

## Tradisi Minum Minuman Moke pada Masyarakat Desa Mbotutenda Kecamatan Ende Kabupaten Ende

Salfator Boas Laka  
IKIP Budi Utomo  
salfatorboas@gmail.com

Khusnul Khotimah  
IKIP Budi Utomo  
khusnulshotimah@budiutomomalang.ac.id

***Abstract:** Moke is one of the traditional alcoholic and natural drinks made from palm trees and the manufacturing process is through distillation. The people in Mbotutenda Village are inseparable from the habit of consuming moke even though the alcohol content is very high. This is because according to custom and tradition, moke is a drink that cannot be separated from any traditional celebrations or ceremonies. This study aims to find out how the moke drinking tradition in Mbotutenda Village is. This type of research used by researchers is to use a type of qualitative research. The methods usually used are interviews, observations, and utilization of documents. Moke is a typical drink from the island of Flores which is made from palm sugar. Moke is a symbol of custom, brotherhood and association for the people of Flores. Moke drink in the culture of the people of Mbotutenda Village has become a hereditary tradition in traditional ceremonies. Continuing this tradition, on the one hand, is felt as a necessity for the people of the mbotutenda village, but on the other hand, there are things that are felt to be inconsistent with the general ethics of the Indonesian people. The ethical violation is when someone has to consume moke to get drunk. as a mandatory drink at every event or traditional ritual of the Mbotutenda Village community, it will be consumed by all levels of society, both male and female, young or old*

***Keywords:** tradition; moke*

### PENDAHULUAN

Tradisi adalah kebiasaan yang turun temurun dalam suatu masyarakat. Tradisi merupakan mekanisme yang dapat membantu untuk memperlancar perkembangan pribadi anggota masyarakat, misalnya dalam membimbing seseorang menuju kedewasaan. Tradisi juga penting sebagai pembimbing pergaulan bersama di dalam masyarakat (W.S. Rendra) menekankan pentingnya tradisi dengan mengatakan bahwa tanpa tradisi, pergaulan akan menjadi kacau dan hidup manusia akan menjadi biadab. Namun demikian, jika tradisi mulai bersifat absolut, nilainya sebagai pembimbing akan merosot. Jika tradisi mulai absolut bukan lagi sebagai pembimbing, melainkan merupakan sebagai penghalang kemajuan. Oleh karena itu,

tradisi yang kita terima perlu kita renungkan kembali dan kita sesuaikan dengan zamanya.

Begitu terbentuk, tradisi mengalami berbagai perubahan. Perubahan kuantitatifnya terlihat dari jumlah penganut atau pendukungnya. Rakyat dapat ditarik untuk mengikuti tradisi tertentu yang kemudian mempengaruhi seluruh rakyat dan Negara atau bahkan dapat mempengaruhi skala global.

Tradisi dan budaya merupakan beberapa hal yang menjadi sumber dari akhlak dan budi pekerti, tradisi memberikan sebuah pengaruh yang cukup kuat bagi perilaku masyarakat sehari-hari, Suyono (dalam Fauza 2010) dijelaskan pengertian tradisi adalah kebiasaan yang bersifat magis religious dari kehidupan suatu penduduk asli yang meliputi nilai-nilai budaya, norma-

norma hukum kemudian menjadi suatu sistem atau peraturan tradisional.

Tradisi (bahasa latin: *tradition* “diteruskan”) atau kebiasaan dalam pengertian yang paling sederhana adalah sesuatu yang telah di lakukan untuk sejak lama dan menjadi bagian dari kehidupan suatu kelompok masyarakat, biasanya dari suatu negara, kebudayaan, waktu, atau agama yang sama. Hal yang paling mendasar dari tradisi adalah adanya informasi yang di truskan dari generasi ke generasi baik tertulis maupun lisan, karena tanpa adanya ini suatu tradisi akan punah. Ada beragam tradisi yang ada di Indonesia, salah satunya adalah tradisi minum minuman moke atau minumana beralkohol yang hingga saat ini masi di pertahankan.

Moke merupakan salah satu minuman tradisional beralkohol dan alami yang terbuat dari hasil tanaman enau dan proses pembuatannya melalui penyulingan kata moke berasal dari bahasa Ende yang berarti minuman keras. Masyarakat didesa Mbotutenda tidak terlepas dari kebiasaan mengkonsumsi moke walaupun kadar alkoholnya sangat tinggi. Hal ini di sebabkan menurut adat dan tradisi, moke merupakan minuman yang tidak terlepas dari setiap perayaan ataupun upacara tradisional seperti ritual adat acara pernikahan acara peminangan atau yang biasa di sebut dengan antar belis dan acara kedukaan. Moke juga di lambangkan sebagai minuman persaudaraan, dan sarana persatuan dalam kehidupan sosial.

