



## Eksplorasi Makanan Khas Tradisional Kabupaten Enrekang

Ismail\*<sup>1</sup>, Mutmainna Muinuddin M. Dyah<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Muhammadiyah Enrekang, Indonesia

E-mail: [smileummaspul@gmail.com](mailto:smileummaspul@gmail.com)<sup>1</sup>, [innamuhammadiyah@gmail.com](mailto:innamuhammadiyah@gmail.com)<sup>2</sup>

### Abstrak

Kegiatan pengabdian pada masyarakat berupa Eksplorasi Makanan Khas Tradisional melalui Kegiatan Bina Desa di Kabupaten Enrekang merupakan salah satu kegiatan dalam mewujudkan Tri Dharma Perguruan Tinggi juga guna mendukung pelestarian budaya yang ada di Indonesia khususnya terkait masakan kuliner nusantara. Tujuan kegiatan PPM ini adalah untuk mendorong rasa kecintaan kaum milenial pada kekayaan cita rasa makanan khas kabupaten Enrekang sebagai salah satu kuliner nusantara. Banyaknya tradisi yang tersebar di wilayah Kabupaten Enrekang membuatnya sangat kaya akan keanekaragaman budaya dan makanan khas tradisional. Potensi makanan khas yang dimiliki Kabupaten Enrekang memiliki peran tersendiri untuk menarik wisatawan datang. Jati diri bangsa harus diperkuat melalui makanan khas Kabupaten Enrekang. Seperti halnya di banyak negara, yang gencar dan gencar memasarkan makanannya ke dunia dalam upaya memperkuat negaranya. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan September sampai Oktober tahun 2022. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui demonstrasi menu di Desa Mampu Kecamatan Anggeraja Kabupaten. Secara umum, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dinilai dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa dalam melakukan modifikasi dari menu yang dipraktikkan. Selain itu, keberhasilan Pengabdian ini juga dinilai dari hasil eksplorasi makanan khas Kabupaten Enrekang dimana di peroleh data 10 makanan khas tradisional di Kabupaten Enrekang yaitu Deppa Te'tekan, Dangke, Pulu Mandoti, Dodol Malino, Deppa Kenari, Nasu Cemba, Baje Kotu, Baje Karrang, Sayur Tuttu dan Ayam Bundubundu. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan makanan khas Kabupaten Enrekang sebagian besar berasal dari Kabupaten Enrekang sendiri. Makanan tradisional di Kabupaten Enrekang diolah dengan berbagai cara pengolahan dan pengemasan yang masih terbilang tradisional. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat menjadi salah satu inspirasi masyarakat Kabupaten Enrekang dalam pengembangan usaha dan wisata kuliner di Kabupaten Enrekang.

**Kata kunci:** Makanan Khas, Nusantara, Kuliner, Makanan Tradisional, Millennial, Kabupaten Enrekang.

### 1. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki 34 provinsi dari Sabang sampai Merauke dan memiliki beragam budaya. Hal ini membuat Indonesia sangat kaya akan ekspresi budaya. Secara umum kebudayaan dapat diartikan sebagai sesuatu yang berasal dari pemikiran atau intelektualitas manusia yang dikembangkan dan diturunkan dari generasi ke generasi. Kebudayaan Indonesia harus dihormati dan dilestarikan sebagai identitas bangsa. (Rianti, A., Novenia, A. E., Christopher, A., Lestari, D., & Parassih, E. K., 2018). Indonesia dengan keragaman suku, etnis dan budaya membuatnya memiliki potensi besar sebagai salah satu negara dengan pusat pariwisata terbanyak.

Salah satu cara untuk meningkatkan jumlah wisatawan, Indonesia harus mampu memberikan daya tarik wisata baru yang menarik, selain candi, artefak, situs dll. Salah satu keunikan Indonesia adalah kemakmuran gastronomi, termasuk rasa makanan dan masakan. Gastronomi Indonesia saat ini menjadi topik yang relevan karena negara ini memiliki banyak budaya dari berbagai etnis yang hidup dan tersebar di ribuan pulau. Dealer dari Cina, India, dan kemudian, Spanyol, Timur Tengah dan Portugal mempengaruhi masakan Indonesia. Variasi jenis dan macam masakan tradisional lokal Indonesia sangat beragam, hal ini tergantung dari budaya dan adat istiadat masyarakat setempat. Padi, Jagung, Sagu, Talas, Sukun, Ganja, dan Singkong

(Gaplek) tidak mencerminkan keadaan sosial ekonomi masyarakat yang rendah, tetapi adat dan kearifan lokal dalam memanfaatkan keadaan alam yang harmonis (Soeroso, A., & Susilo, Y. S., 2014).

Pengembangan pariwisata di Indonesia tidak lepas dari keberadaan kuliner atau makanan khas tradisional yang menjadi salah satu daya tarik wisatawan. Makanan tradisional adalah makanan yang telah diturunkan, diproduksi atau dikonsumsi secara turun temurun, menggunakan bahan-bahan produksi lokal dan diolah secara khusus di daerah tersebut (Pujawan & Trisdayanti, 2017). Makanan khas daerah yang beragam diakibatkan produksi pangan Indonesia berbeda setiap daerahnya sehingga pengolahan makanan khas tiap daerah memiliki ciri khasnya dan keunikannya tersendiri. Wisata khas memiliki potensi besar untuk daerah yang tidak hanya menarik wisatawan, tetapi juga mempengaruhi dimensi ekonomi dan sosial mereka. Dengan menjadi destinasi wisata kuliner, makanan khas daerah tetap terjaga dan lestari di antara banyak makanan kekinian yang semakin dominan (Karamayudha, 2017).

