapat dinikmati dan dapat dilestarikan. Sumber daya manusia dan peralatan pendukung dapat dengan mudah diperoleh dimana saja dan kapan saja. Hal-hal ini menjadikan sebuah tradisi lisan mudah ditelusuri sehingga menjadikan negeri kita beridentitas yang berlandaskan pada nilai-nilai tradisi yang diwariskan oleh para leluhur.

Dengan adanya audio dan

visualisasi, setiap generasi dapat dengan mudah mempelajari setiap tradisi lisan yang ada di Maluku. Bukan hanya itu, setiap generasi dapat mengetahui dengan jelas setiap mimik, intonasi dan gerak apabila menjadi seorang penutur dalam sebuah upacara adat. Visualisasi mejadikan sebuah tradisi lisan dapat dilestarikan tanpa ada yang dirubah dari dari satu generasi ke generasi lainnya, sehingga menjadikan tradisi lisan menjadi sebuah jati diri yang dapat terus eksis dan tak dapat lekang oleh waktu.



Raksoni di Amaya

**(Tradisi Makan Bersama di Desa Batumerah,
Kecamatan Damer, Maluku Barat Daya)**

Penulis: Narto Rikardo Newnuny





Pesta adat ini berlangsung sejak para leluhur mendiami Negeri Batumerah, Kecamatan Damer, Kabupaten Maluku Barat Daya, yang dalam bahasa lokalnya disebut “Amaya”. Leluhur pertama yang mendiami Negeri Amaya bermarga Surlialy. Lokasi hunian pertama Marga Surlialy bernama Auhi terletak di sebuah gunung yang bernama Lumtuni. Marga Surlialy kemudian bermigrasi ke arah pantai dan mendiami lokasi baru tempat Negeri Batumerah saat ini. Di lokasi baru tersebut kemudian bergabung juga Marga Helweldery, dan selanjutnya Marga Soplery, dan akhirnya Marga Umpenaway.

Marga-marga yang bertemu di tempat itu lalu membentuk sebuah Negeri yang diberi nama Amaya. Nama negeri

Raksoni ntownanpo mamso menlo Amaya deyo da nwanholo nmenlo Amaya nmenlo Lumtuni dahnya hlakat po ramno ramno lo malkuni lawenho Helwelder dini ne soplery didni ntoklo moderi po ramnahnat po hmnelo moderi. Deyo da ntow alilir ha umpenawan dini. Deyo da ntoklo moder dini reda latosso po nwoonyo ni lo Amaya neka lowo da wlada ni ntoklo moderhe nwawonyoni lo Batumerah (wot memeyo) poka laton herwel watho memeinlo.

Famo da hmenlo Amaya wweiti (7) nono radinnyei i Surlialy, Helweldery, Soplery, Newnuny, Tronanawowoy, Halono ne Umpenaway. Lawodarha deyo da hmnelo Amaya ispo hnulho dahnya raworon po reda hunenhuh po hpakehi lo Amaya pla ntatro demormorseni

Marga-marga yang bertemu di tempat itu lalu membentuk sebuah Negeri yang diberi nama Amaya. Nama negeri ini kemudian diubah menjadi Batumerah pada waktu orang-orang Belanda tiba di Pulau Damer.

ini kemudian diubah menjadi Batumerah pada waktu orang-orang Belanda tiba di Pulau Damer. Total ada tujuh marga yang mendiami desa paling timur di Pulau Damer itu, yaitu: Surlialy, Helweldery, Soplero, Newnuny, Tromnanawowoy, Halono, dan Umpenawany. Ketujuh marga tersebut memiliki adat-istiadat masing-masing yang sudah tentu

holloyeni hnulhusso nwonyo Raksoni deidini ronlo raksonha oha hkarya uma (wuwunyo da yathaho) hkarya etha mringchuni nwet po hlo raut lo raksoni. Polo nntowo po hherwo raksoni hwero nnaton lo nudan pla pasula hto walehronha.

Ntownan lasser po ntokmo dutuanai ne raksoni ke nanolwe lo Amaya poka dawari yawenyo.

berbeda satu dengan yang lain. Untuk mempersatukan perbedaan itu, ketujuh marga ini lalu bersepakat untuk membuat suatu tradisi yang diberi nama *Raksoni*. Tradisi ini biasanya dilaksanakan pada waktu perbaikan rumah adat seperti tutup atap rumah di lingkungan soa yang sudah rusak. Setelah pekerjaan menutup rumah selesai, semua orang yang bekerja baik laki-laki, perempuan, maupun anak-anak, duduk dan makan bersama di sebuah acara pesta adat. Acara pesta adat inilah yang disebut *Raksoni*.

