



Prosesi Seremonial dan Makna Makan *Patita* di Negeri Oma - Maluku

Jenny Koce Matitaputty ^{1,*}  dan Ida Masinay ² 

¹ Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Pattimura, 97233, Ambon, Provinsi Maluku, Indonesia

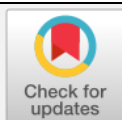
² Sekolah Menengah Atas Negeri 20, 97566, Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku, Indonesia

* Korespondensi: jenny.matitaputty@fkip.unpatti.ac.id

INFO ARTIKEL

Info Publikasi:

Artikel Hasil Penelitian



Sitasi Cantuman:

Matitaputty, J. K., & Masinay, I. (2020). *The Ceremonial Procession and Meaning of Makan Patita in Negeri Oma - Maluku*. *Society*, 8(2), 298-312.

DOI : [10.33019/society.v8i2.181](https://doi.org/10.33019/society.v8i2.181)

Hak Cipta © 2020. Dimiliki oleh Penulis, dipublikasi oleh Society

OPEN  ACCESS



Artikel dengan akses terbuka.

Lisensi: Atribusi-NonKomersial-BerbagiSerupa (CC BY-NC-SA)

Dikirim: 7 Mei, 2020;

Diterima: 20 Juni, 2020;

Dipublikasi: 31 Juli, 2020;

ABSTRAK

Makan Patita merupakan salah satu bentuk kebudayaan masyarakat di Maluku. Pada umumnya *Makan Patita* dilakukan dalam perayaan Panas Pela, Panas Gandong, pelantikan Raja, pembangunan baileo, atau perayaan Hari Ulang Tahun (HUT) kota serta acara-acara penting lainnya di kota Ambon. Namun bagi masyarakat Negeri Oma di Pulau Haruku, tradisi *Makan Patita* berbeda dengan yang lainnya. Perbedaan tersebut menarik untuk dibahas tentang prosesi upacara adat dan makna tradisi *Makan Patita* di Negeri Oma. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan tentang proses dan makna pelaksanaan *Makan Patita* Soa di Negeri Oma Kecamatan Pulau Haruku Kabupaten Maluku Tengah. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dimana sumber datanya diperoleh secara purposive dan teknik pengumpulan datanya menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) *Makan Patita* di Negeri Oma terbagi dua jenis yaitu "paman/om memberi makan keponakan/anak yang disebut Mara/Marei dan sebaliknya keponakan/anak memberi makan paman/om atau dikenal dengan istilah ana kas makan om. Adapun pelaksanaan dalam adat *Makan Patita* ini terdiri dari ada 3 tahap yaitu: tahap awal, dilakukan rapat penentuan waktu dan persiapan berbagai hal, baik makanan maupun meja putih panjang serta doa pergumulan di Baileo Kotayasa oleh Bapa Lima-Lima. Tahap kedua, pelaksanaan *Makan Patita* yang diawali dengan tarian Cakelele serta arak-arakan mengantarkan setiap anak menuju meja *Makan Patita*, hingga pelaksanaan *Makan Patita* yang dibuka dengan suapan pertama oleh paman kepada keponakan mereka. Tahap akhir, setiap

makanan yang tersisa wajib dibawa pulang dan dimakan oleh setiap anak di rumah, kemudian ditutupi dengan doa syukur pada masing-masing Soa dan Maradansa. 2) Makna adat Makan Patita di Negeri Oma sebagai bentuk ikatan tali persaudaraan, penghormatan, dan penghargaan kepada orang tua (paman) dan mengandung makna simbolik adanya harapan kelak anak-anak dalam Soa akan menjadi generasi yang baik dan tetap ada dalam persekutuan orang bersaudara.

Kata Kunci: Makan Patita; Maluku; Negeri Oma; Seremonial; Tradisi

1. Pendahuluan

Makan tidak hanya penting untuk mendapat gizi dan kesehatan; makan adalah bagian yang sangat penting dari interaksi sosial sehari-hari (Yiengprugsawan *et al.*, 2015) seperti merayakan bersama keluarga dan teman-teman sebagai cara membangun koneksi, mempererat ikatan, dan memelihara persaudaraan di antara banyak budaya (Fischler, 2011; Sobal & Nelson, 2003; Young *et al.*, 2009; Yiengprugsawan *et al.*, 2015).

Tradisi makan bersama dalam kebudayaan tertentu dapat berfungsi sebagai wadah pendidikan masyarakat untuk lebih memahami berbagai aturan, menghargai berbagai struktur sosial, dan melestarikan tradisi dari modernisasi (Nanuru, 2019). Selanjutnya, pemaknaan terhadap tradisi makan bersama menjadi tanggung jawab berbagai elemen masyarakat demi menjaga nilai-nilai yang terkandung di dalamnya yang berkaitan dengan keterikatan sosial.

Keterikatan sosial pada makanan muncul ketika makanan itu disajikan pada berbagai peristiwa yang dialami oleh individu atau bahkan masyarakat, yang selalu dihadirkan dan ditandai dengan berbagai ritual yang dilengkapi dengan adanya ragam makanan, dan makan bersama baik dengan anggota keluarga maupun teman. Kebersamaan menjadi inti dari keterikatan masyarakat ketika makan bersama pada ritual tersebut (Meliono-Budianto, 2004). Sebagaimana yang dikemukakan oleh Yiengprugsawan *et al.* (2015), makan bersama dengan keluarga mempunyai kebahagiaan tersendiri karena memiliki arti penting dalam perayaan tahunan khusus. Ketika orang makan secara bersama maka nilai-nilai kebersamaan secara psikologis akan lebih kuat. Perasaan saling memiliki akan terasa lebih kuat (Rianawati, 2019).

Tradisi makan bersama dianggap sebagai salah satu ekspresi budaya yang menonjol, yang diartikan sebagai *communal consumption* (Feasting) atau *communal meal* (Hayden, 2014; Souisa, 2017). Dalam tradisi makan bersama, aspek pertama yang dijumpai adalah nilai berbagi antarsesama. Pada satu sisi manusia berbagi makanan dengan kerabat terdekat atau yang memiliki hubungan langsung dengan dirinya yang biasanya berhubungan dengan *altruistic behavior in human* (Hay, 2009; Souisa, 2017). Pada sisi lain, beberapa antropolog juga melihat bahwa berbagi makanan dapat terjadi di antara orang-orang yang tidak berhubungan secara langsung (Nanuru, 2019).

Indonesia memiliki beragam tradisi makan bersama diantaranya Makan Basamo di Padang, Megibung di Bali, Bancakan di Bandung, dan Orom Sasadu di Sahu, Halmahera Barat serta Makan Patita di Ambon (Nanuru, 2019). Hal yang sama dikemukakan pula oleh Souisa (2019) "In Indonesia, every local society has a certain name for their meal traditions. Let say, Makan Patita in Maluku, Megibung in Bali and Lombok, Makan Basamo in West Sumatera, etc". Pada umumnya

Makan *Patita* yang ada di Maluku berarti makan bersama yang selalu dilakukan pada pelaksanaan upacara-upacara adat seperti pelantikan Raja, *Panas Pela*, selain itu upacara hari pendidikan nasional, ulang tahun kota, ulang tahun sekolah, acara tahun baru, dan perayaan lainnya yang tidak mengandung unsur adat dan bisa diikuti oleh semua orang karena bersifat umum.