Disetiap daerah memiliki kekhasan tersendiri, baik itu ada-istiadat kebiasaan destinasi wisata maupun makanan dan minuman. Setiap daerah juga memiliki minuman beralkohol masing-masing. Rasa yang di hadirkan juga beragam namun tetap sama yaitu memberikan efek mamabukan. Minuman ini salah satu konsumsi untuk masyarakat di Flores. Bukan karena tidak menyukai minuman keras lainnya tetapi dalam adat setempat moke dianggap sebagai

minuman yang mewah dan bagian dari kehormatan tradisi adat warisan leluhur.

Perjalanan minuman moke disatu pihak tidak terlalu respon karena penyalagunaan minuman ini pada kalangan masyarakat, kadar alkohol yang tinggi dapat menimbulkan masalah kesehatan tubuh dan perkelahian atau tindakan krimanl lainnya, namun di lain pihak bagi masyarakat flores moke di pandang sebagai ritual penting dalam berbagai urusan adat-istiadat dan agama sehingga keberadaan moke dikehidupan budaya masayrakat lokal setempat tetap di jaga. Ketika moke tidak bisa di lepas dari kehidupan sosial dan budaya, artinya produksi moke tetap di lakukan untuk memenuhi hidup produsen dan konsumen.

Minuman keras merupakan minuman yang mengandung alkohol dengan berbagai golongan terutama etanol dengan kadar tertentu yang mampu membuat peminum nya menjadi mabuk atau kehilangan kesadaran jika di minum dalam jumlah banyak.alkohol di peroleh dari proses peragian zat yang mengandung senyawa karbohidrat seperti gula, madu, gandum, sari buah, atau umbi-umbian. Jenis serta golongan dari alkohol yang akan di hasilkan tergantung pada bahan serta proses peragian.dari peragian tersebut akan di dapat alkohol sampe brkadar 15% tapi melalui proses destilasi memungkinkan didapatnya alkohol dengan kadar yang lebih tinggi bahkan sampai 100%.

Secara alamai alkohol memang terkandung dalam darah, alkohol di perlukan dalam proses relaksasi tubu dan saraf dimana dalam proses tersebut telah diatur oleh hormon. Kandungan alkohol dalam darah di atur melalui proses ekskresi artinya apbilah alkohol dalam darah berlebihan maka akan di keluarkan dalam bentuk keringat atau pun kencing.walaupun demikian proses ekskresi memerlukan waktu yang lebih lama daripada penyerapan alkohol itu sendiri maka bagi remaja yang minum minuman keras terlalu

banyak kadar alkohol dalam darah akan meningkat melebihi batas normal yang mampu diterima oleh tubuh tentunya akan memberikan dampak langsung bagi tubuh peminumnya terutama pada sel-sel yang sangat sensitif terhadap alkohol seperti sel saraf.

Salah satu dampak yang ditimbulkan dari alkohol adalah menimbulkan efek yang berupa perasaan nyaman, dan tenang bagi peminumnya sehingga membuat peminumnya lebih mudah untuk mengungkapkan emosi. Walaupun demikian, jika seorang terlalu meminum banyak alkohol yang terjadi malah peminum akan mengungkapkan emosinya dengan terlalu berlebihan bahkan bisa menyebabkan terjadinya gangguan mental yaitu gangguan dalam fungsi berpikir, merasakan dan berperilaku. Timbulnya gangguan mental itu disebabkan reaksi langsung alkohol pada saraf pusat. Pada orang yang belum terbiasa meminum alkohol maka efek yang ditimbulkan beragam tergantung pada kadar alkohol dalam darahnya.

Sebenarnya minum-minuman beralkohol baik jika diminum pada dosis yang kecil pada saat-saat tertentu, misalnya saat cuaca dingin atau sehabis makan daging karena kemampuan alkohol untuk meningkatkan metabolisme serta suhu tubuh, namun selain itu selebihnya alkohol malah di salahgunakan oleh remaja sehingga yang muncul adalah dampak negatif ketimbang dampak positifnya.

Diprovinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) terdapat sejenis minuman fermentasi lokal beralkohol, yaitu: moke yang merupakan hasil fermentasi secara tradisional terhadap nira dalam peredarannya, moke lebih banyak beredar dan disukai oleh masyarakat kabupaten Ende dibandingkan dengan sopi.

