


**MAKNA FILOSOFI MAKANAN TRADISIONAL BANNANG-BANNANG
PADA UPACARA ADAT DI KABUPATEN GOWA**

*THE PHILOSOPHICAL MEANING OF THE TRADITIONAL FOOD BANNANG-BANNANG
IN TRADITIONAL CEREMONIES IN GOWA REGENCY*

Raodah

Balai Pelestarian Kebudayaan Wilayah XIX
Jl. Sultan Alauddin km.7 Makassar
raodhatul.janna@yahoo.com

 10.36869/pjhpish.v9i1.281

Diterima 31-07-2024;direvisi 08-08-2024;disetujui 10-08-2024

ABSTRACT

This research aims to explore the philosophical significance of the traditional cake bannang-bannang in various ceremonies among the people of Gowa Regency. Bannang-bannang represents a cultural heritage that needs preservation to gain certification as an intangible cultural heritage and to be recognized under Law No. 5 of 2017 on the Advancement of Culture. This cake embodies the cultural values and communal knowledge of the Gowa people. Using a qualitative descriptive approach, the research employs interviews, observations, and documentation for data collection, with qualitative analysis. Findings reveal that bannang-bannang is a staple in traditional ceremonies, particularly weddings, symbolizing happiness in marital life. It is also popular as a souvenir for visitors to Makassar due to its long shelf life.

Keywords: *bannang-bannang; philosophy; traditional cake*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan makna filosofi kue tradisional *bannang-bannang* sebagai sajian dalam berbagai upacara adat di Kabupaten Gowa. *Bannang-bannang* merupakan karya budaya yang menjadi warisan leluhur dan perlu dilestarikan untuk mendapatkan sertifikasi sebagai warisan budaya tak benda, serta sebagai objek pemajuan kebudayaan sesuai dengan Undang-Undang Pemajuan Kebudayaan Nomor 5 Tahun 2017. Kue tradisional *bannang-bannang* memiliki nilai-nilai budaya dan pengetahuan lokal yang dimiliki secara komunal oleh masyarakat Gowa. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, serta dianalisis secara kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *bannang-bannang* selalu disajikan dalam berbagai upacara adat di Kabupaten Gowa, terutama pada upacara perkawinan adat, karena kue ini memiliki makna filosofi dan simbol kebahagiaan dalam kehidupan rumah tangga. Bagi masyarakat luar, *bannang-bannang* biasanya dijadikan oleh-oleh ketika berkunjung ke Makassar, karena kue ini dapat bertahan lama.

Kata kunci: *bannang-bannang, filosofi, kue tradisional.*

PENDAHULUAN

Makanan tidak hanya menyediakan nutrisi yang dibutuhkan tubuh kita untuk tetap hidup, tetapi juga berfungsi sebagai perekat sosial dan bagian integral dari upacara keagamaan. Salah satu cara untuk menilai budaya tinggi dan rendah suatu negara adalah dengan melihat kulinernya. Demikian pula, kuliner tradisional merupakan praktik budaya yang eksklusif di suatu daerah; kuliner juga cukup bervariasi dan mencerminkan sumber

daya alam yang unik di daerah tersebut (Endang Nurhayati, dkk. 2014). Baik sistem sosial, yang terdiri dari kegiatan yang membentuk pola perilaku masyarakat, maupun sistem budaya, yang terdiri dari ide, konsep, dan nilai yang membentuk kehidupan masyarakat, melekat pada makanan sebagai produk budaya.

Sebagai manifestasi material dari nilai-nilai budaya, makanan tidak dapat dipisahkan dari tindakan makan dan norma-norma sosial yang mendukungnya (Koetjaraningrat, 2000).