Berbeda dengan konsep Makan *Patita* pada umumnya di Maluku, tradisi Makan *Patita* di Negeri Oma berbeda dengan daerah lainnya yaitu Makan *Patita* adat atau Makan *Patita Soa* yang digelar pada waktu-waktu tertentu saja, yang diadakan setahun sekali, lima tahun sekali, atau bahkan dua belas tahun sekali. Makan *Patita* adat yang ada di Negeri Oma ini dilaksanakan sendiri oleh empat aliran keturunan atau dalam sebutan bahasa adat Maluku yaitu *Soa*. Selain pelaksanaannya oleh *Soa*, Makan *Patita* yang berlangsung di Negeri Oma dilakukan melalui rangkaian upacara adat yang membuatnya semakin sakral. Pendapat ini diperkuat oleh [Patty \(2018\)](#) yang menyatakan bahwa dengan intensitas yang lebih tinggi dan pengaturan yang mendetail bisa dicermati pada praktik Makan *Patita* yang diselenggarakan di Negeri Oma, Pulau Haruku. Dalam masyarakat ini, Makan *Patita* dilakukan baik berdasarkan *Soa* tertentu maupun secara bersama di dalam satu negeri. Keunikan inilah menarik untuk diteliti tentang Makan *Patita* di Negeri Oma Kecamatan Pulau Haruku Kabupaten Maluku Tengah, Provinsi Maluku, Indonesia.

2. Tinjauan Pustaka

2.1. Makan *Patita Soa* sebagai Produk Budaya dan Pembentukan Identitas

Secara garis besar Makan *Patita* terdiri dari dua kata yaitu “makan dan *patita*”. Arti Makan *Patita* menurut [Souisa \(2017\)](#) dijelaskan sebagai berikut:

Secara etimologis, kata “patita” mempunyai makna yang berhubungan dengan makan bersama. Dari bermacam-macam arti yang ditemukan selama proses penelitian, kata “patita” tampaknya lebih dekat artinya dengan beberapa istilah, yakni istilah pa’atita, yaitu jamuan makan bersama yang merupakan bagian terkait dengan peristiwa-peristiwa tertentu dalam masyarakat antara lain pelantikan raja, pemberian nama adat kepada anak, dan lain-lain. Pa’atita, mempunyai kata dasar “tita” yang berarti “amanat/didikan/perintah”. Jadi, Pa’atita berarti “berjalan menuju ke arah, berjalan menuju kedidikan” (p. 93-94).

Arti “makan” secara umum adalah salah satu tindakan yang dilakukan manusia untuk menikmati berkat Tuhan yang berupa makanan seperti buah-buahan, sayur-sayuran, dan makanan lain yang sudah diolah/dimasak. Jadi, Makan *Patita* adalah suatu tradisi orang Maluku makan secara bersama-sama (terkandung filosofi *ale rasa, beta rasa*) untuk mendidik setiap masyarakatnya membangun ikatan persaudaraan, hidup dalam perdamaian, cinta kasih, dan saling berbagi (*filosofi sagu salempeng pata dua*). Hal ini diperkuat dengan pendapat [Hartomo et al, \(2015\)](#) “Makan *Patita* there were some local wisdoms in Ambon that could be related with brotherhood value (‘hidup orang basudara, sagu salempang pata dua, ale rasa beta rasa’).”

Makanan adalah ekspresi budaya, sekaligus memproduksi budaya. Dalam kehidupan sehari-hari, kita mengamati bahwa makanan sering dikaitkan dengan peristiwa kultural tertentu. Sebagai ekspresi budaya misalnya sereal menjadi hidangan di pagi hari, sehingga dapat dikatakan siang hari bukan waktu yang tepat untuk makan sereal, sementara makanan sebagai ekspresi budaya seperti ketupat dimakan pada saat lebaran, telur menjadi simbol Paskah, coklat menjadi tanda kasih sayang ([Setiawan, 2016](#)). Selain itu, makanan juga menjadi

pembentuk identitas etnis yang dapat dikenali dari jenis makanan yang memiliki rasa khusus, seperti makanan rendang yang menjadi makanan khas Minangkabau (Nurti, 2017). Dengan demikian, beragam jenis makanan dalam tradisi makan bersama seperti Makan *Basamo* di Padang, *Megibung* di Bali, *Bancakan* di Bandung, dan *Orom Sasadu* di Sahu, Halmahera Barat dan Makan *Patita* di Maluku menunjukkan Identitas masyarakat tersebut.

Berbicara tentang kebudayaan, Koenjaraningrat (2005) berpendapat bahwa terdapat empat wujud kebudayaan yang secara simbolis digambarkan sebagai empat lingkaran konsentris dari luar ke dalam: (1) kebudayaan fisik, (2) sistem sosial, (3) sistem budaya, dan (4) nilai-nilai budaya. Berdasarkan wujud kebudayaan tersebut, maka Makan *Patita* adalah hasil produk budaya (kebudayaan fisik), yang di dalamnya terjadi karena adanya sistem sosial yang dibangun dalam kehidupan masyarakat (sistem sosial), berupa aktivitas yang membentuk pola-pola perilaku masyarakat maupun sistem berupa ide, gagasan, atau nilai yang menjiwai hidup masyarakat (sistem nilai budaya), dan tentu saja mengandung nilai-nilai yang mereka anggap bernilai, berharga, dan penting dalam hidup, sehingga dapat berfungsi sebagai suatu pedoman yang memberi arah dan orientasi kepada kehidupan warga masyarakat. Dengan demikian, Makan *Patita* sebagai hasil konkret dalam budaya tidak dapat dipisahkan dari aktivitas makan maupun nilai-nilai filosofis yang mendasarinya dalam kehidupan masyarakat Maluku.

Bagi masyarakat Maluku, Makan *Patita* menjadi suatu alat perekat untuk mempererat tali persaudaraan, sehingga dimanapun warga Maluku berada kekerabatan itu selalu terjaga. Pendapat ini dikemukakan pula oleh Solissa (2014) yang menyatakan bahwa hubungan persaudaraan semakin erat saat digelar "Makan *Patita*" (makan bersama) yang merupakan salah satu tradisi masyarakat di Maluku untuk mewujudkan kebersamaan. Tentu saja, budaya lokal ini perlu dilestarikan dan dikembangkan sehingga dapat menjadi panutan bagi masyarakat Indonesia umumnya yang saat ini sedang mengalami krisis kepedulian terhadap saudara-saudaranya yang sebangsa dan setanah air karena mengedepankan perbedaan yang ada.

2.2. Makna Simbolik dari Makan *Patita*

Dalam kehidupan sehari-hari, manusia tidak dapat lepas dari tanda, lambang, maupun simbol-simbol. Tanda, lambang, dan simbol-simbol tersebut dapat kita jumpai di berbagai upacara tradisional yang diselenggarakan dalam kehidupan masyarakat Maluku. Simbol berasal dari bahasa Yunani, yaitu *symbolos* yang berarti tanda atau ciri yang memberitahukan hal kepada seseorang (Herusatoto, 2001; Wumu, 2019).

Berger (2005) menyatakan simbol adalah segala sesuatu yang memiliki signifikansi dan resonansi dengan kebudayaan. Simbol tersebut memiliki kemampuan untuk mempengaruhi tetapi juga memiliki makna yang dalam. Simbol merupakan makna khusus yang mengandung pesan untuk generasi berikutnya. Makna khusus tersebut berupa unit khusus dalam konteks ritual. Sebagaimana yang dikemukakan oleh Turner (1982) bahwa "The symbol is the smallest unit of the ritual which still retains the specific properties of ritual behavior. It is the ultimate unit of specific structure in a ritual context".

Dengan demikian, simbol merupakan bagian terkecil dari ritual yang menyimpan sesuatu makna dari tingkah laku atau kegiatan dalam upacara ritual yang bersifat khas (Arifuddin, 2019). Makanan sebagai simbol-simbol tertentu akan memiliki makna-makna tertentu dalam banyak aktivitas sosial. Misalnya, dalam makanan perayaan upacara adat atau upacara-upacara perkawinan. Makanan tidak hanya sesuatu untuk dimakan, atau sesuatu yang disuguhkan kepada tamu atau anggota kerabat yang sedang mengikuti perayaan, tetapi makanan, jenis makanan, serta tata cara penyajiannya menjadi simbol-simbol kebudayaan tertentu (Nurti,

2017). Oleh karena itu, bagian-bagian terkecil dari tradisi Makan *Patita* di Negeri Oma juga harus mendapat perhatian, seperti jenis makanan yang disajikan pada saat ritual Makan *Patita Mara/Marei* (paman memberi makan keponakan) maupun Makan *Patita "ana kas makan om"* (keponakan memberi makan paman). Dalam menganalisis makna simbol dalam aktivitas ritual budaya Makan *Patita* menggunakan teori penafsiran yang dikemukakan oleh Turner (1967) sebagaimana dikutip dalam Endaswara, (2017); Arifuddin *et al*, (2019) yaitu sebagai berikut:

1) *Exegetical meaning*

Makna yang diperoleh dari informan warga setempat tentang perilaku ritual budaya Makan *Patita Soa*.