Budaya makanan Indonesia dibentuk oleh beberapa faktor seperti alam, sejarah, dan budaya. Dengan keragaman geografis dan budaya yang sangat besar di seluruh nusantara, terbukti bahwa masakan Indonesia kaya akan variasi dan rasa. Dengan demikian, makanan dapat dimanfaatkan sebagai sarana strategis untuk mendongkrak industri pariwisata Tanah Air. Dalam 5 tahun terakhir, pemerintah Indonesia telah memberikan dukungan yang besar untuk pengembangan wisata kuliner sebagai salah satu sektor wisata minat khusus yang dipromosikan secara luas ke pasar internasional. Mempromosikan wisata kuliner Indonesia seharusnya tidak hanya sekedar mengekspos keragaman makanan tradisional yang dimiliki Indonesia, tetapi lebih penting lagi, memberitahu pasar tentang nilai-nilai sosial budaya di balik makanan itu sendiri. (Wijaya, S. 2019).

Kabupaten Enrekang merupakan salah satu kabupaten yang ada di Sulawesi Selatan. Kabupaten Enrekang berbatasan dengan Kabupaten Tana Toraja (Sebelah Utara), Kabupaten Sidenreng Rappang (Sebelah Selatan), Kabupaten Luwu (Sebelah Timur), dan Kabupaten Pinrang (Sebelah Barat). Seperti yang diketahui sebelumnya, Kabupaten Tana Toraja memiliki tingkat pengunjung wisatawan yang terbilang cukup tinggi. Salah satu potensi yang dimiliki Kabupaten Enrekang dikarenakan berbatasan dengan Kabupaten Tana Toraja. Dengan kata lain, Kabupaten Enrekang akan selalu dilewati oleh wisatawan yang akan mengunjungi Kabupaten Tana Toraja. Letak inilah yang menjadikan Kabupaten Enrekang menjadi lokasi strategis untuk tujuan wisata lainnya selain Kabupaten Tana Toraja untuk tujuan wisata khususnya wisata kuliner.

Kabupaten Enrekang memiliki banyak tradisi nenek moyang yang keberadaannya masih terjaga. Banyaknya tradisi-tradisi yang tersebar di daerah Kabupaten Enrekang membuatnya sangat kaya akan keanekaragaman kebudayaan dan makanan khas tradisional. Potensi makanan khas tradisional yang dimiliki oleh Kabupaten Enrekang memiliki peran tersendiri untuk menarik wisatawan untuk datang. *Pulu Mandoti* merupakan salah satu representasi kebudayaan agraris di Kabupaten Enrekang. *Pulu Mandoti* adalah beras ketan harum yang langka di daerah setempat dan tumbuh di pegunungan pada ketinggian sekitar 700 meter. Desa tersebut adalah Desa Sarkhanan dan Kendenan di Kecamatan Baraka terletak sekitar 60 kilometer dari Kota Enrekang, ibu kota dari Kabupaten Enrekang. Karena kekhasan *Pulu Mandoti*, beberapa peneliti di Indonesia dan Jepang telah mempelajari varietas padi ini dan mencoba menanamnya di tempat lain, tetapi hasilnya sama, tidak ada aroma. Menurut mereka, tanah yang ada di daerah tersebut mengandung unsur yang sangat istimewa dan kaya nutrisi, yang memberikan Beras *Pulu Mandoti* rasa yang sangat harum dan unik, yang menambah nilai tersendiri (Hasmah, 2020).

Identitas bangsa harus diperkuat melalui makanan khas tradisional Kabupaten Enrekang. Seperti halnya di banyak negara yang gencar memasarkan makanannya ke dunia dalam upaya memperkuat negaranya. Selain itu hal ini juga ditujukan untuk perekonomian (devisa) dan memperkenalkan negaranya. Salah satu contohnya adalah di Negara Prancis, publikasi buku tentang masakan daerah berkembang pesat, banyak petani menjual produk mereka secara langsung dan membuka restoran pertanian, koki bintang 3 yang bergengsi meluncurkan masakan modernisasi dari makanan khas tradisional, dan Kementerian Kebudayaan dan Pertanian telah

menugaskan inventaris lengkap warisan kuliner provinsi Prancis dan telah memberikan tanda klasifikasi kualitas, termasuk seratus situs yang luar biasa untuk makanan mereka di seluruh Prancis. (Bessière, J., 1998).

Nilai strategis makanan khas tradisional adalah mempercepat penganeekaragaman asupan makanan yang aman, sehat, dan beragam. Ini karena makanan khas tradisional datang dalam berbagai bentuk, memiliki nutrisi yang cukup, dan umumnya bebas dari bahan kimia berbahaya, sehingga aman untuk dimakan. Selain itu, mereka tidak bergantung pada daerah atau negara lain karena bahan yang digunakan adalah asli, tidak diimpor (Pujawan & Trisdayanti, 2017). Untuk mengurangi kemungkinan berkembangnya masalah kesehatan, masyarakat saat ini, termasuk wisatawan lokal dan internasional, memilih makanan alami, termasuk makanan khas tradisional, ketika mengunjungi suatu kota atau tujuan wisata. Seperti yang kita ketahui bersama, saat ini tersedia banyak sekali jenis makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat yang memiliki risiko gangguan kesehatan yang sangat signifikan. Salah satunya adalah makanan cepat saji, yang sangat sulit dicerna oleh tubuh. Hal ini dapat menjadi acuan untuk terus memodifikasi makanan khas tradisional agar tidak kalah dengan masakan atau makanan modern.