Di luar nilai gizinya yang jelas, makanan memiliki banyak asosiasi lain dalam konteks sosial-budaya, termasuk yang terkait dengan kepercayaan, prestise, solidaritas, dan perdamaian. Berbagi dan menikmati kuliner tradisional merupakan cara penting untuk memastikan kelangsungannya sebagai artefak budaya. Makanan sehari-hari, kudapan, dan hidangan khusus yang sudah ada sejak zaman nenek moyang kita dan diwariskan turun-temurun semuanya dianggap sebagai makanan tradisional. Sebagai hasil dari penggunaan eksklusif produk daerah dan metode persiapan yang telah disempurnakan selama berabad-abad untuk menyesuaikan dengan preferensi lokal, masakan ini hanya dinikmati oleh kelompok etnis tertentu di daerah tertentu (Marwanti dalam Setiabudi, 2016).

Masakan daerah tradisional dari seluruh Indonesia merupakan warisan budaya yang kaya yang bertahan hingga saat ini. Meskipun banyak perubahan yang dibawa oleh modernisasi, masyarakat yang mendukung masakan ini tetap percaya pada pesan simbolis yang disampaikan oleh bentuk dan penyajiannya. Aspek budaya manusia, sistem masyarakat, dan kepercayaan semuanya dapat direpresentasikan melalui simbol. Artinya, signifikansi suatu simbol tidak didasarkan pada kualitas intrinsik simbol tersebut tetapi pada makna budaya yang dipelajari yang terkait dengannya (Womack dalam Liliweri 2014). Manusia, menurut Herususanto (sebagaimana dikutip dalam Santi Dyah, 2010), adalah makhluk budaya yang tradisinya penuh dengan simbol. Tanda atau atribut yang memberi tahu seseorang tentang sesuatu adalah makna asli dari kata Yunani *symbolos*, yang merupakan asal istilah bahasa Inggris *symbol*. Simbolisme persembahan seremonial dijelaskan oleh Endraswara (2011). Aspirasi para penjahat untuk lebih dekat dengan Tuhan terwujud dalam persembahan. Saat merayakan acara sosial atau keagamaan, khususnya acara kehidupan seperti kelahiran, pernikahan, atau pemakaman, masakan tradisional sering disajikan sebagai hidangan pengiring yang lezat. Khususnya di Indonesia, negara dengan keragaman budaya yang memiliki banyak praktik yang sudah lama ada—termasuk yang terkait dengan makan

seremonial—yang memiliki makna filosofis dan historis. Menurut Maksum (2016) Dari perspektif etimologis, istilah "filsafat" berasal dari bahasa Yunani *philosophia*, akar yang sama dengan istilah Arab *falsafah* dan *filsafat*. Filsafat didefinisikan sebagai "love of wisdom," yang juga dapat berarti cinta kebijaksanaan, cinta kearifan, cinta pengetahuan, atau sahabat kebijaksanaan dalam konteks lain. Berpikir tentang segala sesuatu yang ada atau mungkin ada secara universal, sistematis, dan radikal adalah inti dari filsafat. Di sisi lain, filsafat memerlukan pendekatan terhadap masalah secara metodis, sistematis, teratur, kohesif, dan logis untuk sampai pada kebenaran universal yang tidak bersifat khusus maupun parsial. Oleh karena itu, filsafat adalah tentang mencoba memahami dunia melalui interpretasi filosofis.

Demikian pula dalam kehidupan masyarakat Makassar penyajian makanan tradisional yang dihidangkan dalam upacara adat senantiasa memiliki makna filosofi yang terkandung didalamnya. Salah satu makanan tradisional khas Makassar khususnya masyarakat di Kabupaten Gowa yaitu kue tradisional Bannang-bannang. Makanan tradisional biasanya disajikan dalam berbagai tradisi budaya dan sebagai sesaji atau makanan suguhan kepada tamu. Bannang-Bannang merupakan makanan yang sarat dengan kearifan lokal sebagai salah satu pengetahuan tradisional dalam meramu makanan.