2) *Operational Meaning*

Makna yang diperoleh tidak terbatas pada perkataan informan, melainkan dari tindakan yang dilakukan dalam ritual budaya Makan *Patita Soa* dan kehidupan masyarakat Negeri Oma.

3) *Positional Meaning*

Makna yang diperoleh melalui interpretasi terhadap simbol dalam hubungannya dengan simbol lain secara totalitas.

Dengan demikian, dimensi penafsiran makna saling melengkapi dalam proses pemaknaan simbol ritual budaya Makan *Patita*.

3. Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Creswell (1998) menyatakan bahwa desain penelitian kualitatif merupakan penelitian yang menghasilkan data deskriptif, analisis data, dan interpretasi berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang dan perilaku yang diamati. Dengan demikian penelitian ini mendeskripsikan objek penelitian yaitu proses dan makna makan *patita* pada masyarakat negeri Oma di Pulau Haruku. Dalam penelitian ini, peneliti menjadi instrument kunci dan sumber data dipilih secara *purposive* yakni informan adalah orang yang dianggap paling tahu apa yang diteliti (informan kunci) (Sugiyono, 2015). Dalam penelitian ini, Informan yang diambil adalah Kepala *Soa Latu Ey* (Bapak Alex Uneputti), Tua Adat dari *Soa Pari* (Bapak Korneles Kaihattu dan Bapak Daniel Kaihattu), Kepala *Soa Tuni* (Bapak Tertius Hukom), Tua Adat sekaligus keturunan *Soa Raja* (Bapak Adolop Pattinama). Oleh karena itu, penentuan informan atau subjek penelitian berdasarkan kepemilikan informasi data terkait dengan masalah penelitian yaitu tentang proses dan makna Makan *Patita* di Negeri Oma. Waktu pelaksanaan penelitian ini berlangsung pada bulan Desember 2019-Januari 2020.

Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang terhimpun kemudian dianalisis secara interaktif hingga titik jenuh. Adapun teknik analisis data yang digunakan berpatokan pada teknik analisis yang dikemukakan oleh Miles & Huberman (1992) yang menyatakan bahwa aktivitas dalam analisis data pada penelitian kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung terus menerus sampai tuntas, sehingga datanya sudah jenuh. Aktivitas analisis data sebagaimana yang diungkapkan tersebut meliputi tiga unsur: pertama, reduksi data yang berlangsung secara terus menerus selama pengumpulan data berlangsung. Reduksi data merupakan bagian dari analisis menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu, dan mengorganisasi data dengan cara sedemikian rupa sehingga kesimpulan-kesimpulan akhir dapat ditarik dan verifikasi penyajian data serta penarikan kesimpulan. Kedua, penyajian data dilakukan dengan merancang keseluruhan data yang diperoleh berupa catatan lapangan ke dalam bentuk *narrative text* pada setiap poin yang telah direduksi pada sebuah matriks untuk mempermudah dalam menggambarkan proses

Makan *Patita* dari tahap awal hingga akhir kemudian menganalisis makna pelaksanaan budaya Makan *Patita*. Ketiga, penarikan kesimpulan dari hasil penyajian dan analisis tentang budaya Makan *Patita* di Negeri Oma.

4. Hasil Penelitian

Sebagaimana yang dikemukakan oleh Koentjaraningrat (2005) tentang empat unsur budaya yang secara simbolis digambarkan sebagai empat lingkaran konsentris tradisi Makan *Patita*:

1) Kebudayaan Fisik

Makan *Patita Soa* atau makan secara bersama-sama dalam satu *Soa* adalah wujud fisik dari budaya ini. Seperti yang telah dikemukakan di awal bahwa Makan *Patita* di negeri Oma berbeda dengan makna Makan *Patita* pada umumnya dalam kehidupan masyarakat Maluku. Meskipun memiliki konsep yang sama yaitu makan bersama-sama. Dalam konsep Makan *Patita* yang ada pada umumnya di Maluku yang berkaitan dengan pelaksanaan peristiwa tertentu dalam masyarakat seperti: pelantikan raja, pemberian "nama adat" bagi anak, *Panas Pela*, *Panas Gandong*, persiapan panen, perayaan panen, buka *Sasi*, buka kebun baru, pembangunan *Baileo*, peringatan hari-hari raya tertentu, peresmian sebuah fasilitas umum (jalan, gedung-gedung lainnya), perkawinan dan lain-lain (Souissa, 2017). Akan Tetapi, pada masyarakat Negeri Oma, Makan *Patita* lebih kepada bentuk kekerabatan keluarga dekat dalam satu *Soa*.

2) Sistem Sosial

Sistem sosial yang terbangun dalam budaya Makan *Patita* di Negeri Oma terlihat dari kerjasama antar sesama anggota dalam *Soa*. Dalam masyarakat Negeri Oma terdapat empat *Soa* diantaranya *Soa Pari*, *Soa Latu Ey*, *Soa Tuni*, dan *Soa Raja*. Dalam setiap *Soa* terdapat beberapa marga di dalamnya dan untuk mengetahui marga/*family* di dalam *Soa* yang ada di Negeri Oma dapat dilihat pada **Tabel 1**. Makan *Patita Adat/Soa* di Negeri Oma dilakukan melalui serangkaian ritual adat yang diikuti hanya oleh generasi dari *mata rumah Soa* tersebut. Dengan demikian sistem sosial antar sesama dalam satu *Soa* yang semakin erat dalam satu kesatuan identitas masyarakat *Soa*. Makan *Patita Adat/Soa* dilakukan oleh masyarakat di Negeri Oma dalam periode setahun sekali, dua tahun sekali, atau bahkan lima tahun sekali, tergantung kesiapan masing-masing *Soa*. Untuk diketahui, *Soa* merupakan gabungan dari beberapa *mata rumah* atau marga (*family*) dan dari beberapa *Soa* kemudian bergabung menjadi satu *hena/aman/negeri/desa*. *Soa* dihubungkan dengan garis keturunan. Hal yang sama diungkapkan oleh Cooley (1985) yang menyatakan bahwa *Soa* adalah kumpulan kelompok-kelompok keturunan unilateral, yakni *mata rumah* yang terbentuk pada masa tertentu dan membesar bila ada penambahan *mata rumah* pendatang baru dan mengecil bila ada *mata rumah* yang punah. Dengan demikian, *Soa* memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan suatu Negeri (Desa). Dalam hal ini berkaitan dengan perayaan Makan *Patita Soa* di Negeri Oma tentu saja memiliki makna dan nilai yang begitu dalam mengikat rasa kekeluargaan antara marga-marga yang ada dalam satu *Soa* di Negeri Oma. Untuk dapat melihat dengan jelas sistem sosial yang terbangun dalam kehidupan masyarakat Negeri Oma dapat dilihat pada tahapan pelaksanaan Makan *Patita*.

3) Sistem Budaya atau Kebudayaan sebagai Gagasan

Kearifan lokal yang dimiliki oleh leluhur tentu mengandung tujuan yang baik untuk kehidupan generasinya. Demikian pula warisan leluhur dalam hal menyatukan kehidupan setiap generasinya dalam satu ikatan meja makan (*lesa*) Makan *Patita soa*. Buah pikiran atau gagasan leluhur untuk melihat keberlanjutan hidup persaudaraan anak cucu dalam *Soa*

kemudian melahirkan budaya Makan *Patita Soa* di Negeri Oma. Makan *Patita Soa* terbagi menjadi dua bagian yaitu: Pertama, Makan *Patita Mara/Marei* dimana paman memberi makan keponakan. Kedua, Makan *Patita* dari keponakan kepada paman atau dalam istilah lokal sering disebut budaya *ana kas makan om*. Pada Makan *Patita* adat *Mara/Marei* ini, seluruh makanan hingga pelaksanaan acaranya ditanggung oleh para orang tua (paman). Hal sebaliknya juga dilakukan oleh keponakan ketika mereka melakukan jamuan Makan *Patita* adat untuk menjamu paman (*om*) mereka. Hal ini menunjukkan suatu sikap saling menghormati, saling menyayangi baik antara orang tua (paman) kepada anak-anak (keponakan) juga sebaliknya dari anak-anak kepada orang tua.