Moke adalah nama lokal untuk minuman khas yang diproduksi secara turun-temurun oleh masyarakat NTT terlebih khususnya di Ende. Moke bukan sekedar minuman yang mengandung alkohol tetapi lebih dari

itu, moke adalah benda yang di sakralkan dalam kehidupan mereka. Moke selalu hadir sebagai pelengkap ritual adat istiadat. Karena alasan itulah moke tetap abadi sebagai bagian dari kearifan lokal masyarakat. Warga selalu memperkenalkan moke pada tamu atau mereka.

Moke dari awal hadir sebagai atribut yang di suguhkan disetiap perayaan adat di NTT. Seiring berjalanya waktu moke disediakan bukan hanya untuk kepentingan adat akan tetapi dikonsumsi sebagai ajang untuk menghilangkan rasa takut dan untuk berbagai kegiatan lain yang tidak ada hubungan dengan adat istiadat perubahan ini mengakibatkan pengaruh negatif yang ditimbulkan, diantaranya tingkat kriminalitas yang semakin tinggi di kecamatan Ende. Banyak kasus pembunuhan, tabrakan dan perkelahian di antara para peminum moke dan remaja, sisi positifnya moke masih beraturan hingga sekarang keberadaannya dan tetap dilestarikan.

Moke adalah minuman tradisional khas Ende, yang berasal dari bahasa Belanda, *zoopje*, yang berarti alkohol cair. Moke mengandung 50% kadar alkohol, untuk menghasilkan moke, biasanya dilakukan proses penyulingan dari buah pohon Enau/aren atau dari buah pohon kelapa (Latief, 2011).

Peraturan Daerah (PERDA) Ende nomor: 16 tahun 2008 telah mengatur tentang pengawasan, pengendalian, dan peredaran minuman beralkohol. Pada pasal 18 alinea 1 dan 2 menyatakan bahwa moke (minuman tradisional) dilarang untuk diperjual belikan dan minuman tradisional (moke) hanya dapat digunakan untuk keperluan upacara-upacara adat dan selagi tidak mengganggu ketertiban serta kenyamanan masyarakat dan mendapat izin dari pihak kepolisian, namun pada kenyataannya moke di Ende masih beredar luas dan bebas dikalangan masyarakat karena harganya yang begitu terjangkau yaitu berkisar 25.000 sampai 30.000 per botol aqua

dan 150.000 sampai 250.000 untuk 1 jerigen moke, selain itu orang mengkonsumsi moke diruang public seperti dipangkalan ojek, emperan rumah, gang-gang dan kalau dilihat ini merupakan pemandangan yang tidak baik mengganggu kenyamanan warga setempat.

Pada zaman dulu moke lebih banyak dipakai saat acara-acara adat tertentu, dan menjadi tradisi yang masih dipertahankan hingga sekarang di daerah Ende. Tradisi minum moke dilakukan dengan tujuan mempererat hubungan persaudaraan, menjaga persatuan dan musyawarah. Berbeda dengan zaman sekarang tuak atau moke lebih terkenal dikalangan remaja pria daripada dikalangan orang tua.

Di Nusa Tenggara Timur kepulauan Ende terdapat tradisi minuman lokal dengan sebutan Moke. Dalam penelitiannya, Fransiska, Saka and Nainggolan (2019) menyimpulkan bahwa Moke mempunyai bagian dalam ritual adat kematian, perkawinan dan ritual adat lainnya yang dilakukan di NTT. Moke dipandang berdampak baik bagi tumbuhnya solidaritas antar masyarakat yang didalamnya nilai kekeluargaan sangat tinggi, namun dampak negatif juga ada dalam hal ini seperti terjadinya perkelahian yang diindikasikan akibat mengkonsumsi Moke secara berlebihan.

Di Maluku, penelitian tentang sopi telah dilakukan oleh (Sariora, 2011) di Wotay Teon Nilan Serua Maluku Tengah yang menjelaskan bahwa sopi juga digunakan dalam proses rekonsiliasi masyarakat. Bagi mereka sopi adalah hal yang sakral dalam kehidupan manusia. Satu botol sopi yang dikonsumsi oleh masyarakat didalam perkumpulan tertentu dapat menyelesaikan sebuah permasalahan. Hal rekonsiliasi dalam permasalahan ini merupakan tanda pengesahan terhadap kesepakatan bersama.