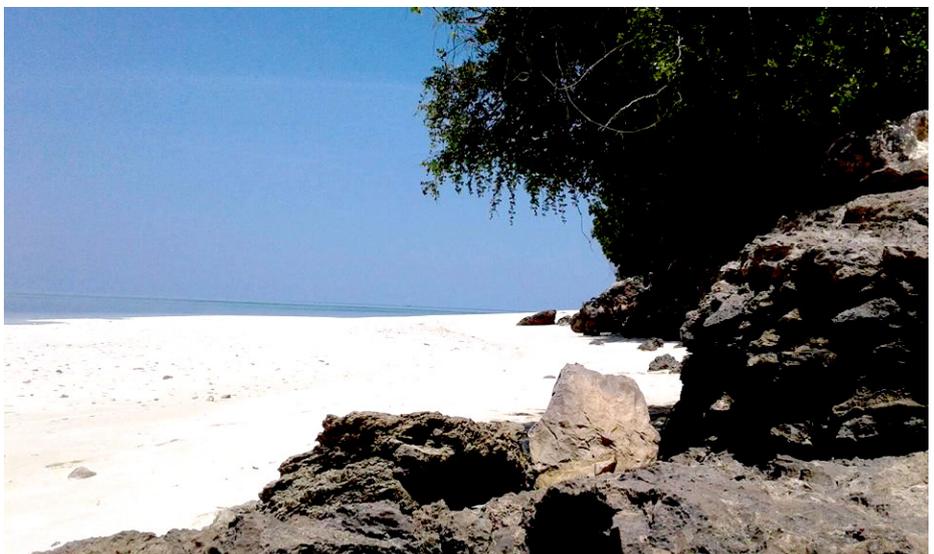
Saat *Raksoni*, orang-orang Batumerah menggunakan daun kelapa yang digelar sebagai alas untuk menaruh makanan. Daun kelapa tersebut dibuka atau disusun secara rapi di atas tanah, kemudian para ibu meletakkan makanan di





Saat *Raksoni*, orang-orang Batumerah menggunakan daun kelapa yang digelar sebagai alas untuk menaruh makanan. Daun kelapa tersebut dibuka atau disusun secara rapi di atas tanah, kemudian para ibu meletakkan makanan di atasnya.

atasnya. Sementara acara makan Bersama sedang berlangsung, biasanya orang yang dituakan, seperti *mata rumah*, *saniri* negeri, atau Raja berbicara dan menasihati masyarakat dengan menggunakan bahasa lokal. Tujuannya agar masyarakat memahami nilai-nilai positif dari *raksoni*. *Raksoni* sendiri merupakan lambang kerendahan hati, semua orang yang diundang ke pesta adat (*raksoni*) duduk di tanah beralaskan kayu yang sudah disiapkan. Tidak ada perbedaan diantara orang tua dan anak-anak, laki-laki maupun perempuan, rakyat biasa ataupun pejabat, serta bangsawan (kasta atas) dan rakyat jelata (kasta bawah), semuanya peserta duduk sama rendahnya. Nilai paling penting dalam tradisi *raksoni* ini adalah kerendahan hati, kebersamaan, dan kesederhanaan.



JERDEM BALAR

Tradisi Buka Hutan Masyarakat pulau Tarangan, Aru selatan, Kabupaten Kepulauan Aru

Penulis: Vilandry Lestary Miru





Festival Pesona Aru 2018 baru saja berlalu. Berbagai bentuk kebudayaan dipertunjukkan pada penyelenggaraan kegiatan tersebut. Salah satu yang menarik

perhatian adalah Tarian Jerdem Balar. Tarian ini diciptakan oleh R. S. P Soyem dan kerap ditarikan dengan iringan lagu Daren Papa Balar ciptaan Bapak Utu Gardjalay. Berikut adalah salah satu bait lagu Daren Papa Balar :

O mima, rarga kem oi, gasua galet-let ka mima
 (O mari, para perempuan, juga laki-laki, marilah)
 Mima tabrai Boi Jir-Jir aka seta, erkobun taparong ipel lemai
 (Mari kita bersyukur kepada Tuhan, atas kebaikanNya bagi kita semua)
 Aka seta tam karja on, Mima ka taen balar nen
 (Untuk pekerjaan kita ini, marilah kita mengerjakan kebun ini)
 Ka ipo – si gogo ngai
 (Karena pekerjaan ini akan membawa berkat)