4) Nilai-Nilai budaya

Nilai-nilai budaya merupakan konsep mengenai apa yang hidup dalam alam pikiran sebagian besar dari warga masyarakat Negeri Oma mengenai apa yang mereka anggap bernilai, berharga, dan penting dalam hidup, sehingga dapat berfungsi sebagai suatu pedoman yang memberi arah dan orientasi kepada kehidupan warga masyarakat. Makan *Patita Soa* di Negeri Oma menyimpan nilai-nilai luhur yang harus tetap dijaga dan dilestarikan bagi kelangsungan hidup yang harmonis dalam ikatan rasa persaudaraan. Pada Makan *Patita Mara/Marei*, paman (*om*) menjamu keponakan dengan menggunakan meja makan panjang (*lesa*) yang ditutupi dengan kain putih yang disebut juga meja putih panjang dan bangku/kursi untuk diduduki oleh keponakan, tentu saja mengandung nilai cinta kasih yang tulus dari orang tua kepada anak serta harapan kelak generasi ini akan terus menjaga tali persaudaraan. Sebaliknya saat keponakan/anak menjamu makan paman/*om*, menggunakan meja walau hanya beralaskan daun kelapa dan terpal di atasnya tetapi memiliki nilai penghormatan yang besar walau hanya sederhana dalam pandangan orang tua, tetapi sangat bernilai bagi mereka untuk membalas rasa cinta orang tua kepada mereka. Perbedaan jamuan Makan *Patita* adat antara orang tua (paman) dengan anak-anak (keponakan) tentu saja dapat dimaklumi oleh orang tua (paman) karena anak-anak mereka (keponakan) banyak yang masih kecil dan belum bekerja.

Tabel 1. Nama *Soa* dan Marga/Family dalam *Soa*

Nama <i>Soa</i>	Marga-Marga dalam <i>Soa</i>
<i>Soa Latu Ey</i>	Uneputty Patiata Tohatta Lesirollo Manusiwa
<i>Soa Pari</i>	Kaihattu Sekewael Ririasa
<i>Soa Tuni</i>	Haumahu Hukom Wattimena Hetharia

Nama Soa	Marga-Marga dalam Soa
Soa Raja	Patinama Suripatty Patty Pattikawa

Sumber: Data Primer (2019)

4.1. Proses Pelaksanaan Makan Patita Soa di Negeri Oma

Pelaksanaan Makan *Patita* adat/*Soa* dibagi menjadi tiga tahapan yaitu:

4.1.1. Tahap Awal Makan *Patita Soa*

Pada tahapan awal ini diadakan pertemuan bersama dalam *Soa* untuk penentuan waktu pelaksanaan yang dilakukan pada rumah tua atau rumah *Soa*. Setelah waktu pelaksanaan sudah disetujui maka dilakukan tahap persiapan untuk dilangsungkannya adat Makan *Patita* diantaranya yaitu tarian Cakalele yang akan dipentaskan pada awal pelaksanaan Makan *Patita*, dan terlebih khusus tanggungan setiap laki-laki (paman) di dalam *Soa* untuk mempersiapkan bahan acara Makan *Patita*. Masing-masing orang akan memberikan dengan sukarela sesuai dengan kemampuan yang dimiliki. Bentuk pemberian dalam bentuk uang (untuk membeli beras, tepung terigu, dan rempah-rempah) tetapi bisa juga dalam bentuk barang. Hal yang sama juga berlaku pada saat pelaksanaan Makan *Patita* dari keponakan kepada paman (*om*) mereka. Waktu pelaksanaan Makan *Patita* ini tidak serentak, tergantung pada kesiapan masing-masing *Soa*. Biasanya Makan *Patita* dari anak-anak (keponakan) kepada orang tua (paman) akan digelar setelah jamuan Makan *Patita* dari orang tua kepada mereka, sebagai bentuk penghormatan rasa terima kasih mereka kepada orang tua.

Sebelum sampai ke puncak pelaksanaan Makan *Patita*, ada prosesi adat yang dilakukan *Soa* di *Baileo Kotayasa*. *Baileo Kotayasa* adalah rumah adat masyarakat Negeri Oma. Bagi masyarakat Maluku, *Baileo* bukan hanya sekedar rumah adat, tetapi lebih daripada itu *Baileo* merupakan identitas negeri-negeri adat di Maluku. *Baileo* juga dipercaya sebagai tempat berkumpulnya Roh Leluhur yang akan menjaga dan melindungi anak-anak negeri. Sehingga setiap pelaksanaan upacara adat, baik itu pelantikan Raja, Upacara Panas Pela-Gandong, dan berbagai upacara adat lainnya selalu berpusat di *Baileo*. Pada malam sebelum pelaksanaan Makan *Patita* dilakukan, serangkaian acara persiapan yang merupakan kewajiban dari lima orang yang ditunjuk atau diangkat *Soa* yang biasa disebut *Bapa Lima-Lima*. Kelima bapak yang telah dipilih oleh *Soa* ini kemudian melakukan doa pergumulan untuk mempersiapkan pelaksanaan Makan *Patita* di hari esok. Dalam prosesi persiapan tersebut ada simbol-simbol yang disertakan seperti tempat sirih sebagai simbol pengikat hubungan kekeluargaan dan sebotol minuman *sopi* (minuman beralkohol lokal) sebagai simbol perekat persekutuan.

4.1.2. Tahap Pelaksanaan

Saat waktu pelaksanaan tiba, sejak pagi semua orang laki-laki (*om/paman*) dan perempuan (*tanta/tante*) akan menjadi orang yang sangat sibuk karena mereka harus menyiapkan beragam makanan, meja putih panjang, serta bangku untuk ditempati nanti oleh setiap keponakan dalam *Soa*. Hal sebaliknya juga terjadi jika tiba waktu pelaksanaan Makan *Patita* dari keponakan kepada paman (*om*) maka mereka akan menyiapkan makanan serta daun kelapa dan terpal sebagai alas makanan. Adapun jenis makanan dari masing-masing *Soa* dapat dilihat pada **Tabel 2**.

Tabel 2. Jenis Makanan Masing-Masing Soa

No	Nama Soa	Menu/Jenis Makanan	Menu/Jenis Makanan yang Membedakan
1	Soa Latu Ey	Nasi kuning, nasi putih, ikan saus, ikan bakar, daging babi, <i>Pali-Pali</i> , dan sayuran	Menu makanan yang membedakan <i>Soa Latu Ey</i> dengan <i>Soa</i> lainnya adalah tersedianya daging babi pada setiap marga dalam <i>Soa</i> ini. Daging tersebut harus dimasak dan diberikan kepada keponakan mereka
2	Soa Pari	Nasi kuning, nasi putih, ikan saus, ikan bakar, <i>Pali-Pali</i> , dan sayuran	Dalam semua <i>Soa</i> yang ada di Negeri Oma, <i>Soa Pari</i> adalah <i>Soa</i> yang harus menyediakan menu <i>Pali-Pali</i> yang paling banyak pada acara Makan <i>Patita</i>
3	Soa Tuni	Nasi kuning, nasi putih, ikan saus, ikan bakar, <i>Pali-Pali</i> , dan sayuran	Pada <i>Soa Tuni</i> tidak terdapat menu makanan khas yang menjadi keharusan untuk disediakan kepada setiap keponakan dalam <i>Soa Tuni</i>
4	Soa Raja	Nasi kuning, nasi putih, ikan saus, ikan bakar, daging sapi, <i>Pali-Pali</i> , dan sayuran	Menu makanan yang membedakan <i>Soa Raja</i> dengan <i>Soa</i> yang lain adalah tersedianya daging sapi pada setiap marga dalam <i>Soa</i> tersebut

Sumber: Data Primer (2019)

Sementara itu, untuk jenis makanan dari keponakan kepada paman (*om*) lebih kepada jenis makanan tradisional seperti ubi kayu (*kasbi*) rebus, ubi jalar (*petatas*) rebus, talas (*keladi*) ketupat, dan ikan. Jenis menu yang mereka sediakan hanya sederhana mengingat anak-anak ini masih kecil dan belum banyak yang bekerja. Sementara, menu makanan yang disiapkan oleh orang tua adalah suatu yang terbaik dengan harapan kelak generasi mereka akan menjadi orang-orang yang hebat dan tidak melupakan ikatan kekeluargaan yang dibangun.