(Setiawan, Syafar and Riskiyani, 2013), dalam penelitiannya memberikan kontribusi terhadap produsen sopi di Maluku tenggara. Keaktifan masyarakat dalam mengolah

pohon lontar untuk menghasilkan tuwak/sopi, ini memberikan dampak positif bagi perekonomian keluarga. (Saleky, 2016) dalam penelitiannya di desa Romkisar, terdapat adat yang dapat mengikat hubungan antara suami dan istri agar taat kepada nilai-nilai hidup. Adat ini disebut Tiris Sopi, hal ini dipercaya dapat mendatangkan kebahagiaan dalam hidup berumah tangga dan keberhasilan dalam hal keuangan.

Minuman tradisional Moke masih digunakan dalam acara atau ritual adat yang selalu dilakukan di berbagai Negeri adat di Kota Ende sebagai simbol kebudayaan orang Endeflores. Konsumsi Moke paling banyak terjadi ketika ada acara-acara pesta pernikahan (orang maso rumah), pesta keluarga, acara-acara gerejawi, ritual adat lainnya. Sopi digunakan dalam ritual dan acara-acara tertentu tetapi masih dalam pengawasan pemerintah Negeri dan pihak keamanan setempat untuk tetap menjaga ketenteraman masyarakat.

## **METODE**

Jenis penelitian yang digunakan peneliti dalam Tradisi Minum-minuman Moke adalah menggunakan jenis penelitian kualitatif. Lokasi penelitian ini terletak didesa Mbotutenda kecamatan Ende kabupaten Ende Nusa Tenggara Timur. Alasan peneliti mengambil lokasi penelitian didesa Mbotutenda karena di lokasi tersebut masih melestarikan tradisi minum minuman moke. Dan masi di anggap sakral oleh masyarakat desa mbotuteda sampai saat ini. analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara induktif. Tahapan analisis data penelitian pertama reduksi data (*data Reduction*). Mengingat banyaknya data yang ditemukan saat proses pengumpulan data, maka peneliti perlu mencatatnya secara cermat dan teliti. Menurut Sugiyono (2012) mereduksi data berarti “merangkum, memilih poin penting, memfokuskan obyek penelitian , dan

menemukan temanya, sehingga dapat memberikan ilustrasi atau deskripsi yang jelas dan mempermudah peneliti dalam melakukan pengumpulan data selanjutnya. Kedua Penyajian Data (Data) Teknik penyajian data dalam penelitian kualitatif adalah dengan membuat penjelasan-penjelasan singkat. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Sugiyono (2012) bahwa "teknik yang sering digunakan untuk menyajikan data penelitian kualitatif adalah dalam bentuk narasi sehingga memudahkan para pembaca dalam memahami hasil penelitian sesuai dengan variable, obyek atau permasalahan yang dikaji". Dengan demikian, dalam kegiatan menyajikan data, maka peneliti mencatat seluruh data yang diperoleh dari proses pengumpulan data berdasarkan kepentingan datanya dengan tujuan untuk memudahkan peneliti dalam upaya menganalisis data selanjutnya. Penarikan Kesimpulan/ Verifikasi (*Conclusion Drawing/ Verifacition*).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara letak geografis keberadaan wilayah kabupaten Ende didaratan pulau Flores, provinsi Nusa Tenggara Timur memiliki letak wilayah yang sangat strategis. Kabupaten tersebut berada ditengah pulau Flores dengan dikelilingi oleh empat kabupaten yaitu, kabupaten Nagekeo, Ngada, Sikka, Manggarai, Manggarai Barat dan kabupaten Flores Timur. Pada bagian timur pulau Flores diapiti oleh dua kabupaten terdiri dari kabupaten Sikka dan kabupaten Flores Timur, sedangkan pada bagian Barat daratan Flores terdiri dari empat kabupaten antaranya kabupaten Nagekeo, Ngada, Manggarai dan Manggarai Barat. Kondisi geografis ini sangat menguntungkan bagi daerah kabupaten Ende dalam menggerakkan aktivitas ekonomi Daerah. Kabupaten Ende terbagi menjadi 21 kecamatan, 225 Desa, 23 Kelurahan serta 893 Dusun atau lingkungan.

Secara geografis luas wilayah Ende seluas 260,127 km<sup>2</sup> atau 26.012,7 Ha, terdiri dari luas daratan dan luas lautan, pada luas daratan Ende yaitu dengan luas daratan 2046,59 km<sup>2</sup> atau 18027 Ha dan pada luas lautan Ende yaitu dengan luas lautan 94,79 km<sup>2</sup> atau 9.479 Ha. Untuk melihat luas wilayah per kecamatan wilayah kabupaten Ende yang terdiri dari kecamatan yang paling luas yakni kecamatan Nangapanda merupakan kecamatan terluas dikabupaten Ende dengan luas (10,42 %), kemudian terdapat pula wilayah kecamatan detukeli, kecamatan kota baru serta kecamatan Ende. Sedangkan untuk luas wilayah dengan daratan yang sangat kecil yaitu, kecamatan Ndori dengan luas daratan sebesar (0,29 %).