Meskipun merupakan warisan budaya, makanan khas tradisional Kabupaten Enrekang mungkin akan hilang secara bertahap. Pengaruh pasar bebas dan globalisasi memungkinkan hal ini terjadi. Di era globalisasi saat ini, makanan khas tradisional hidup berdampingan dengan produk makanan modern. Terbukti, sebagian anak muda memandang masakan internasional sebagai masakan bergengsi. Salah satu faktor yang menjadi kurangnya minat anak muda terhadap makanan khas daerah adalah kurangnya eksplorasi terkait makanan tersebut. Di bagian kota Enrekang sendiri, makanan khas tradisional seperti nasu cempa hanya dijual di beberapa warung makan saja.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk melakukan pencatatan terhadap makanan khas tradisional di Kabupaten Enrekang agar nantinya dapat dipertahankan dan disebarluaskan kepada masyarakat lokal dan dunia dalam rangka meningkatkan jati diri bangsa dan berkembang menjadi daya tarik wisata yang unik.

Adanya pembelajaran mata kuliah *Tourism and Culinary* sangat mendukung kegiatan pengabdian masyarakat ini dimana mahasiswa yang juga merupakan kaum milenial akan mengeksplorasi beragam masakan nusantara dan berupaya untuk turut mengenalkan dan melestarikan pada lingkungan sosialnya. Perkembangan dunia digital juga sangat mendukung dalam tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Eksplorasi dan pengenalan masakan nusantara dapat dilakukan dengan bantuan berbagai sosial media yang banyak digunakan oleh kaum milenial seperti youtube, instagram dan lainnya.

Adapun tujuan yang ingin dicapai melalui pelaksanaan kegaitan PKM ini adalah sebagai berikut:

1. Membantu masyarakat dalam pengembangan usaha kuliner di Kabupaten Enrekang.
2. Membantu pemerintah dalam menyebarluaskan informasi makanan khas tradisional di Kabupaten Enrekang agar nantinya dapat dipertahankan dan disebarluaskan kepada masyarakat lokal melalui pencatatan makanan khas Kabupaten Enrekang.
3. Membina kerjasama dengan berbagai pihak terkait, terutama pihak masyarakat, sehingga syiar Universitas Muhammadiyah Enrekang semakin digaungkan.

Kegiatan PKM ini diharapkan dapat memiliki dampak dan manfaat sebagai berikut:

1. Mampu meningkatkan kemampuan pelaku usaha kuliner di Desa Mampu sebagai upaya memberikan alternatif usaha atau pekerjaan bagi warganya.
2. Mampu mengenalkan makanan nusantara pada kaum milenial sebagai bagian pemanfaatan media dan teknologi yang ada.

## II. TARGET DAN LUARAN

Mampu adalah salah satu desa dari 15 desa/kelurahan di Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang, provinsi Sulawesi Selatan. Desa Mampu memiliki luas 10,64 Km<sup>2</sup> yang terdiri dari 4 dusun/lingkungan yaitu dusun Mampu, dusun Ra'cak, Dusun Sangeran dan Dusun Lo'ko Jarun. Sedangkan data penduduk berjumlah sekitar 1.548 yang terdiri dari 788 laki-laki dan 760 perempuan (Source: <https://profil.digitaldesa.id/mampu-enrekang/infografis>).

Penduduk desa mampu sebagian besar mata pencaharian pokok penduduk Desa Mampu adalah bertani bawang dan sayur-sayuran, ini disebabkan karena Desa Mampu merupakan wilayah dataran tinggi dengan kondisi wilayah yang subur. Selain bertani, penduduk juga memiliki jasa perseorangan seperti usaha jasa makanan dan minuman khususnya makan khas tradisional kabupaten Enrekang. Usaha jasa kuliner ini biasa diselenggarakan oleh badan usaha berbadan perseorangan. Meningkatnya pendirian usaha jasa makanan kuliner di Desa Mampu mencerminkan hasil dari permintaan pasar yang meningkat disebabkan oleh kebutuhan gaya hidup masyarakat.

Tradisi dan kebiasaan tolong menolong di Desa Mampu telah tumbuh dan tertanam dalam kehidupan masyarakatnya. Kegiatan kegotong-royongan akan kita jumpai pada kegiatan seperti acara pernikahan, membangun rumah (mappatinda' bola), pengecoran jalan tani dan lain-lain.

Adapun target luaran yang diharapkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Para pelaku usaha kuliner desa Mampu dapat menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang pemasaran dan promosi.
2. Para pelaku usaha kuliner desa Mampu dapat melestarikan makanan khas Kabupaten Enrekang.