Beragam jenis makanan menunjukkan identitas *Soa* tersebut. Seperti terlihat pada perbedaan jenis makanan yang dimiliki oleh 3 *Soa* di atas diantaranya *Soa Pari* diwajibkan memiliki jenis makanan *Pali-Pali* yang paling banyak diantaranya semua *Soa*. Berkenaan dengan ini belum dapat diketahui mengapa *Soa Pari* yang wajib menyediakan *Pali-Pali*, tetapi jika ditelusuri ternyata *Pali-Pali* merupakan makanan Kesultanan di Ternate yang ada pada perayaan acara khusus dan dibuat oleh orang-orang khusus. Untuk itu perlu dilakukan penelitian tersendiri karena *Pali-Pali* juga bukan makanan umum untuk masyarakat di daerah Pulau Ambon dan Lease. Selanjutnya *Soa Latu Ey* menyediakan daging babi kepada keponakan, hal ini dilakukan hanya semata-mata untuk menyenangkan hati sang keponakan. Berbeda dengan *Soa Raja* yang menyediakan daging sapi kepada keponakan mereka karena

Raja/pemimpin desa di Negeri Oma berasal dari Soa ini. Menurut tuturan sejarah, Raja/pemimpin desa yang diangkat oleh Belanda di zaman itu wajib menyediakan menu makanan Eropa yaitu daging dan roti. Hal tersebut yang membuat Soa Raja hingga saat ini, dalam setiap pelaksanaan Makan Patita Soa, daging sapi adalah menu wajib yang tetap dihidangkan pada meja putih panjang sebagai suatu *prestige* dari Soa tersebut.

Peristiwa makan bersama di dalam komunitas mengubah aspek egoistik manusia ke dalam solidaritas dan kesediaan untuk berbagi sebagai saudara. Makanan berperan besar membentuk ikatan sosial yang berdimensi komunal, dimana ketika makanan dinikmati bersama-sama, memunculkan ikatan emosional di antara orang-orang yang makan makanan yang sama (Simmel, 1998). Dalam peristiwa makan bersama, persaudaraan, solidaritas, rasa senasib sepenanggungan sebagai sesama anggota komunitas melampaui egoisme diri, sehingga makanan mempersatukan orang dalam satu identitas bersama (Setiawan, 2016). Hal itulah yang dirasakan dalam perayaan Makan Patita adat di Negeri Oma. Semua Generasi berbaur dalam sukacita bersama merasakan indahnnya hidup yang rukun dan harmonis, saling berbagi, saling mengasihi sebagai suatu kesatuan masyarakat.

Setelah semua makanan telah siap di atas meja Makan Patita, maka acara ritual pelaksanaan Makan Patita segera dimulai, yang diawali tepat pukul 15.00 WIT atau jam 3 sore, dimana semua orang tua (paman) sudah berkumpul di Baileo Kotayasa dan di depan Baileo beberapa anak muda dalam Soa mulai melakukan perarakan tarian Cakalele. Tarian ini memiliki filosofi peperangan yang terlihat dari gerakan yang menampilkan keperkasaan dalam gerak memotong, menikam, dan menombak dalam melawan musuhnya. Walaupun sekarang suasana perang sudah tidak ada lagi di Maluku namun tarian ini tetap dilakukan dalam upacara-upacara pelaksanaan adat di Negeri Oma juga negeri-negeri adat lainnya di Maluku. Sebagai suatu bentuk perwujudan sebuah penghormatan kepada para leluhur dan kecintaan akan keaslian tradisi budaya masyarakat.

Sementara untuk busana/baju yang dikenakan oleh orang tua dan anak-anak dalam acara Makan Patita adalah baju Cele yang bercorak kotak-kotak dan berwarna merah. Warna merah dari baju Cele menunjukkan rasa kegembiraan dari kehidupan orang tua maupun keponakan dalam perayaan Makan Patita. Pandangan ini sejalan dengan yang dikemukakan oleh Pattipeilohy (2013). Pada umumnya, busana ini memiliki corak warna ceria/berani (kebanyakan merah), karena memiliki nilai keceriaan dan kecekatan.



Gambar 1. Paman/om menyanyi dan menari untuk mengantar anak-anak keluar dari rumah tua atau rumah Soa menuju meja Makan Patita

Dengan berakhirnya tarian *Cakalele*, selanjutnya para orang tua (paman) berjalan menuju ke rumah *Soa* untuk menjemput anak-anak (keponakan) dengan diarak menggunakan nyanyian/*kapata* diiringi oleh alunan *Tifa* menuju ke meja makan. Adapun nyanyian tersebut berisi rasa cinta dan sayang orang bersaudara yang harus terus dibina oleh setiap generasi di Negeri Oma sebagai pesan dari leluhur. Sesampainya di meja makan, para keponakan dipersilahkan untuk duduk mengelilingi meja pada bangku yang telah disiapkan. Makan *Patita* diawali dengan doa oleh pendeta, setelah itu pemimpin dari *Soa* tersebut memberikan wejangan atau nasihat yang berisi tentang hidup orang bersaudara harus tetap dijaga dan warisan Makan *Patita* harus tetap dilestarikan sebagai identitas budaya orang Oma untuk tetap menjaga tali persaudaraan. Setelah itu setiap paman (*om*) akan berdiri di sisi bangku untuk memberikan suapan pertama mereka kepada keponakannya kemudian makanan dilanjutkan sendiri oleh masing-masing anak. Suapan pertama yang diberikan oleh paman (*om*) kepada keponakannya menunjukkan rasa cinta kasih yang besar kepada semua keponakan di dalam *Soa* tersebut tanpa melihat perbedaan. Suapan pertama juga merupakan suatu ikatan yang kuat antara orang tua dan anak sehingga dimana saja anak-anak itu berada mereka tetap ada dalam perhatian, pantauan, dan merasakan kasih sayang orang tua. Suapan pertama juga menjadi harapan bahwa kelak anak-anak ini akan menjadi orang-orang yang berhasil dan tidak melupakan kehidupan persaudaraan.



Gambar 3. Makanan disiapkan di atas *Lesa* (tempat makan tradisional yang terbuat dari anyaman bambu) tetapi dalam perkembangan sekarang diganti dengan piring porselin



Gambar 2. Makanan di atas meja putih yang disiapkan paman (*om*) kepada keponakan

4.1.3. Tahap Penutup

Setelah selesai proses makan bersama, terdapat makanan sisa yang wajib dibawa pulang oleh setiap keponakan. Makanan tersebut tidak boleh dimakan oleh siapapun kecuali mereka sendiri (keponakan). Tentu saja karena makanan yang disediakan dikhususkan kepada mereka

dengan harapan yang besar bahwa kelak anak-anak ini berhasil dan mereka tidak akan kekurangan makanan (berkat) di kemudian hari.