## Tradisi Minum Moke

Pengetahuan masyarakat tentang minuman beralkohol adalah minuman rakyat yang sering dikonsumsi oleh masyarakat setempat sebagai salah satu minuman pererat persaudaraan antara masyarakat satu dengan yang lain yang sudah menjadi budaya masyarakat setempat dan informan memahami minuman beralkohol sebagai minuman yang mengakibatkan mabuk, perasaan lega akan sesuatu masalah ataupun perasaan senang, meningkatnya adrenalin, ataupun memberikan rasa segar bagi tubuh, menghilangkan rasa capek setelah melakukan aktifitas juga bahkan menyebabkan mualmual, pusing dan muntah. Minuman moke dianggap sebagai pengikat adat, karena setiap upacara adat, moke menjadi syarat mutlaknya.

Moke merupakan simbol pengikat persaudaraan karena ketika upacara adat berlangsung, minuman ini dikonsumsi secara bersama-sama. Kebiasaan mengonsumsi moke telah dialami oleh masyarakat Mbotutenda Ende sejak masih anak-anak kegiatan ini biasanya dilakukan bersama orang tua ketika ada upacara adat di Mbotutenda. Selain upacara adat, minuman

tradisional moke juga di konsumsi di saat upacara-upacara tertentu seperti upacara pernikahan, peminangan, peletakan batu atau kerja rumah.

tempat untuk kegiatan khusus atau kegiatan sehari-hari dimana mereka dapat berdiam, aman dari berbagai gangguan (Waterson 1990). Tradisi membangun rumah tradisional di Indonesia bukan seperti membangun rumah pada umumnya melainkan membangun berdasarkan hukum adat istiadat yang sangat kental. Adat istiadat sangat berperan penting dalam proses pembangunan, dimana sebagai alur dari tata cara sehingga menghasilkan suatu bentuk bangunan yang berkarakter dan mempunyai filosofi tersendiri. Untuk membangun Sao Ria tidaklah mudah, hal ini disebabkan biaya untuk keperluan membangun sangat mahal. Biaya tersebut dikeluarkan untuk pengadaan bahan bangunan serta untuk upacara seremonial yang dilakukan pada saat pembangunan sesuai dengan tahapan pelaksanaannya. Karena itulah jauh sebelum sao ria dibangun peran mosalaki (kepala suku) sangat penting dalam mempersiapkan tahapan proses pembangunan baik secara fisik dan non fisik. Dalam melakukan proses pembangunan rumah tradisional, selalu memiliki tahapan-tahapan yang tidak boleh dilewati.

Tahapan-tahapan itu secara umum adalah tahapan proses sebelum pembanguaan yaitu musyawarah, penentuan tempat, pengadaan bahan, tahapan Proses Pembangunan dan tahapan Proses setelah pembangunan (Napitupulu, et al.1997). Untuk membenarkan hal tersebut peneliti melakukan wawancara dengan kepala suku (mosalaki) sebagai berikut:

“Berdasarkan hasil wawancara dari Bapak Melkianus Bora ia menyatakan bahwa Dalam pembangunan rumah adat membutuhkan waktu 2-3 hari hal tersebut di karenakan rancangan rumah adat yang cukup

sulit dan peralatan yang di gunakan adalah peralatan tradisional.

Sebelum melakukan pembngunan rumah adat mosalaki akan melakukan ritual khusus dan memberikan sesajian kepada para leluhur. Sesajian itu berupa daging babi,nasi putih, sirih pinang dan moke. Moke tidak hanya di jadikan sesajian tetapi juga di suguhkan kepada masyarakat karena moke adalah minuman penyemangat untuk bekerja”.

### **Cara Pembuatan Moke**

Moke merupakan minuman beralkohol tradisional yang berasal dari pulau flores. moke biasanya menjadi simbol ucapan selamat datang, persaudaraan dan adat istiadat di flores yang suda menjadi warisan perah leluhur. Minuman moke ini di proses secara tradisional. Proses ini di wariskan hingga sekarang. Moke berasal dari sadapn pohon enau.

Pembuatan moke bisa di lakukan di kebun dengan menggunakan peralatan tradisional. Banyak penduduk desa yang berprofesi sebagai pembuat moke, hal ini di karenakan moke sebagai minuman adat dan juga penunjang ekonomi bagi masyarakat di desa Mbotutenda.