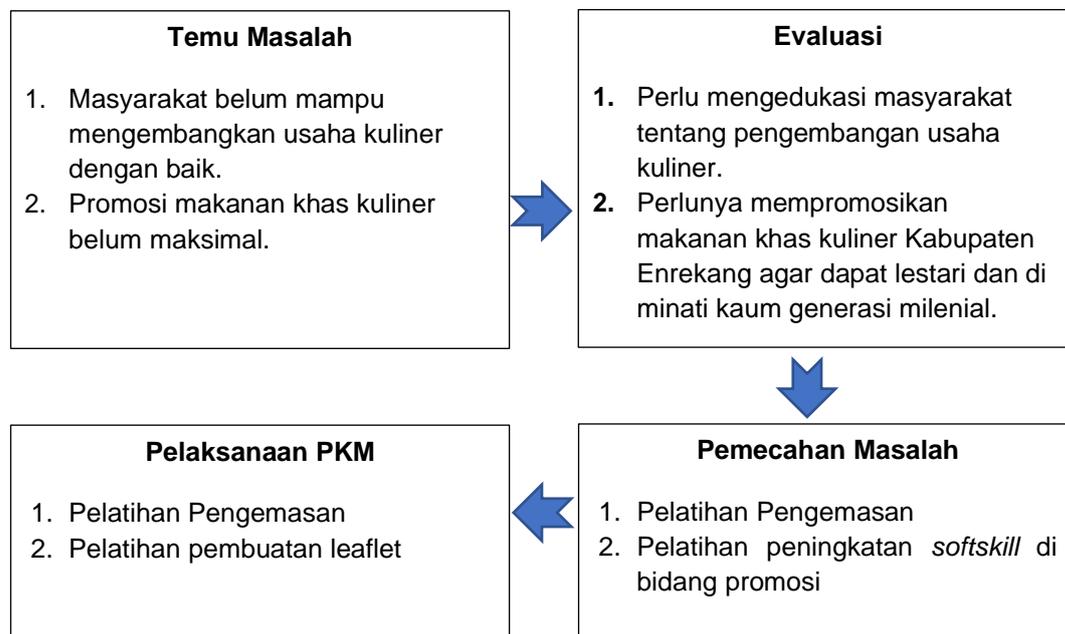
## III. METODE PELAKSANAAN

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Untuk mencapai tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini digunakan beberapa langkah:

### 1. *Explorasi dan Survei*

Explorasi makanan khas kabupaten Enrekang Lokasi pengambilan data dilakukan di seluruh Kecamatan di Kabupaten Enrekang yaitu Kecamatan Alla, Kecamatan Anggeraja, Kecamatan Baraka, Kecamatan Baroko, Kecamatan Bungin, Kecamatan Buntu Batu, Kecamatan Cendana, Kecamatan Curio, Kecamatan Enrekang, Kecamatan Maiwa, Kecamatan Malua, Kecamatan Masalle. Pengambilan data dilakukan di pasar-pasar tradisional dan penjual makanan khas tradisional. Dalam penelitian ini, sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Produsen atau pedagang makanan khas tradisional menjadi responden dari penelitian ini. Survei adalah metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian ini untuk mengumpulkan data. Untuk mengetahui lebih dalam tentang nama-nama berbagai jenis makanan tradisional yang diolah, bahan yang digunakan, dan proses pengolahannya sendiri, penelitian ini dilakukan dengan mewawancarai produsen yang memproduksi/menjual makanan khas tradisional. Teknik analisis data penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Makanan khas tradisional di Kabupaten Enrekang dipresentasikan dan hasil wawancara di lapangan disusun sistematis dan dinarasikan secara deskriptif. Sedangkan Topik umum praktikum adalah pengolahan makanan nusantara Kabupaten Enrekang.

## 2. Langkah-langkah Pelaksanaan



Bagan 1. Langkah-langkah pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan mulai bulan September – Oktober 2022, dari mulai perencanaan kegiatan, pencarian dana, koordinasi, pelaksanaan kegiatan, sampai pelaporan hasil kegiatan. Lokasi pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini di pusatkan di desa Mampu Kecamatan Anggeraja Kabupaten Enrekang. Adapun unsur-unsur yang terlibat diantaranya adalah: (1) Masyarakat Pengusaha Kuliner desa Mampu; (2) Dosen Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris UNIMEN; (3) Dosen Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris UNIMEN; dan (4) Mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris sebanyak 14 orang.

## IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Gambaran umum lokasi penelitian Kabupaten Enrekang adalah sebuah kabupaten yang terletak di Sulawesi Selatan. Kabupaten Enrekang memiliki tingkat kordinat 3.6°S 119.8°E. Ibu kota dari Kabupaten Enrekang adalah Enrekang. Kabupaten Enrekang memiliki luas 1.786,01 km<sup>2</sup>. Wilayah Kabupaten Enrekang beriklim tropis dengan suhu udara berkisar antara 21°–32 °C. Tingkat kelembapan nisbi di wilayah ini berkisar antara 77%–83%. Curah hujan di wilayah Kabupaten Enrekang cenderung tinggi sepanjang tahun dan curah hujan tahunan di wilayah ini berkisar antara 2.300–2.900 mm per tahun dengan jumlah hari hujan berkisar antara 160 hingga 220 hari hujan per tahun. Kabupaten Enrekang memiliki 12 Kecamatan yaitu Kecamatan Alla, Kecamatan Anggeraja, Kecamatan Baraka, Kecamatan Baroko, Kecamatan Bungin, Kecamatan Buntu Batu, KecamatanCendana, Kecamatan Curio, Kecamatan Enrekang, Kecamatan Maiwa, Kecamatan Malua, Kecamatan Masalle (Wikipedia).