Refrain : Ka o mima rarga galet-let
 (Marilah semua, perempuan dan laki-laki)
 Mima tal ria ipel karja on
 (Mari kita bersukaria dengan pekerjaan ini)
 Ka taen balar nen
JERDEM BALAR

Tradisi Buka Hutan Masyarakat pulau Tarangan, Aru selatan,
 Kabupaten Kepulauan Aru
 (Oleh : Lestary Miru)





Ramiang aka Pesona Aru
2018 jertun-tun fui sin. Tamata
jabin daparong dama ka dapo
ida ngingair dana ramiang on.

R. S. P Soyem idem Ngingair
ia kanei epepir itom Jerdem
Balar ja Tamata jan seta
datok aka ngingair on dapel

dasabur Daren Papa Balar,
tafer Utu Gardjalay kanei jir-jir.
Mima ka tajola sabur Daren
Papa Balar :

O mima, rarga kem oi, gasua galet-let ka mima
(O mari, para perempuan, juga laki-laki, marilah)
Mima tabrai Boi Jir-Jir aka seta, erkobun taparong ipel lemai
(Mari kita bersyukur kepada Tuhan, atas kebaikanNya bagi kita semua)
Aka seta tam karja on, Mima ka taen balar nen
(Untuk pekerjaan kita ini, marilah kita mengerjakan kebun ini)
Ka ipo – si gogo ngai
(Karena pekerjaan ini akan membawa berkat)

Refrain : Ka o mima rarga galet-let
(Marilah semua, perempuan dan laki-laki)
Mima tal ria ipel karja on
(Mari kita bersukaria dengan pekerjaan ini)
Ka taen balar nen
(Kita mengerjakan kebun ini)
Mima tarepa... aka seta...
(Mari, bergegaslah karena pekerjaan ini untuk kita semua)
O mima rarga galet-let
(Marilah semua, perempuan dan laki-laki)
Mima tal ria ipel karja on
(Mari kita bersukaria dengan pekerjaan ini)
Ibana jomka ima tup seta, El Jar Garia...
(Ini tradisi dari nenek moyang sampai ke generasi kita saat ini,
di Kepulauan Aru)





Melihat Jerdem Balar, kita seperti diajak membaca sejarah masa lalu orang-orang Jar Garia lewat tarian. Pesan yang dikandung tarian ini pun sangat manis, “Hutan Aru bukanlah hutan keramat yang sama sekali tidak boleh disentuh, ia hanya harus tetap

lestari”. Upaya leluhur Aru melindungi hutan adatnya sudah dilakukan sejak jaman dahulu kala. Nenek moyang mereka sudah menunjukkan upaya mereka menjaga kelestarian hutan Aru dengan menangkal berbagai upaya merusak hutan, baik dari luar

maupun kecenderungan yang datang dari dalam diri mereka sendiri. Prinsip mereka, hutan boleh saja ditebang untuk dijadikan kebun, namun tanahnya tidak boleh dirusak, sebab inilah kemudian menjadi warisan bagi anak cucu.

Kita mengerjakan kebun ini)

Mima tarepa... aka seta...

(Mari, bergegaslah karena pekerjaan ini untuk kita semua)

O mima rarga galet-let

(Marilah semua, perempuan dan laki-laki)

Mima tal ria ipel karja on

(Mari kita bersukaria dengan pekerjaan ini)

Ibana jomka ima tup seta, El Jar Garia...

(Ini tradisi dari nenek moyang sampai ke generasi kita saat ini, di Kepulauan Aru)





Jerdem Balar inam sita tarjola tai mir aka gasua jar juir ida jertok ipel ngingair. Rau je sinir aka ngingair on kanei epepir aka seta, "Sida Ra jar papa nen sekali mosin na aka seta tauk na, seta taparong tafayat na aka kanei epepir". Jom ja gasira jan ida jefayat ra nen ibana era ida tup. Era ida jefayat aka ra jar papa nen sekali ertom samsamai ibana tamata apukai ipel era dasen. Era ida sinir, ra jar papa nen seta tauk na aka tadem balar to karaka tadem samsamai tapel na ka on kanei epepir aka seta sida gasua jan ida tup.