Tahap akhir atau puncak dari adat Makan *Patita* pada empat *Soa* ini berbeda-beda: *Soa* Pari misalnya setelah selesai acara makan, semua anak cucu kembali ke rumah masing-masing dan berdoa syukur. Berbeda dengan *Soa* Pari, setelah acara adat Makan *Patita* selesai, semua anak cucu *Soa* Latu Ey kembali ke rumah *Soa* untuk melakukan doa sebagai bagian dari ucapan syukur kepada Tuhan atas berkat sukacita yang telah mereka nikmati bersama antara paman (*om*) dengan keponakan. Pada *Soa* Tuni, setelah acara adat Makan *Patita* selesai, semua anak cucu pergi ke rumah *Soa* untuk berdoa dan sebagai bentuk rasa syukur mereka melaksanakan pesta dansa bersama dalam *mata rumah Soa* atau dalam bahasa lokal Oma disebut "*Maradansa*". Hal yang sama juga dilakukan oleh *Soa* Raja, setelah acara adat Makan *Patita* selesai, semua anak cucu kembali ke rumah *Soa* dan melanjutkan dengan acara pesta dansa dalam *mata rumah (Maradansa)*.

4.2. Makna Adat Makan Patita Soa bagi Masyarakat Negeri Oma di Maluku

4.2.1. Makan Patita Soa sebagai Pembentuk Identitas dan Pengikat Tali Persaudaraan

Pada tradisi Maluku, ketika seorang perempuan sudah memutuskan menikah, maka dia langsung dibawa oleh suami untuk masuk dalam kehidupan keluarganya sekaligus menyandang marga/*family* suami, sehingga semua anak-anak yang lahir kelak dari perkawinan ini wajib mengikuti marga dari sang suami. Itu berarti, kehadiran anak-anak dari hasil perkawinan tersebut akan diterima sepenuhnya menjadi bagian dari salah satu *mata rumah* dalam satu *Soa* yang ada di suatu negeri (desa).

Hal ini juga berlaku dalam kehidupan masyarakat Negeri Oma dimana setiap anak-anak (keponakan) sebagai bagian dari pewaris marga dalam *Soa* tertentu harus diterima dengan sukacita karena mereka adalah penerus generasi dari *mata rumah (family)* yang ada dalam satu *Soa*. Tentu saja hal ini sekaligus memperkenalkan identitas anak-anak sebagai bagian dari salah satu *Soa* yang ada di Negeri Oma.

Para leluhur benar-benar menyadari bahwa mereka akan menjaga persaudaraan antar anggota keluarga di dalam *Soa*, sehingga meja panjang (*lesa*) merupakan ikatan persaudaraan melalui jamuan makan untuk semua anak di *Soa*. Dengan demikian anak-anak (keponakan) akan tahu siapa saja bagian keluarga mereka. Meja makan bagi orang Maluku bukan hanya sekedar tempat untuk makan tetapi lebih daripada itu memiliki makna yang paling mendasar karena di meja makan orang tua dan anak akan duduk mensyukuri dan menikmati berkat Tuhan. Di meja makan juga orang tua akan memberikan nasihat dan teguran kepada anak-anaknya untuk tetap menjaga ikatan tali persaudaraan anak-anak dalam *Soa*, jika ada yang mengalami kesusahan, yang lain harus menolong, jika ada dalam keadaan senang, yang lain harus turut merasakan. Anak-anak diminta juga untuk saling menghormati tanpa memandang status sosial dan ekonomi seseorang, dan yang tidak kalah penting, harus menghormati orang tua sehingga menjadi harapan kelak anak-anak ini akan menjadi anak-anak yang berguna bagi *Soa*, juga bangsa dan negara, terlebih khusus, dapat mengharumkan nama Negeri Oma.

Dengan demikian, tradisi Makan *Patita* ini tidak dapat dibatasi sebatas makan bersama (perayaan pesta adat) tetapi lebih daripada itu merupakan bentuk pemaknaan kembali nilai-nilai hidup persaudaraan yang telah digariskan oleh leluhur kepada setiap generasinya. Hal ini terlihat dari suapan yang diberikan orang tua (paman) kepada keponakannya yang mampu menggambarkan konsep orang Maluku dalam bingkai hidup persaudaraan dalam ungkapan *ale rasa beta rasa* (anda rasa, saya rasa) artinya ketika anda merasakan dan mengalami sesuatu, baik senang maupun susah, saya juga merasakan hal tersebut (Matitaputty, 2019); Kamu

rasakan, saya juga merasakannya, karena kita adalah saudara (Lestari, 2017), ataupun beberapa filosofi orang Maluku lainnya *sagu salempeng pata dua* (dalam hidup bersaudara, jika kakak makan makanan yang enak, jangan melupakan adik atau saudara lainnya). Pendapat yang sama juga dikemukakan oleh Hartomo et al, (2015) “*Local wisdom Makan Patita was very relevant with brotherhood value*”. Intinya, Makan Patita Soa yang ada di Negeri Oma mengukuhkan kehidupan persaudaraan dan persekutuan yang rukun dan damai dengan harapan kelak sekalipun orang tua sudah tiada tetapi kebersamaan keluarga tetap terjaga.

Selain itu, beberapa hal yang juga tidak kalah penting maknanya dari sajian Makan Patita Mara adalah meja makan (*lesa*) yang ditutupi kain putih panjang mengandung makna kesucian dan ketulusan hati seorang paman (*om*) menerima anak-anaknya (keponakan) di dalam Soa. Begitu juga dengan Tarian Penyambutan yang bermakna bahwa kehadiran keponakan disambut dengan sukacita.

4.2.2. Makan Patita Soa sebagai Bentuk Penghormatan dan Penghargaan kepada Orang Tua (Paman)

Tradisi Makan Patita adat (makan bersama) pada masyarakat Negeri Oma merupakan suatu pesta adat yang pada prinsipnya untuk mensyukuri berkat Tuhan atas ikatan tali persaudaraan yang harus terus diperkuat antar keluarga pada masyarakat Negeri Oma, terlebih khusus ikatan kekerabatan antara orang tua dalam hal ini paman (*om*) dengan anak-anaknya (keponakan). Pemaknaan hidup yang begitu dalam oleh leluhur bagi keberlanjutan hidup persaudaraan atau anak cucu di Negeri Oma adalah suatu warisan budaya yang penuh makna dan nilai-nilai yang baik bagi setiap generasinya. Hal ini tentu memperkuat rasa kebersamaan dan saling memiliki sebagai bagian dari Soa. Sebagaimana yang dikemukakan oleh Meliono-Budiyanto (2004), kebersamaan menjadi inti dari keterikatan masyarakat ketika makan bersama dalam ritual tersebut.

Walapun dalam memberi jamuan Makan Patita keponakan kepada paman (*om*), menu yang mereka hidangkan hanya sederhana. Selain itu, cara menyajikannya tidak pada meja, hanya beralaskan daun kelapa. Dalam hal ini, bukan makanan dan minuman yang menjadi fokusnya tetapi jamuan Makan Patita merupakan bentuk balasan cinta dan kasih sayang yang sudah mereka terima dari paman (*om*) atau ungakapan terima kasih dari anak kepada orang tua yang selalu menopang mereka.

Semua persiapan benar-benar dilakukan oleh mereka sendiri sebagai bentuk rasa memiliki, menghormati, dan menghargai serta terima kasih kepada paman (*om*). Dalam hal ini sebagai anak-anak mereka sudah diterima, dilayani, dan diberi dorongan dan motivasi untuk maju ke depan menjadi generasi yang unggul, untuk belajar hidup berbagi dalam susah maupun senang. Pendapat ini diperkuat dengan padangan Souisa (2019) yang menyatakan “*On that ritual, one can acknowledge the power relations by identifying positions of ‘us’ and ‘them’, the role of parents, the role of children, practice for preparing stuffs, implementation and reflection in ritual of meal. It reflects the management of society based on the pattern in it*”.