Walapun tidak memiliki laut, Kabupaten Enrekang memiliki beragam macam keindahan seperti Gunung Nona yang sangat digemari penduduk setempat serta wisatawan. Selain Gunung Nona, terdapat beberapa objek wisata lainnya yang ada di Kabupaten Enrekang yaitu Mendatte Park, Buntu Gallang, Buttu Macca, Goa Labele Desa Palakka, Air terjun tattungo, Wisata Desa Kadingeh, Gunung latimojong dan Gunung Bamba Puang. Dengan banyaknya tempat wisata yang

ditawarkan, Kabupaten Enrekang memiliki potensi yang sangat digemari untuk didatangi. Disinilah masyarakat dituntut harus bersifat aktif dalam memasarkan makanan khas daerah guna menjaga kelestarian warisan budaya di Kabupaten Enrekang.

Meskipun merupakan warisan budaya, makanan khas tradisional di Kabupaten Enrekang mungkin akan hilang secara bertahap. Hal ini dikarenakan banyaknya makanan-makanan modern yang berdampingan dengan makanan khas tradisional. Jika dilihat dari realita yang ada, kurangnya minat anak muda dalam mengonsumsi makanan khas tradisional. Mereka berpendapat bahwa makanan khas tradisional hanya digemari oleh kalangan orang tua saja. Dengan fenomena yang ada, perlunya modifikasi dari kekurangan-kekurangan dari makanan khas tradisional sebelumnya sehingga persepsi anak muda tentang makanan khas tradisional tersebut dapat hilang secara perlahan.

Berdasarkan hasil survei, makanan khas tradisional yang ada di Kabupaten Enrekang ada 10 yaitu Deppa Te'tekan, Dangke, Pulu Mandoti, Dodol Malino, Deppa Kenari, Nasu Cemba, Baje Kotu, Baje Karrang, Sayur Tuttu dan Ayam Bundu-bundu.

## Pembahasan

### 1. Deppa Te'tekan



Gambar 1. Deppa Te'tekan  
Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 2. Dangke  
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Kue Deppa Te'tekan menjadi salah satu ciri khas Kabupaten Enrekang. Deppa Te'tekan adalah kue yang berasal dari Kabupaten Enrekang di Provinsi Sulawesi Selatan yang telah diturunkan dari generasi ke generasi. Kue Deppa Te'tekan dijadikan salah satu makanan favorit ole-ole bagi masyarakat yang hendak berpergian keluar kota. Komponen penting dari Deppa Te'tekan adalah tepung beras, gula merah, wijen, minyak goreng, dan air.

Untuk membuatnya sangatlah sederhana yaitu panaskan wajan, tambahkan gula merah dan air, lalu aduk hingga gula merah dan air larut dan mendidih. Setelah itu tambahkan tepung beras sedikit demi sedikit hingga adonan bisa dibentuk. Setelah itu pipihkan adonan dan bentuk menjadi jajar genjang dengan cara menekannya ke bagian atas talenan. Selanjutnya masukkan adonan berbentuk jajargenjang ke dalam minyak panas. Goreng hingga adonan mengembang. Jika telah mendapat rona kemerahan, angkat dan tiriskan Deppa Te'tekan. Deppa Te'tekan siap disajikan.

### 2. Dangke

Dangke merupakan makanan khas tradisional dari Kabupaten Enrekang yang berbahan baku utama susu sapi yang telah melalui proses pembekuan secara tradisional dan alami. Proses

penggumpalan susu dilakukan dengan menggunakan daun dan buah pepaya. Secara alamiah, enzim daun dan buah pepaya mengubah susu kerbau atau sapi menjadi padat setelah terjadi pemisahan antara protein dan air. Hasil penggumpalan inilah yang kemudian dimasak dengan suhu api sekitar 70 derajat celsius dan dicetak dalam tempurung kelapa yang telah dibelah menjadi dua bagian. Tak hanya steril dalam proses pembuatan, hewan sapi yang akan diambil susunya juga terjaga kesehatannya. Di mana sapi setiap hari dimandikan, kemudian air susu diperas dan dikumpulkan dalam sebuah wadah yang juga terjaga kebersihannya.

Dangke yang telah jadi kemudian dibungkus menggunakan daun pisang. Kemasan dalam produk ini terbilang cukup sederhana. Namun disisi lain, dengan kemasan yang sederhana, produk ini tidak bisa bertahan lama di suhu ruang. Adapun peluang yang dimiliki yaitu permintaan pasar yang besar karena dangke ini sekarang terkenal dan bahkan populer di kalangan masyarakat yang bukan penduduk asli kabupaten Enrekang, petani secara teknis mengontrol proses manufaktur dan pengolahan serta bahan baku mudah didapat karena jumlah sapi perah bertambah setiap tahun (Rahman, S., 2014).

Dangke merupakan salah satu makanan khas daerah yang terbilang cukup unik dan tidak dapat ditemukan di kota manapun. Dengan memanfaatkan kekuatan dan peluang saat ini, termasuk kekhasan produk, aksesibilitas bahan baku, dan keahlian petani dalam produksi dangke, dangke memiliki peluang besar untuk diciptakan di masa depan dengan segala perbaikan dan penyempurnaan seperti barang dangke yang mudah rusak, dikemas dengan kemasan standar, dan jangkauan pasar yang lebih luas, guna mengurangi kerentanan dan bahaya dalam pengelolaan dangke.