Prinsip ini dituangkan dalam satu bentuk kesenian, yakni Jerdem Balar. Dalam Bahasa Tarangan, Aru Selatan, jerdem berarti 'bikin' atau 'buat', sedangkan balar berarti 'kebun'. Jerdem Balar pada prinsipnya merupakan budaya kerja sama dan gotong royong masyarakat Aru untuk membuka lahan baru dan mengelolanya menjadi kebun. Orang-orang Aru lalu mengkreasikan tradisi ini dalam bentuk tarian agar mudah dinikmati di mana saja.

Prosesi budaya Jerdem Balar memiliki beberapa urutan kegiatan yang disepakati dan dipatuhi bersama. Prosesi ini diawali dengan pemukulan gong sebagai tanda berkumpul masyarakat di rumah kepala kampung untuk bermusyawarah. Setelah gong dibunyikan, marinyo kemudian melaksanakan tugasnya untuk menyampaikan seruan kepada seluruh laki-

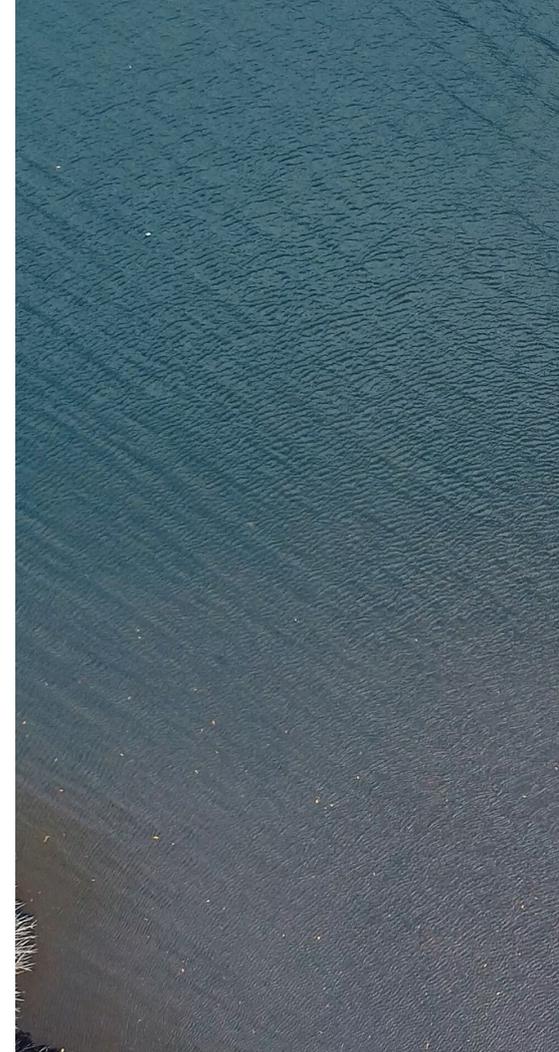
laki dan perempuan, bahwa kegiatan gotong-royong pameri atau bersih-bersih lahan kebun akan dimulai, sehingga warga dihimbau untuk membawa kapak dan parang.

Setelah laki-laki dan perempuan desa siap dengan peralatan kerja mereka, tahuri dibunyikan sebagai tanda rombongan berangkat menuju lokasi yang telah ditetapkan. Tahuri ini sendiri terbuat dari kerang yang jika ditiup bunyinya akan mengeluarkan bunyi nyaring. Semakin kecil ukuran kerang, semakin nyaring bunyinya.

Jom ja gasira ka ida sera tongar on ja dadem dai ningair Jerdem Balar. Jerdem Balar idem sera tongar aka seta taparong ka tam karja tai ot ka dadem balar. Era (jom ja gasira jan) dadem karja balar nen ei ngagair toman tamata jan dardem ramiang.

Jerdem balar kanei atorang ada min. Era seta dam mulai ipel dakor saramina aka dator rarga ja gatlet dabagul ka databe serin dai ot. Marinyo jau eraka kanei tugas, nei seta (marinyo) inam aka nata abil ka ertor gatlet-let je rarga aka daparong dai ra dapo posom je beda ka darsai gur-gur.

kenjou gatlet je rarga jausin dabagul, mariyo nen ijou tapir aka era darter dai ra, ina tanpa jerdem balar. Tapir nen dalna pei tai, to kenjou dajouna ja kanei karter epir uk. Labe bitem-temna ja kanei karter labe epir uk.



Prosesi Jerdem Balar dibuka dengan ritual doa, sebab masyarakat sadar benar bahwa apapun yang mereka kerjakan tidak akan berhasil jika tidak melibatkan Jir Jir Duai, Tuhan Yang Maha Kuasa. Setelah bersama memanjatkan doa, laki-laki dan perempuan desa dengan penuh semangat gotong-royong mengayunkan parang dan memotong kayu kecil satu persatu, dilanjutkan dengan menebang kayu-kayu besar.