4.2.3. Makna Simbolik Makan Patita

Makan Patita menegaskan bahwa ragam makanan dan minuman yang dibawa oleh setiap orang melambangkan ragam cerita dan pengalaman hidup (Hattu, 2016). Namun, selain menceritakan ragam cerita dan pengalaman hidup, Makan Patita di Negeri Oma memperoleh signifikansi yang melampaui makan bukan hanya untuk bertahan hidup dan mempengaruhi persepsi atas bisa tidaknya sesuatu dapat dimakan. Itu sebabnya makanan yang tersaji di meja Makan Patita adalah makanan yang dijadikan sebagai tradisi simbolik. Tradisi simbolik itu

adalah momentum untuk saling mengingatkan dan menasehati dari orang tua (paman) kepada anak keponakan bukan hanya untuk kelak menjadi anak-anak yang membawa harum nama marga, *Soa* ataupun Negeri Oma tapi terlebih lagi agar mereka tetap membangun hubungan persaudaraan yang telah diwariskan oleh leluhur.

Menjawab pandangan Berger (2005) yang menyatakan simbol adalah segala sesuatu yang memiliki signifikansi dan resonansi dengan kebudayaan, maka meja makan (*lesa*) adalah bentuk kebudayaan yang memiliki signifikansi dengan simbol sebagai salah satu tempat paling sentral yang wajib ada pada setiap keluarga (*mata rumah*) selain meja tempat sembahyang (*meja sombayang*) dan piring tempat meletakkan persembahan (*piring natsar*). Bagi masyarakat Maluku, meja makan adalah tempat berkumpulnya keluarga (ibu, ayah, dan anak-anak) untuk mensyukuri berkat Tuhan melalui makanan yang akan dimakan, serta sarana untuk orang tua dapat memberikan nasihat dan teguran kepada anak-anak. Pada setiap keluarga, khususnya yang ada di Negeri Oma dimana mereka memiliki meja makan yang di atasnya terdapat sebuah piring berukuran kecil (piring teh) yang berisi cabai dan garam. Cabai melambangkan suatu kehidupan yang pedas (keras) bahwa untuk mendapatkan suatu makanan di atas meja setiap orang harus berjuang sedangkan garam memberikan rasa kepada setiap makanan yang berarti jika ada keluarga atau saudara yang kekurangan (tidak ada makanan), kita wajib membantu/menolong. Dengan demikian, meja makan (*lesa*) dari budaya Makan Patita mengandung banyak makna simbolik yang memiliki arti mendalam bagi masyarakat Negeri Oma untuk hidup sebagai generasi yang tidak berpangku tangan, selalu mengingat akan hidup keluarga (*orang basudara*) *laeng lia laeng, satu pung susah samua iko susah, satu pung sanang samua iko sanang* (hidup harus saling menolong, jika ada yang susah dalam keluarga/*Soa* semua sama-sama turut merasakan, jika ada yang senang semua keluarga/*soa* ikut senang).

Pandangan Turner (1982) tentang simbol adalah unit terkecil dari ritual yang masih mempertahankan sifat spesifik dari ritual. Dapat dilihat dari beragam makanan yang disediakan khusus oleh paman (*om*) kepada keponakannya yaitu nasi putih, nasi kuning, *Pali-pali* (*Soa* Pari), daging babi (bagi *Soa* Latu Ey), dan daging sapi (*Soa* Raja). Makanan sebagai salah satu bagian pokok dari pelaksanaan ritual Makan Patita mempunyai makna simbolik yang spesifik yang terdapat pada setiap makanan yang ada di meja makan (*lesa*) antara lain, 1) nasi putih bermakna suci, bersih dan tulus, dengan harapan anak-anak ini akan menjadi anak-anak yang baik, tidak melakukan hal-hal yang kelak mempermalukan anak-anak (keponakan) dalam *Soa*, 2) *pali-pali* menyimbolkan kesatuan yang mengikat sebagaimana bahan dasar *pali-pali* dari daun kelapa yang saling mengikat, demikian juga harapan kepada setiap generasi di dalam *Soa* untuk tetap bersatu, 3) nasi kuning bermakna kehidupan yang lebih baik, bercahaya seperti emas, dan melahirkan generasi yang hebat di dalam *Soa*, 4) daging babi pada *Soa* Latu Ey lebih kepada ungkapan rasa ingin menyenangkan hati anak-anak (keponakan), 5) daging sapi, dimaknai sebagai bagian dari status sosial *Soa* Raja, 6) hasil bumi ubi, talas, dan ubi jalar merupakan wujud syukur kepada Tuhan karena telah dilimpahkan rahmat dan berkat, 7) ikan menunjukkan kekayaan alam yang melimpah di Desa Oma sehingga dimana saja anak-anak Negeri Oma berada, tidak pernah lupa untuk kembali membangun Negeri Oma.

Tentu saja jenis-jenis makanan tersebut adalah simbol yang memiliki makna dan nilai tinggi dalam budaya Makan Patita di Negeri Oma. Dengan demikian, makanan memiliki makna simbolik (konsep makan bersifat sosial) maksudnya di dalam makanan tersebut terdapat simbol-simbol (Foster 1986; Mufidah, 2012). Hal yang sama dikemukakan juga oleh Nurti (2017) yang menyatakan bahwa makanan sebagai simbol-simbol tertentu akan memiliki makna tertentu pula dalam banyak aktivitas sosial, misalnya makanan yang digunakan dalam upacara adat. Dengan demikian, makanan dalam Makan Patita *Soa* bukan hanya sekedar

sesuatu untuk dimakan atau sesuatu yang disuguhkan kepada anggota kerabat (anak/orang tua) yang sedang mengikuti perayaan, tetapi makanan serta tata cara penyajiannya menjadi simbol-simbol tradisi Makan *Patita Soa* di Negeri Oma.

5. Kesimpulan

Makan *Patita Soa* di Negeri Oma merupakan salah satu tradisi dan merupakan warisan budaya yang penuh dengan nilai dan makna. Makan *Patita Soa* mengandung makna sebagai pembentuk identitas anak-anak dalam *Soa* dan pengikat tali persaudaraan. Makan *Patita Soa* juga mengandung makna sebagai bentuk penghormatan dan penghargaan kepada orang tua serta penuh dengan makna simbolik. Makan *Patita Soa* bukan sekedar makan untuk kenyang atau makan untuk bersenang-senang, tetapi lebih daripada itu, meja putih panjang mengisyaratkan cinta kasih yang tulus yang dibangun oleh orang tua kepada generasinya, menjadi contoh dan teladan bagi mereka untuk hidup saling mengasihi dalam ikatan tali persaudaraan sehingga susah dan senang semua turut merasakan secara bersama-sama. Makan *Patita Soa* juga merupakan bagian dari ucapan syukur atas karunia Tuhan bagi anak-anak di Negeri Oma. Selain itu, Makan *Patita Soa* juga mengajarkan kepada generasi muda untuk menghormati dan menghargai orang tua. Tidak kalah pentingnya, dalam Makan *Patita Soa* terkandung banyak harapan akan masa depan yang lebih baik kepada setiap anak-anak dalam *Soa* yang ada di Negeri Oma. Dengan demikian, Makan *Patita* di Negeri Oma mempertegas nilai-nilai relasi sosial persaudaraan, sebagai ajang pendidikan nilai moral bagi masyarakat dalam menjaga hubungan kekeluargaan, serta mempertegas nilai-nilai dan pola hubungan kekerabatan, khususnya masyarakat Negeri Oma, Pulau Haruku, Maluku, yang tersebar di seluruh dunia.

6. Ucapan Terima Kasih

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Daerah Negeri Oma serta lima informan kunci dari empat *Soa* di Negeri Oma. Juga, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pengulas anonim untuk ulasan mereka di artikel ini.

7. Pernyataan *Conflicts of Interest*

Penulis menyatakan tidak ada potensi konflik kepentingan sehubungan dengan penelitian, kepengarangan, dan/atau publikasi dari artikel ini.