### 3. *Pulu Mandoti*

Pulu mandoti adalah nasi dengan aroma khas saat dimasak. Disebutkan bahwa hanya Desa Salukanan dan Desa Kendenan yang dapat mendukung pertumbuhan padi jenis ini. Di Desa Salukanan, menanam padi lokal adalah praktik turun temurun yang diturunkan dari generasi ke generasi. Saat membuat persembahan untuk menangkal kejahatan atau untuk ritual ritual, budaya kuno menggunakan beras yang mengeluarkan aroma yang khas dan tajam. Esensi nasi tidak lagi dianggap sebagai pencegah marabahaya atau fenomena misterius lainnya, namun tetap ditawarkan pada acara-acara hajatan dan acara-acara lainnya. Penduduk komunitas ini tetap menjunjung tinggi tradisi mereka.

Untuk mempertahankan aroma yang khas, serta membuat pulu mandoti tahan lama, padi jenis ini disimpan di tempat yang disebut *landa* (lumbung padi ala Desa Kendenan) Salah satu jenis ketan yang dikenal sebagai pulu mandoti hanya dapat ditemukan di desa Salukanan dan Kendenan. Salah satu kekhasannya adalah ketika nasinya dimasak, daun pandan mengeluarkan aroma. Ketan ini disebut sebagai pulu mandoti karena menurut legenda, wanginya bisa tercium dari jarak puluhan meter. Ciri lainnya adalah aromanya akan berubah jika varietas beras ini ditanam di tempat lain. Biasanya, pulu mandoti disajikan dengan dangke sebagai hidangan utama. Masakan khas tradisional Kabupaten Enrekang merupakan hal lain yang menjadi keunikan daerah tersebut (Hasmah, 2020).

Manfaat menggunakan pulu mandoti dibandingkan bahan makanan lainnya adalah tidak mudah rusak dan menyediakan sumber makanan yang sehat, mendukung inisiatif diversifikasi makanan. Salah satu barang dengan nilai ekonomi yang besar adalah beras karena dapat memberikan pendapatan yang tinggi bagi petani dan memiliki pasar lokal dan internasional yang menjanjikan. Beras Pulu Mandoti adalah salah satu varietas beras termahal di Indonesia. Beras ketan varietas Pulu Mandoti memiliki nilai ekonomi yang cukup signifikan.

### 4. *Dodol Malino*



Pesona Kabupaten Enrekang tidak pernah padam. Ada kekayaan masakan tradisional dibalik pemandangan alam yang menakjubkan. Dodol adalah salah satu dari sekian banyak makanan yang begitu khas dari Kabupaten Enrekang. Rasa dodol di Kabupaten Enrekang berbeda dengan dodol daerah lain. Kelapa, gula merah, dan ketan hitam digunakan untuk membuat Dodol malino. Komponen utama rasa dodol ini mempengaruhi kualitas rasanya. Enrekang tidak diragukan lagi bebas bahan pengawet karena beberapa bahan, seperti gula merah, masih dibuat secara alami. Memasaknya pun masih mengandalkan kayu bakar dan ditungku tanah liat.

Dodol kota lain biasanya dijual dalam kemasan yang lebih kekinian. Kemasan daun biru digunakan dalam mengemas dodol ini. Masyarakat Maiwa mengartikan kata "biru" untuk merujuk pada warna hijau. Disebut biru (hijau) karena daun ini sebelum kering memang berwarna hijau. Namun, daun ini akan berubah menjadi putih langsung seiring bertambahnya usia. Warna yang terkesan soft sangat cocok untuk kemasan dodol hitam ini. Daun biru terasa wangi dan tidak mudah berjamur jika sudah dikeringkan secukupnya. Daun ini sering terlihat di hutan rakyat di kecamatan Maiwa, Kabupaten Enrekang dan jarang ditemukan pertumbuhannya di kecamatan lain.

Dodol adalah rekomendasi populer bagi para pelancong Enrekang yang berkelana ke luar daerah. Toko tempat penjualan dodol di wilayah bagian Karrang dan Malino ramai dikunjungi pelanggan, bahkan saat lalu lintas bolak-balik sekitar Natal dan menjelang tahun baru. Ada beberapa orang yang memesan dodol malino ini untuk dikirim atau diangkut ke lokasi yang jauh meskipun daya tahannya hanya sampai sebulan. Dodol yang diproduksi di Malino kini tersedia dalam berbagai pilihan rasa dan kemasan. Meskipun beberapa penjual mulai menggunakan kemasan yang lebih kontemporer atau modern, beberapa penjual dodol tetap memilih daun biru sebagai bahan kemasan utamanya. (Enrekang Berdaya, 2017).

##### 5. Deppa Kenari



Gambar 5. Deppa Kenari <i>Sumber: Dokumentasi Pribadi</i>	Gambar 6. Nasu Cemba <i>Sumber: Dokumentasi Pribadi</i>
--	--

Deppa Kenari adalah kue dengan tekstur yang lembab, tidak terlalu remah. Meski manis, rasanya tidak semanis deppa te'tekan. Oleh karena itu, kopi atau teh manis adalah minuman yang ideal untuk menemani hidangan penutup ini. Bahan-bahan untuk Deppa Kenari relatif mudah didapat. Tepung, air kelapa, gula, kuning telur, mentega, ekstrak vanila, dan TBM adalah bahan baku pembuatan Deppa Kenari. Adapun cara pembuatannya adalah hangatkan air kelapa dengan gula sampai meleleh. Kuning telur, vanili, kalium, dan TBM dicampur masukkan air gula. Ketiga, tambahkan tepung secara bertahap sampai adonan menyatu. Kemudian, cukup bentuk adonan dan letakkan di atas loyang yang telah ditaburi sedikit tepung. Terakhir masukkan ke dalam oven dan tunggu hingga kecoklatan.