Bagian menariknya adalah laki-laki desa akan membersihkan pinggir-pinggir kebun, membuat batasan antara wilayah yang akan dibakar dan tidak, biasanya dengan membuat garis keliling pada tanah membentuk persegi dengan kedalaman tertentu



sehingga api tidak merambat ke mana-mana. Setelah proses pembakaran selesai, perempuan-perempuan desa akan membersihkan sisa-sisa kayu yang terbakar, membuat batas pemisah untuk jenis tanaman tertentu sebelum ditanami. Kerja sama ini akan terus berlangsung sampai pada masa panen tiba, masyarakat desa baik perempuan maupun laki-laki, tua maupun muda, besar maupun kecil akan melakukan Tambaroro dengan penuh semangat sambil terus melafazkan syukur pada Jir Jir Duai dan memupuk persaudaraan mereka dalam bingkai Sita Kaka Wali Ke.

Jerdem balar dam mulai ipel dabarai aka Jir-Jir Duai, ka era (rarga-je gatlet jar juir) daraka,

kenjou jir-jir duai inam pel seta maka karja on ma ipo marangai-ngai. Lapas era dabarai aka Jir-Jir Duai, gatlet je rarga dal ria pel beda ka daor kei buntem-temai ipel kei gaibunai.

Kanei epepir min, sebelum era dapara balar nen, gatlet jan dardem sinaka dalekai balar toman balar nen kenjou dapara na ja ou no sakali ertar aka apuk min. kenjua balar jau dapara na ja rarga jan darir papa ipel dadem ke tarpara aka darua manam jan. Era databe dai ot aka karja on dam ima ka kanei maera aka manam jan erpua, era daparong (tamata jan dame natapen), rarga je gatlet-let, taper je gasira iper gasua tiboi-boi, dama ka dardem ramiang, dal saba jan, dal ria ipel dabarai aka

Jir-Jir Duai aka Nei kanei bulem-lem aka era jel ja kaka jan.

Jaman berganti, waktu berlalu namun semangat gotong-royong dan metode ini masih yang terbaik sebagai benteng penjaga hutan Aru. Jika semua tahapan dalam Jerdem Balar dilakukan turun-temurun tanpa mengurangi tahapannya maka penjarahan dan kebakaran hutan tidak pernah terjadi di Aru.

Maera ia ka ima ka maera ia, seta sida jerdem balar on karaka tam fui. Kenjou seta tam karja balar on ipel tong-tongir, tamata jan (seta ipel tamata apukai) kali bisa danonga kei jan ipel dapara sida papa toba nen.

HWAI GYE YOS LATDWALAM

CERITA BUAYA DARI LATDALAM (Cerita Rakyat dari Desa Latdalam, Kecamatan Tanimbar Selatan, Kabupaten Maluku Tenggara Barat)

Penulis: Evi Olivia Kumbangsila



Kyos enmos, amos lul soke, klala rtanuk namare, mo. Ana kdi ti. Tbohe usus ma rtanuk namare hei desmo amoswa, sarilake yor sawa. Sari mas ode anatke enatel sekwe itmo. Enenke ode

Cerita ini mengisahkan asal usul moyang Luturyali. Kisah ini berawal dari kehidupan pasangan suami istri, Sarila dan Sari Mas serta tiga orang anak mereka yaitu, Algai,



amos ke, ralama rbai luhunare desyo rabuk anat detel ke ma rsurat sir ohe. Ana, wimlarmo wasim kot ke sedi urne myal ma mi ode usus ma syaik bai olwolotke ali usus. Rtanuk ma kteio rasosan sirma rba. Ode naman detel des rabren nini ramlar rmai sigye ma raknam ma kteio renah. Nini rbatar wamwan deru ke rbatar kmuna rahyetatke. Rbetik ma rbati rabren, lema rhe ohe rahyetat ke byatar haruk tyaklul ma nyenas tun dai ena ta ama ral ma rsurat sir dai des syak timo, nara lema ramin, desyo lareke kbyo. Ali saine dai enak ta amaku rlosu ma ete aram syai bai srane anakyai nam eras ke itmo. Ralake kbyuma syaide yait srakeo syakmo kwe wahar eras aksyali yal it man nyakyomanmo iguke klala ksyaimai tenanke hwakede. Klala usuku lenla byob ma syerde, nara deru kersukar ma rbetik ma ribak inine rmea bain bain desyo lema ratot sekwa kibabade. Ena ta ama, rma de rsukar segye rena ode miru ne ode rahyeta mge byaka. Desyo, syer malan ode hyalas taha srake eno yawne de msaikma myal yau. Desyo rser mumu, rsaik ma ral ima ror ode syer ma lyosu ti ena ta ama ode nara deru des. Byohe ana tasalik it mane myor yau baia sahke mamu kumin tiso, ode mnenas ana kbwamane keskye ana kumin ti rihanggebo mosenas yaumo myabuk anik kebo. Desyo khalas ma des mbyai luhunare myait sah ke myabuk anikke ma kete bai seridake nini myolik e huruk.dai naman detel des amitare.