Daftar Pustaka

- Arifuddin, S. (2019). Makna Simbolik Dalam Prosesi Popene'e Suku Lauje Di Desa Tomini Utara Kec. Tomini Kab. Parigi Moutong. *Jurnal Bahasa dan Sastra*, 4(1), 53-67. Retrieved from <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/BDS/article/viewFile/12255/9554>
- Berger, A. A. (2005). *Tanda-tanda dalam Kebudayaan Kontemporer: Suatu Pengantar Semiotika*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Cooley, F. (1985). *Mimbar dan Tahta*. Jakarta: Sinar Harapan.
- Creswell, J. W. (1998). *Qualitative inquiry and research design: choosing among five traditions*. London, United Kingdom: Sage Publication.
- Endaswara, S. (2017). *Metodologi Penelitian Kebudayaan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Fischler, C. (2011). Commensality, society and culture. *Social Science Information*, 50(3-4), 528-548. <https://doi.org/10.1177/0539018411413963>

- Foster, G. M. (1986). *Antropologi Kesehatan*. Jakarta: UI Press.
- Hattu, J. V. D. (2016). Gereja dan Pendidikan Kristiani untuk Orang Dewasa: Antara Harapan dan Kenyataan. *Diegesis: Jurnal Teologi*, 1(1), 29-38.
- Hartomo, O. D., Dewi, Y. T. N., & Pancasiwi, H. (2015). The Implementation of Peace Building Education Based on Local Wisdom in Indonesia's Post Conflict Areas. *International Journal of Humanities and Management Sciences (IJHMS)*, 3(4), 217-221. Retrieved from <http://www.isaet.org/images/extraimages/P615206.pdf>
- Hay, D. F. (2009). The roots and branches of human altruism. *British Journal of Psychology*, 100(3), 473-479. <https://doi.org/10.1348/000712609x442096>
- Hayden, B. (2014). Competitive Feasting before Cultivation? *Current Anthropology*, 55(2), 230-231. <https://doi.org/10.1086/675378>
- Herusatoto, B. (2001). *Simbolisme Dalam Budaya Jawa*. Yogyakarta: Hanindita.
- Koentjaraningrat, K. (2005). *Pengantar Antropologi II: Pokok-pokok Etnografi* ; Jakarta: Rineka Cipta.
- Lestari, D. T. (2017). *Peran Musik Sebagai Salah Satu Media Perdamaian di Maluku* (Thesis). Institut Seni Indonesia Surakarta. Retrieved from <http://repository.isi-ska.ac.id/2174/>
- Matitaputty, J. K. (2019). Pagelaran Seni dan Budaya: Karakteristik Maluku sebagai Masyarakat Multikultur dalam Mata Kuliah Pendidikan Multikultural. *Candrasangkala: Jurnal Pendidikan dan Sejarah*, 5(2), 1-13. Retrieved from <http://jurnal.untirta.ac.id/index.php/Candrasangkala/article/view/6483>
- Meliono-Budianto, V. I. (2004). Dimensi etis terhadap budaya makan dan dampaknya pada masyarakat. *Makara Seri Sosial Humaniora*, 8(2), 65-70. Retrieved from <http://hubsasia.ui.ac.id/old/index.php/hubsasia/article/viewFile/90/125>
- Miles, B. M., & Huberman, M. A. (1992). *Analisis data kualitatif*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Mufidah, N. L. (2012). Pola konsumsi masyarakat perkotaan: studi deskriptif pemanfaatan foodcourt oleh keluarga. *Bio-Kultur*, 1(2), 157-178. Retrieved from <https://journal.unair.ac.id/BK@pola-konsumsi-masyarakat-perkotaan--studi-deskriptif-pemanfaatan-foodcourt-oleh-keluarga-article-4380-media-133-category-8.html>
- Nanuru, R. F. (2019). Orom Sasadu: Hakikat dan Maknanya Bagi Masyarakat Suku Sahu Di Halmahera Barat, Maluku Utara. *Jurnal Filsafat*, 29(1), 66-101. Retrieved from <https://journal.ugm.ac.id/wisdom/article/view/41641>
- Nurti, Y. (2017). Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19(1), 1-10. <https://doi.org/10.25077/jantro.v19.n1.p1-10.2017>
- Pattipeilohy, M. M. (2013). Busana Tradisional Daerah Maluku dan Masa Depan. *Jurnal Penelitian*, 7(5), 74-103. Retrieved from <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbm Maluku/wp-content/uploads/sites/13/2015/03/Di-Publikasikan-Pada-Jurnal-Penelitian-Vol-7-Nomor-5.-Edisi-November-2013-Untuk-Mendapatkannya-Silakan-Download-di-sini.pdf>
- Patty F. N. (2018) *Teologi Patita: Menggali Nilai simbolik Makan Patita Adat di Oma dan Mendialogkannya dengan Jamuan Makan Bersama dalam Injil Lukas 22*. Jakarta: BPK Gunung Mulia.
- Rianawati, R. (2019). Saprahan: Mutual Cooperation Value in Local Wisdom of Seranggan Village of Sambas Regency, Indonesia. *Opcion*, 35(20), 2899-2921. Retrieved from <https://produccioncientificaluz.org/index.php/opcion/article/viewFile/31927/33172>
- Setiawan, R. (2016). Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis. *Respons*, 21(1), 113-140. Retrieved from <http://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/response/article/view/527>

- Simmel, G. (1998). *Simmel on Culture: Selected Writings (Published in association with Theory, Culture & Society)*. (M. Featherstone & D. P. Frisby, Eds.) (First ed.). London, United Kingdom: SAGE Publications Ltd.
- Sobal, J., & Nelson, M. K. (2003). Commensal eating patterns: a community study. *Appetite*, 41(2), 181–190. [https://doi.org/10.1016/s0195-6663\(03\)00078-3](https://doi.org/10.1016/s0195-6663(03)00078-3)
- Solissa, A. B. (2014). Falsafah Pela Gandong dan Toleransi Beragama dalam Masyarakat Ambon yang Multikultur. *Refleksi: Jurnal Filsafat dan Pemikiran Islam*, 14(2), 216-229. Retrieved from <http://ejournal.uin-suka.ac.id/ushuluddin/ref/article/view/1110>
- Souisa, N. N. (2017). *Makan Patita: Nilai dan Maknanya dalam Membangun Pendidikan Kristiani yang Kontekstual* (Disertation). Universitas Kristen Satya Wacana. Retrieved from <https://repository.uksw.edu/handle/123456789/13362>
- Souisa, N. N. (2019). Sharing Meal, Sharing Life together: An Anthropological Perspective on the Significance of Sharing Meal Ritual Based on the Religious Life. *Proceedings of the International Conference on Religion and Public Civilization (ICRPC 2018)*. Paris, France: Atlantis Press. <https://doi.org/10.2991/icrpc-18.2019.2>
- Sugiyono. (2015). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Turner, V. W. (1982). *From ritual to theatre: The human seriousness of play*. New York City: Performing Arts Journal Publications.
- Wumu, W. (2019). Madre sebagai Simbol Pemaknaan Ulang Arti Rumah dan Keluarga dalam Cerpen Madre Karya Dewi Lestari. *Telaga Bahasa*, 6(1), 487–506. <https://doi.org/10.36843/tb.v6i1.24>
- Yiengprugsawan, V., Banwell, C., Takeda, W., Dixon, J., Seubsman, S., & Sleight, A. C. (2015). Health, Happiness and Eating Together: What Can a Large Thai Cohort Study Tell Us? *Global Journal of Health Science*, 7(4), 270–277. <https://doi.org/10.5539/gjhs.v7n4p270>
- Young, M. E., Mizzau, M., Mai, N. T., Sirisegaram, A., & Wilson, M. (2009). Food for thought. What you eat depends on your sex and eating companions. *Appetite*, 53(2), 268–271. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2009.07.021>

Tentang Penulis

1. **Jenny Koce Matitaputty**, memperoleh gelar Doktor dari Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Indonesia, pada tahun 2018. Penulis adalah dosen pada Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Pattimura, Indonesia.
E-Mail: jenny.matitaputty@fkip.unpatti.ac.id
2. **Ida Masinay**, guru honorer pada Sekolah Menengah Atas Negeri 20, Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku, Indonesia.
E-Mail: masinayida05@gmail.com