## 6. Nasu Cemba

Salah satu jenis masakan yang lazim dan berkembang di masyarakat Massenrempulu adalah masakan nasu cemba yang dikembangkan oleh sebuah organisasi masyarakat yang dikenal dengan komunitas Massenrempulu. Makanan ini populer di seluruh Kabupaten Enrekang sebelum tentara Jepang tiba di Sulawesi Selatan. Salah satu masakan yang masih bertahan hingga saat ini adalah nasu cemba. Pada kenyataannya, tidak hanya terus disajikan sebagai masakan bagi penduduk setempat, tetapi juga dapat disajikan dengan makanan tradisional lainnya dari masyarakat atau dari suku lain. Sumber daya alam Kabupaten Enrekang sebagai penghasil buah-buahan dan rempah-rempah lainnya sangat penting untuk keberlangsungan masakan ini. Karena komponen mentah yang membentuk dasar masakan begitu tersedia, ada kemungkinan bahwa hal itu dapat terus berkembang (Bahri, S, 2020).

Masakan nasu cemba telah dipandang oleh penduduk Massenrempulu di Kabupaten Enrekang sebagai makanan sakral dan makanan kebesaran sepanjang perkembangannya. Hal ini dikarenakan sajian nasu cemba hadir untuk mewakili masyarakat Massenrempulu. Wajar bila suatu masakan memiliki posisi identitas, diinginkan untuk hadir di semua kesempatan penting, baik di dalam keluarga maupun di masyarakat yang lebih luas. Selain itu, nilai pemersatu/perekat, nilai keutuhan, nilai persatuan, dan nilai keagungan tergambar dari nama makanan khas daerah tersebut, seperti nasu cemba. Adapun bahan dari pembuatan nasu cemba ini adalah daging, daun asam, bawang merah dan bawang putih, serta beberapa bahan baku lainnya, seperti ketumbar dan kelapa sangria.

## 7. Baje Kotu



Gambar 7. Baje Kotu  
*Sumber: Dokumentasi Pribadi*



Gambar 8. Baje Karrang  
*Sumber: Dokumentasi Pribadi*

Tidak ada yang tidak disukai oleh rasa manis. terutama jika rasa manisnya berasal dari makanan siap saji yang sangat baik. Baje adalah salah satu makanan khas di Kabupaten Enrekang yang rasanya manis. Baje Karrang dan Baje Kotu adalah dua baje terkenal di Kabupaten Enrekang. Bagi pelaku usaha makanan (kue) tradisional, banyaknya pohon aren yang tumbuh di Kabupaten Enrekang menjadi berkah tersendiri. Maka wajar jika Kabupaten Enrekang dikenal sebagai salah satu daerah yang memproduksi berbagai macam barang olahan berbahan dasar gula aren, khususnya baje. Sesuai dengan namanya, Baje Kotu diproduksi dan dijual di sepanjang warung dan kios sekitar Buttu Kabobong (Gunung Nona) di Kotu, Desa Bambapuung, Kecamatan Anggeraja. Beras ketan, gula aren, dan kelapa adalah komponen utama dari baje Kotu. Kemasan yang digunakan oleh makanan khas daerah satu ini terbilang cukup sederhana. Baje Kotu dikemas dengan daun jagung kering dengan cita rasa istimewa.

#### 8. Baje Karrang

Seperti namanya baje karrang terdapat di Karrang, Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang. Baje Karrang dan Baje Kotu memiliki bahan dasar yang hamper sama. Yang membedakan adalah gula yang digunakan bukan yang telah dibekukan atau dicetak, namun masih berupa gula cair, atau yang biasa disebut *tangkuli* dalam bahasa Enrekang. Sehingga ciri khas dari Baje Karrang ialah cair dan rasa manisnya sangat terasa. Kadar gula cair untuk baje Karrang yang agak dominan ini membuat daya tahannya bisa sampai 10 hari dengan kemasan daun pisang kering. Tapi jika menggunakan kemasan plastik bisa bertahan sampai sebulan. Harganya variatif sesuai besaran kemasannya, mulai dari Rp. 5.000 hingga Rp. 30.000. Harga yang disuguhkan tergolong murah, sehingga banyak yang memesannya sebagai oleh-oleh tradisional untuk dikirim ke luar daerah.

#### 9. Sayur Tuttu



Gambar 9. Sayur Tuttu  
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 10. Ayam Bundu-Bundu  
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Dalam Bahasa Indonesia, Sayur Tuttu berarti sayur singkong yang ditumbuk. Dalam bahasa duri (salah satu suku di Kabupaten Enrekang) Camme artinya sayur matang (siap saji), tu'tuk artinya tumbuk. Jadi camme tu'tuk adalah sayur tumbuk, tapi istilah camme tu'tuk hanya mengarah pada daun ubi/ singkong yang ditumbuk. Kuliner ini memang dibuat dari daun singkong kemudian di tuang ke dalam wadah. Lalu ditumbuk sampai setengah halus. Setelah itu, daun singkong yang sudah dihaluskan kemudian dimasak dengan berbagai campuran bumbu pilihan. Sayur Tuttu ini jadi menu favorit warga Bumi Massenrempulu ketika ada acara-acara tertentu. Seperti kegiatan gotong royong maupun hajatan-hajatan lainnya. Sebenarnya jenis masakan ini juga dikenal didaerah lain, tentunya dengan nama yang lain pula.