Ablahar, dan Asairena Talanmas. Kisah keluarga ini sangat harmonis. Namun kehidupan di zaman itu masih murni hingga segala sesuatu dipandang sakral. Apa saja yang diucapkan akan menjadi kenyataan. Beginilah semuanya berawal.

Di suatu hari yang cerah, saat sang ayah dan ibu hendak pergi ke kebun, mereka berpesan untuk ketiga anak. “Kalian bertiga harus bermain bersama. Bila kalian lapar mama sudah menyiapkan makanan yang cukup untuk sehari ini. Tetapi ingatlah, kalian tidak boleh naik ke loteng rumah”, pesan ayah dan ibu. Selepas kepergian ayah dan ibu ke kebun, ketiga anak itu bermain bersama teman-temannya hingga waktu makan pun tiba. Mereka bertiga kembali kerumah dan makan bersama. Setelah makan mereka pun tidur hingga sore menjelang. Namun, kedua saudara lelakilah yang yang terbangun lebih dahulu. Melihat adik perempuan yang masih tertidur lelap, mereka pun kembali bermain. Tak lama berselang, adik perempuan mereka pun terbangun dari tidur. Dia mendapati kedua saudaranya tak bersamanya. Dia duduk sejenak dan tiba-tiba saja terlintas dalam benaknya tentang pesan ayah dan ibu. Rasa penasaran memenuhi benaknya. “Mengapa ayah dan ibu melarang kami naik ke loteng rumah, ya?” pikirnya. Rasa penasarannya ternyata



lebih kuat dibandingkan pesan kedua orang tua. Tergeraklah hatinya untuk naik ke loteng rumah. Dia ingin mengetahui apa sebenarnya yang ada loteng rumah mereka. Ketika ia naik, ternyata hanya ada buah pisang

juga, tubuhnya mulai berubah, perlahan-lahan dari kaki hingga menyisahkan kepalanya. Saat itu ia teringat nasehat ayah dan ibunya. Namun, semuanya sudah terlambat. Wujudnya tidak lagi seperti manusia.

telah mencari ke mana-mana namun tidak ketemu, ibu” jawab mereka. Seketika itu sang ibu tergerak hati dan memanggil putrinya. Ketika mendengar suara ibunya, dia menangis tersedu-sedu dan menjawab,



yang sudah ranum. “Mengapa tidak boleh ke loteng? Di sini kan cuma ada pisang? Ah, mereka pasti tidak ingin kami tahu kalau mereka menyimpan buah pisang yang sudah ranum. Mereka pasti tidak mau kami menghabiskannya. Tak apalah kalau hanya mengambil satu buah,” katanya dalam hati. Akhirnya, dia mengambil satu buah pisang dan mulai memakannya. Seketika itu

Ketika kedua saudara lelakinya kembali dari main bersama teman-teman, mereka tidak mendapati adik mereka di kamar tidur. Mereka mulai mencari dia di semua ruangan rumah, tetapi, mereka tidak dapat menemukannya. Menjelang senja, ayah dan ibu mereka pun pulang. Ketika bertemu dengan kedua anak lelaki mereka, mereka pun menanyakan adik mereka. “Kami

“aku disini. Turunkan aku, ibu”. Mendengar tangisan sang anak, mereka naik ke loteng rumah dan mendapati anak gadis itu telah berubah wujud menjadi seekor buaya berkepala manusia. Mereka pun saling berpelukan dan menangis. “Saat ini kita akan berpisah, ibu, ayah, kakak-kakakku. Tolong bawa aku ke sungai agar aku tinggal di sana,” pintanya.