Moke sendiri terbuat dari pohon enau dan di iris menggunakan pisau kecil untuk di ambil airnya, arinya sendiri bernama air nira atau juga biasa di sebut dengan moke putih. Bagian pohon enau yang diiris adalah tangkai bunganya. Kucuran airnya di tampung dalam sebuah wadah yang terbuat dari potongan batang bamboo. Air nira tersebut di saring lalu di masak menjadi moke.

Prosesnya memerlukan dua tahap yaitu memasak dan menyuling, proses masak menggunakan alat-alat tradisional yaitu bamboo dan periuk yang terbuat dari drum atau blek, drum berfungsi sebagai wadah untuk memasak nira, dan rangkaian bamboo sebagai wadah pengembunan.

Moke adalah minuman khas dari pulau flores yang terbuat dari enau minuman ini

mempunyai banyak sebutan seperti sopi, dewe, dan moke, tetapi nama yang paling familiar dan menjadi ciri khas dari pulau flores adalah moke. Moke adalah simbol adat, persaudaraan dan pergaulan bagi masyarakat flores. Minuman moke di dalam budaya masyarakat desa mbotutenda telah menjadi tradisi turun temurun didalam upacara-upacara adat.

Meneruskan tradisi ini di satu sisi di rasakan sebagai sebuah keharusan bagi masyarakat desa mbotutenda tetapi di sisi lain ada hal-hal yang di rasa tidak sesuai dengan etika umum masyarakat Indonesia. Pelanggaran etika tersebut ketika seseorang harus mengkonsumsi moke hingga mabuk. sebagai minuman wajib di setiap acara atau ritual adat masyarakat desa mbotutenda, ia akan di konsumsi oleh semua lapisan anggota masyarakat, baik laki-laki maupun perempuan, tua ataupun muda.

Moke sendiri terbuat dari hasil penyulingan buah dan bungah pohon enau yang proses pembuatannya dengan cara yang masaih sangat sederhana, dan masih tetap dengan cara yang sama hingga sekarang proses pembuatan moke masi di lakukan di kebunkebun masyarakat dengan menggunakan wadah-wadah tradisional seperti periuk tanah untuk memasaknya. meski sederhana perlu kesabaran dan keahlian khusus untuk menghasilkan Moke dengan kualitas yang baik. Tidak kurang dari lima jam waktu yang di perlukan untuk memperoleh satu jerigen moke.

Dalam perkembangannya, moke tidak saja menjadi sajian wajib di setiap pesta adat atau pesta resmi; tetepi juga telah menjadi sajian wajib pesta, baik pesta adat ataupun pesta lainnya. Dapat di katakan tidak ada pesta tanpa moke Pada perkembangannya, moke telah di produksi untuk konsumsi sehari-hari, dengan kata lain moke sebagai suatu jenis minuman khas masyarakat desa mbotutenda telah di produksi dan di perdagangkan secara

bebas untuk di konsumsi oleh masyarakat kabupaten ende.

Membuat rangkaian bambu membutuhkan bambu berukuran besar, rangkaian bambun sendiri di pasang dari mulut periuk atau drum kemudian di sambung dengan bamboo-bambu berukuran kecil di arahkan ke tempat penampungan moke yang di hasilkan. Sebelum di sambung bamboo-bambu tersebut di lubangi agar bisa mengalirkan penguapan nira yang akan menjadi moke dan di dalam bamboo tersebut di taruh ramuanramuan yang di ambil dari akar pohon yang sudah di cari sebelumnya, fungsi dari akar pohon atau ramuan tersebut agar mendapatkan moke dengan kualitas terbaik. Dan tidak semua jenis akar pohon bisa di jadikan ramuan.

Setelah perlengkapan disiapkan nira atau moke putih di masukan kedalam periuk tanah atau drum agar uap nira tidak keluar. Secarah otomatis uap yang di hasilkan akan melalui rangkaian bambu yang sudah di susun, dalam rangkaian bambu itulah terjadi proses penguapan. Dari hasil penguapan itu ada keluar tetesan air pada ujung bamboo tetesan air itu di tampung dengan wadah yang sudah di siapkan. Hasil tampungan tetesan air inilah yang disebut dengan moke.

Untuk menghasilkan moke yang baik, moke bisa di masak dari pagi hingga siang hari atau 3-4 jaman lebih. Proses masak yang membutuhkan waktu yang lama tersebut akan menghasilkan kualitas moke yang enak untuk di minum. Untuk membenarkan hal tersebut peneliti melakukan wawancara kepada para pembuat moke yang ada didesa Mbotutenda. Hal tersebut di sampaikan oleh bapak Laurensius Ndua sebagai pembuat minuman tradisional moke yang di jelaskan bahwa.