## 10. Ayam Bundu-Bundu

Hampir setiap daerah di Indonesia tampaknya sangat mengandalkan olahan ayam sebagai sumber makanan. Ayam Bundu Bundu adalah salah satu makanan khas tradisional di Kabupaten Enrekang yang memiliki keunikan dan resep rahasia yang menjadikannya kelezatan khusus yang paling sering diminta oleh para wisatawan. Menurut definisinya, Ayam bundu-bundu merupakan olahan ayam kampung dipotong kecil-kecil dan dibumbui dengan berbagai rasa. Penampakan khas Ayam Bundu Bundu adalah karena bumbunya yang kuning dan berserat goreng. Ketumbar, serai, kunyit, kemiri, jahe, dan lengkuas parut adalah beberapa bumbu pilihan yang memberikan cita rasa khas pada Ayam Bundu Bundu. Ayam kemudian digoreng tanpa menjadi terlalu kering setelah bumbu meresap. Penduduk di Kabupaten Enrekang mempertahankan resep dan proses memasak Ayam Bundu Bundu secara tradisional sebagai bentuk penghormatan terhadap makanan warisan masyarakat Bugis. Ayam bundu bundu telah menjadi masakan yang wajib dihidangkan pada saat perayaan besar seperti Hari Raya Idul Fitri.

## Kesimpulan dan Saran

Makanan khas tradisional yang ada di Kabupaten Enrekang ada 10 yaitu Deppa Te'tekan, Dangke, Pulu Mandoti, Dodol Malino, Deppa Kenari, Nasu Cemba, Baje Kotu, Baje Karrang, Sayur Tuttu dan Ayam Bundu-bundu. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan makanan khas tradisional di Kabupaten Enrekang mayoritas berasal dari Kabupaten Enrekang itu sendiri. Makanan khas tradisional di Kabupaten Enrekang diolah dengan berbagai macam metode pengolahan dan *packaging* yang masih terbilang tradisional. Dengan mempromosikan wisata kuliner di Kabupaten Enrekang seharusnya tidak hanya sekedar mengekspos keragaman makanan tradisional yang dimiliki Indonesia, tetapi lebih penting lagi, memberitahu pasar tentang nilai-nilai sosial budaya di balik makanan itu sendiri.

Dari berbagai uraian di atas, dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut: Bagi masyarakat setempat sebaiknya ikut berperan serta untuk melestarikan warisan budaya yang berupa makanan khas tradisional. Bagi para peneliti selanjutnya, dapat melanjutkan penelitian ini berupa penjelasan yang lebih detail dari setiap makanan khas tradisional yang ada di Kabupaten Enrekang.

## DAFTAR PUSTAKA

Hasmah. (2020). Makanan Tradisional Pulu Mandoti di Enrekang. *Walusuji*, 11(1).

Bahri, S. (2020). Nasu Cemba: Masakan Khas Masyarakat Massenrempulu di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. *Walusuji: Jurnal Sejarah dan Budaya*, 11(1), 73-86.

Bessière, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia ruralis*, 38(1), 21-34.

Enrekangberdaya.wordpress.com. (2017, 28 September). Dodol, Kuliner yang Mewangi. Diakses pada 15 September 2022, dari <https://enrekangberdaya.wordpress.com/2017/12/28/dodol-kuliner-yang-mewangi/>

Karamayudha, M. I. (2017). *Eksplorasi Cita Rasa Makanan Tradisional Khas Keraton Kasepuhan Cirebon*.

Ismail, I., & Tini, T. (2022). Rancang Bangun Prototype Aksesoris Pot Tanaman dengan Bio Saringan Udara Dasar Pot (B-Subpot). *Edumaspul: Jurnal Pendidikan*, 6(1), 383-391. <https://doi.org/10.33487/edumaspul.v6i1.3085>

Pujawan, A. A. K. A., & Trisdayanti, N. P. E. (2017). Eksplorasi Makanan Tradisional Bali di Kabupaten Bangli. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 5.

Rahayu, A., Fatkhur Romadhoni, I., Kristiastuti Suwardiah, D., & Tri Pangesthi, L. (2020). Pemetaan Makanan Tradisional Sebagai Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Tuban, Jawa Timur. *Jurnal Tata Boga*. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>

Rahman, S. (2014). Studi pengembangan dangke sebagai pangan lokal unggulan dari susu di kabupaten Enrekang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 41-45.

Rianti, A., Novenia, A. E., Christopher, A., Lestari, D., & Parassih, E. K. (2018). Ketupat as traditional food of Indonesian culture. *Journal of Ethnic Foods*, 5(1), 4-9.

Soeroso, A., & Susilo, Y. S. (2014). Traditional Indonesian gastronomy as a cultural tourism attraction. *Editorial Board*, 45.

Tumpuan, A. (2022). Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner dalam Mendukung Perkembangan Pariwisata di Kabupaten Natuna. *Journey*, 5, 41-50. <https://natunakab.go.id>

Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1-10.