Dia pun berpesan,



“Walaupun kita sudah berpisah, tetapi bila ayah, ibu, dan kakak mengalami masalah atau merindukanku, Aku pasti akan hadir. Biarlah aku tinggal di sungai untuk menjaga papa, mama, dan saudara-saudara yang mau lewat menyebrang sungai. Panggil saja nama ku. Aku akan muncul dan membawa kalian ke seberang sungai”.

Demikianlah akhir dari kisah ini. Hingga sekarang di Desa Latdalam, Kabupaten Maluku Tenggara Barat, ketika ada hal-hal yang mengganggu dan mencekal, mereka akan memanggil sang buaya dan ia akan segera membantu .



Cara Una Waer Teing

**Cara Pembuatan Tai Minya
(dari Negeri Latuhalat, Kecamatan
Nusaniwe, Kota Ambon)**

Penulis: Nita Handayani Hasan





Tai minya merupakan salah satu makanan khas masyarakat Maluku. Salah satu desa di Pulau Ambon

yang tetap melestarikan tradisi pembuatan tai minya ialah Desa Latuhalat. Masyarakat Desa Latuhalat pada tahun 80-an dikenal sebagai pembuat tai minya di Kota Ambon. Setelah membuat tai minya dan minyak kelapa, ibu-ibu dari Desa Latuhalat menjajakan tai minya dan minyak kelapa buatan mereka ke seputaran Kota Ambon.

Cara pembuatan tai minya dari Desa Latuhalat, yaitu para lelaki mengambil kelapa langsung dari pohon kelapa. Kelapa yang dipilih ialah yang telah kering dan tua. Kelapa yang telah diambil kemudian dibelah menjadi empat. Setelah dibelah menjadi empat, daging kelapa dikeluarkan dari batoknya dan diparut. Agar rasa gurih kelapa dapat lebih terasa, kelapa diparut bersama-sama dengan daun pepaya/belinjo/sabuhung batu (daun-daun tersebut dikenal dengan istilah meut). Selain untuk mengeluarkan rasa gurih pada kelapa, meut juga berfungsi sebagai pewarna alami dalam pembuatan minyak kelapa. Kelapa yang telah diparut dicampur dengan air kelapa, kemudian diperas hingga mengeluarkan santan. Kelapa hanya diperas sebanyak dua kali agar agar mendapatkan santan yang berkualitas.

Santan yang telah diperas kemudian dimasak menggunakan wajan di atas tungku. Santan

Waer teing salah saita amanang khas masyarakat Maluku. Salah

saita desa ake Pulau Ambon yang paleng bisa una waer teing ialah amang Latuhalat. Masyarakat amang Latuhalat sekitar tahun 80-an paleng tiwang cara una waer teing kula waer

dimasak hingga mendidih. Ketika santan mendidih maka akan terlihat bagian-bagian santan yang mengapung dan santan encer di bagian bawahnya. Santan encer kemudian disaring menggunakan salaha. Salaha merupakan saringan yang terbuat dari dua buah batok kelapa. Batok kelapa pertama memiliki lubang di bagian tengah, berfungsi untuk menyedot

Terdapat sebuah mitos yang muncul di masyarakat Desa Latuhalat, yaitu bahwa ada orang yang memiliki kekuatan khusus yang melihat proses pembuatan tai minya, sehingga keberadaan orang tersebut dapat mengganggu kualitas pembuatan tai minya.

nuer, mama-mama her amang Latuhalat ala heri waer teing kula waer nuer yang late una akei seputaran Kota Ambon.

Cara una waer teing her amang Latuhalat kalkei, maori ari mamori late ai'i noer lostiha herking uwei. Noer yang late ai paka iri yang ko aleki kula matua. Noer yang late ai'i lostiha latehaa jadi ata. Lostiha late ha'a jadi ata, king daging noer latea husa her king oar, lostiha late ru'u supaya king rasa gurih ma labe rasa, noer late ru'u rame-rame kula papay lowung/uta sua/sabuhung hatu (rempah-rempah keka ko

santan encer, sedangkan batok kelapa kedua berfungsi untuk mengambil santan-santan encer yang masuk ke batok kelapa pertama. Santan encer yang telah dipisah disebut rarobang. Rarobang dapat dipakai sebagai bahan untuk merebus kasbi, keladi, dll. Rarobang juga dapat digunakan sebagai pakan ternak.