Berdasarkan hasil wawancara dari Bapak Laurensius Ndua pada tanggal 01 April 2022 ia menyatakan bahwa “moke di buat dari pohon enau dan diiris di bagian tangkai bungah nya menggunakan pisau kecil

yang khusus untuk mengiris moke dan membutuhkan keahlian khusus dalam mengiris tangkai bunga tersebut, setelah diiris tangkai bungahnya di baluri dengan daun dan di biarkan semalaman sampai keluar air yang berwarna putih yang di sebut juga sebagai air nira atau moke puti. Air nira sendiri di tampung menggunakan wadah yang terbuat dari bamboo. Setelah air nira tersebut penuh angkut untuk di olah atau di masak menjadi moke. Air nira kemudian di masukan kedalam periuk tanah atau drum lalu di masak beberapa menit, setelah itu tutup mulut periuk nya me nggunakan bamboo atau rangkaian bambu untuk melakukan proses penguapan. Setelah itu tunggu beberapa jam saamapai keluar tetesan air di ujung bambu yang di sebut juga sebagai moke. Selain itu bapak Laurens pun mengungkapkan bahwa selain minuman tradisi dan simbol pemersatu saat ini moke juga bernilai ekonomi. Dan sudah menjadi rutinitas pencarian untuk menfakahi keluarganya.

### **Dampak tardisi minum minuman moke bagi masyarakat**

Tradisi minum minuman moke didesa Mbotutenda sudah ada sejak dulu hingga sekarang, masyarakat setempat mengkonumsi moke karena moke adalah minuman persaudaraan dan simbol adat yang di wariskan oleh leluhurnya, tradisi minuman moke ini selalu ada distiap upacara adat seperti uacara perkawianan upacara peminganan dan upacara kerja rumah adat, yang wajib di lakukan oleh masyarakat setempat. Masyarakat menganggap dengan tetep melakukan kegiatan meminum moke, mereka bisa melestarikan ajaran orang-orang terdahulu. Parah tetua adat pun mendukung agar kebiasaan ini tetap berlanjut.

Masyarakat didesa Mbotutenda sudah lama mengenal moke dan sudah menjadi kebiasaan mengkonsumsi moke, mereka mengenal moke sejak kecil, dan dikenalkan

secarah langsung mupun tidak langsung. Masyarakat yang sudah remaja biasanya mulai tertarik dan ingin mencoba untuk minum moke yang diakibatkan dari lingkungan dan pergaulan mereka seperti bapak, teman, dan lainnya. Alasan masyarakat setempat masi mengkonsumsi moke karena meraka mmpercayai moke adalah warisan para leluhur dan sebagai simbol persaudaran bagi mereka, moke selalau ada di setiap upacara adat yang di selenggarakan, dan ketika upacara adat berlangsung moke adalah minuman yang di sakralkan bagi masayrakat maka dari itu selama upacara berlansung masyarakat wajib mengkonsumsi minuman moke. Dalam upacara adat moke dikonsumsi bukan untuk mabuk- mabukan melainkan hanya sebagai simbol adat saja. Namun seiring berjalnya waktu tradisi minum moke ini memiliki dampak bagi msayrakat di desa mbotutenda sebagai berikut:

### **Mempererat hubungan masyarakat**

Dalam tradisi minum moke bisanya msayarakat moengkonsumsi moke bukan hanya pada saat upacara adat saja, masyarakat juga mengkonsumsi moke pada sebuah acara seperti acara sambut baru natal bersama dan acara sukuran, bahkan masyarakat juga menkonsumsi moke pada saat kerja bakti seperti pembangunan jalan kerja rumah dan lainnya. Secarah otomatis hal ini akan di lakukan secarah bersama-sama, maka dengan adanaya acara minum moke yang dilakukan akan mengikat persaudaraan dan mempererat hubungan baik dengan sesama. Hal tersebut juga dibenarkan oleh bapak Teofilus kako saat di lakukan wawancara sebagai berikut: *“iya betul dengan adanya tradisi minum moke ini pekerjaan menjadi lebih mudah karena di lakukan secarah bersama-sama dan kami juga menjadi lebih dekat dan akrab kerena ketika mengkonsumsi moke kami tidak sungkan untuk bercanda satu dengan yang lain, sealain itu juga kami biasanya saling*