Santan kental yang masih berada di dalam wajan, tetap dimasak dan diaduk terus-menerus hingga menjadi tai minya dan minyak kelapa. Tai minya yang berkualitas baik ialah tai minya yang tenggelam atau tidak



terkenal kula istilah meut). Eleta kula koahusa rasa matele, wau noer meut mayoma ko berguna wau ko una warna alami ka ma'a cara una wae noer. Noer yang late kuru'u lae campur kula noer weing, lostiha lai usi nala koahusa king santang. Noer yang late usi nala laiki rua.

Santang yang late usi lostiha late su'a kula ule tae aka ma'a tato. Santang sua nala kolowa. Lostiha santang lowa itu arau bahageang-bahageang santang koko babusa, lostiha santang waweyer akama bahageang wa'ainya. Santang waweyer lostiha late tapis una salaha. Salahama tapisang yang una heri rua oar noer. Oar noer yang saita kopake malos akama' a bahagiang hatalae kama' a ko berfungsi wao sedot santang encer, sedangkan oar yang saita kong fungsi wao ai santang-santang encer yang kuri aka ma'a oar noer pertama. Santang encer yang kotapisa kongnalang rarobang. Rarobang ma ite pake wao rabus kasbi, kaladi kula mane kale'e sala, lostiha late pake wau amanang binatang sewu.

Santang kantal yang masi mane ma'u letae, late tetap sua kula ori lostiha hala kojadi waer teing kula waer noer. Waer teing yang kong kualitas la ia waer hahang. Kualitas waer teing yang kola lole aka ma'a meut yang ahui yang ko campor aka ma'a ru'u noer. Lebe kale'e meut yang ko campor, maka waer teing lari kotang laia, waer yang ite una paisai lari king hasil lebe laia.

Cara una waer teing, waer

mengapung di bagian atas minyak kelapa. kualitas tai minya juga bergantung pada banyak atau sedikitnya meut yang dicampur ketika memarut kelapa. Semakin banyak meut yang dicampur, maka tai minya akan memiliki kualitas yang kurang baik, namun minyak kelapa yang dihasilkan akan memiliki kualitas yang bagus.

Terkadang dalam proses pembuatan tai minya, tai minya tidak tenggelam atau terapung. Terdapat sebuah mitos yang muncul di masyarakat Desa Latuhalat, yaitu bahwa ada orang yang memiliki kekuatan khusus yang melihat proses pembuatan tai minya, sehingga keberadaan orang tersebut dapat mengganggu kualitas pembuatan tai minya. Itulah sebabnya, proses pembuatan tai minya berlangsung sangat tertutup dan dibatasi oleh orang-orang tertentu saja.

Setelah tai minya tidak mengapung lagi di permukaan minyak kelapa, maka minyak kelapa yang telah masak dapat ditampung pada botol kaca. Sedangkan tai minya yang telah jadi kemudian dimasukkan ke kain untuk diperas hingga kering, dan terpisah dari sisa minyak kelapa. Kering tidaknya tai minya bergantung pada kuat tidaknya proses pemerasan.

Tai minya memiliki rasa yang gurih dan tahan lama, sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Selain itu, tai minya juga dapat digunakan sebagai bahan campuran berbagai jenis makanan, seperti sambal,

teing yang tamoka atau ko timbol. Lari king hasil tang laia wao masyarakat amang Latuhalat, kasang mane ori yang late king matang putu pada saat late arao ori su'a waer teing, waer teing keka lari katong jadi karna koketu mata putu.

Waer teing yang katong timbol lete haha wae noer, berarti waer noer komaha lustiha atou aka ma'a tapisinang lostiha usi koru nalako aleki, heri waer noer. Waer teing ma ko aleki kata hai targantung aka ma'a ite usi.

Waer teing ma kong rasa paleng matele kula kota hamta wari bisa ite simpang ba ulang-ulang. Lostiha waer teing yuma bisa ite una amanang bermacam-macam, parris sambal, utang, kukis, kula eleta-eleta.

Cara ite una waer teing ite musti sabar, ite musti tekun supaya ite king kebersamaan ma ko tetap utuh wao ite masyarakat amang Latuhalat. Cara una waer teing e ite tetap memelihara koruka ite king generasi penerus lai tetap cinta lateking budaya paisai.

sayur, kue, dan sebagainya.

Dalam proses pembuatan tai minya yang panjang membutuhkan ketekunan dan kesabaran. Selain itu, terkandung makna kebersamaan dan gotong royong antar masyarakat Desa Latuhalat. Pembuatan tai minya semestinya terus dilestarikan agar generasi penerus tetap mencintai budayanya.