*berbagi cerita tentang masalah yang kami hadapi”*

### **Penunjang Ekonomi**

Selain tradisi atau minuman persaudaraan moke juga dimanfaatkan bagi para pembuatnya untuk berjualan. Mereka memilih menjualnya karena banyaknya peminat moke, bukan hanya dari desa itu saja melainkan dari desa lainya juga. Bahkan moke merupakan penghasil terbesar bagi masyarakat didesa Mbotutenda. Hal ini dibenarkan oleh bapak Eduardus gedu dalam wawancara sebagai berikut:“ Karena moke dengan harganya yang sangat mahal dan bisa dibuat setiap harinya tidak seperti cengkeh dan kemiri yang di panen setahun sekali maka saya lebih memilih membuat dan menjual moke. Moke juga diminati banyak orang hal ini juga yang mendorong saya untuk menjual moke”. Hal serupa juga diperkuat oleh bapak Alex Gebo yang dalam wawancara ia mengatakan bahwa“Yang mendorong saya menjadi pengerajin moke ini ya salah satunya untuk menunjang kebutuhan ekonomi dalam keluarga saya, bahkan dari moke ini saya bisa menyekolahkan anak saya dan sekarang sudah serjana”. Tidak sedikit dari masyarakat desa Mbotutenda yang mengandalkan moke sebagai penunjang ekonomi dalam kehidupan sehari-hari hal ini jugalah yang mendasari tradisi minum moke masih di lestarikan hingga saat ini.

### **Dampak bagi kesehatan**

Minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung etanol. Etanol adalah bahan psikoaktif dan konsumsinya menyebabkan penurunan kesadaran, mengkonsumsi alkohol dalam jumlah yang banyak akan berdampak buruk bagi kesehatan kerena dalam alkohol mengandung zat adiktif yang dapat membuat kecanduan bagi para konsumen.

## **PENUTUP**

Minuman moke menjadi simbol persaudaraan, kekeluargaan, keakraban dan persatuan yang disuguhkan bersama-sama dalam acara pernikahan, membangun rumah adat ataupun acara lainnya. Bahkan sesama orang Ende yang tidak saling mengenal di daerah perantauan pun akan saling kenal karena hadirnya minuman moke. Moke merupakan minuman beralkohol tradisional yang berasal dari pulau flores. moke biasanya menjadi simbol ucapan selamat datang, persaudaraan dan adat istiadat di flores yang suda menjadi warisan perah leluhur. Minuman moke ini di proses

Secarah tradisional. Proses ini di wariskan hingga sekarang. Moke berasal dari sadapan pohon enau. Kebudayaan mengkonsumsi moke telah menjadi kebudayaan yang sangat melekat pada ciri khas pada masyarakat ende umumnya di desa Mbotutenda. Dalam pengertian yang paling sederhana, tradisi diartikan sebagai sesuatu yang telah dilakukan untuk sejak lama dan menjadi bagian dari kehidupan suatu kelompok masyarakat. Dalam pengertian tradisi ini, hal yang paling mendasar dari tradisi adalah adanya informasi yang diteruskan dari generasi ke generasi baik tertulis maupun (sering kali) lisan oleh karena tanpa adanya ini, suatu tradisi dapat punah.

Kebiasaan mengkonsumsi minuman keras pada masyarakat ini juga terjadi di Desa Mbotutenda Kecamatan Ende Kabupaten Ende. Mengkonsumsi minuman keras sering dilakukan oleh masyarakat desa tersebut, kebiasaan mengkonsumsi minuman keras. Pada masyarakat ini sering terjadi ketika ada perkawinan, antar belis atau acara peminangan, kerja rumah atau biasa di sebut juga dengan peletakan batu, syukuran dan lainnya

**DAFTAR PUSTAKA**

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Ghony, M.D. dan Almanshur, F. (2013). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Ar-ruzz Media.

Fredrich Ivanto Saputra(2021) *Usaha Minuman Tradisional Beralkohol Moke Dan Kontribusinya Bagi Pendapatan Rumah Tangga Di Desa Manubura, Kecamatan Nelle, Kabupaten Sikka: UNDANA*

Maurice Kerubim Reda(2020) *Analisis Sosial Ekonomi Produsen Minuman Tradisional Moke Di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka*

*Nusa Tenggara Timur: Universitas Bosowa*

*Maria Alberta Liza Quintarti (2020) Penjualan Minuman Keras Tradisional (Moke) oleh Masyarakat Desa Ilepadung Di Tinjau dari pasal 300 ayat (1) ke 1 e Kitab undang undang hukum Pidana: Universitas Flore*

*Sugara, Aggie Rainodiarto (2022) Realitas Komunikasi Penikmat Minuman Tradisional Moke. Other thesis, Univeristas Komputer Indonesia.*