Penelitian terdahulu tentang kuliner tradisional menunjukkan bahwa berbagai perayaan di Jepara—termasuk pesta Lomba, hari jadi kota Jepara, perang obor, pesta Baratan, dan lain-lain—melibatkan makanan tradisional yang dianggap dapat mendatangkan rejeki. Salah satu penelitian tersebut adalah Ragam Kuliner dalam Upacara Adat di Kabupaten Jepara yang diterbitkan oleh Sri Indrahti dkk. (2017). Menurut artikel Rozalena (2017) "Makna Simbolik Komunikasi Merek Kuliner Palembang di Bandung," istilah "empek-empek" dapat mewakili berbagai hal, termasuk identitas, budaya, status ekonomi, kedudukan sosial, gengsi, dan kebiasaan serta nilai gaya hidup seseorang. Komunikasi merek dengan pelanggan di Kota Bandung disatukan oleh makna simbol, yang mewakili keunikan

dan ideologi yang berbeda. Selain itu, menurut penelitian Adiasih dan Brahmana (2015) yang berjudul "Persepsi Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Mahasiswa Universitas Swasta di Surabaya," pendapat mahasiswa tentang makanan tradisional beragam; beberapa siswa menganggapnya populer karena harganya yang murah dan rasanya yang lezat. Masakan tradisional mungkin tidak sepopuler dulu, menurut beberapa orang, karena nilai statusnya yang rendah.

Dalam penelitian mereka tentang faktor sosial budaya yang memengaruhi kebiasaan makan keluarga di masyarakat Makassar di Sulawesi Selatan, Hamdat dkk. (2005) menemukan bahwa makanan tradisional Makassar selalu menambah warna dalam kehidupan sosial mereka, bahwa makanan tradisional yang berbeda disajikan pada upacara siklus hidup yang berbeda, dan bahwa bentuk, warna, rasa, dan bahan baku makanan ini mencerminkan keunikannya.

Salah satu makanan tradisional yang selalu dihidangkan pada setiap upacara adat pada masyarakat di Kabupaten Gowa adalah kue Bannang-bannang karena memiliki filosofi yang bermakna sebagai bentuk pengharapan yang baik, oleh karena itu perlu dilakukan kajian terhadap makanan tradisional tersebut, adapun fokus masalah kajian ini adalah bagaimana makna filosofi makanan tradisional bannang-bannang pada masyarakat Makassar di Kabupaten Gowa.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menjelaskan makna filosofis bannang-Bannang dalam ritual tradisional di Kabupaten Gowa. Peneliti adalah alat utama untuk penyelidikan ini. Semua informasi yang dikumpulkan adalah teks lisan atau tertulis. Setelah itu, data deskriptif dihasilkan melalui analisis induktif dari semua data yang dikumpulkan. Strategi pengumpulan data digunakan atau diperlukan untuk mendapatkan data. Metode pengumpulan informasi di Kabupaten Gowa meliputi observasi partisipan, wawancara mendalam, dan catatan tertulis dan lisan tentang peristiwa yang

relevan, serta rekaman visual makanan upacara adat.

Subjek dalam kajian ini meliputi masyarakat Makassar yang mengetahui dan selalu menyajikan makanan tradisional tersebut, misalnya tokoh-tokoh adat, pelaku budaya, pembuat kue tradisional yang bertempat tinggal di wilayah Kabupaten Gowa dan sekitarnya. Mereka inilah yang dijadikan subjek atau informan karena mereka mengetahui tentang makanan tradisional bannang-bannang baik pembuatannya, maupun penyajiannya serta makna simbolik yang terkandung dalam makanan tradisional bannang-bannang yang disajikan pada upacara adat di Kabupaten Gowa.

Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Gowa dan sekitarnya karena kuliner tradisional bannang-bannang masih disajikan dalam perayaan adat di daerah tersebut. Kabupaten Gowa merupakan rumah bagi sejumlah kecamatan yang menjadi lokasi penelitian secara acak. Terdapat dua jenis sumber informasi: primer dan sekunder. Data primer berasal dari wawancara dengan responden informan yang merupakan bagian dari masyarakat adat, seperti pelaku budaya, pembuat kue adat, tokoh masyarakat, dan individu yang terlibat dalam perencanaan pesta adat. Informasi dikumpulkan dari sumber sekunder, seperti buku, jurnal, artikel, makalah, tesis, disertasi, dan internet, yang dapat memberikan pencerahan tentang topik-topik seperti sejarah dan budaya masyarakat Gowa. Salah satu metode pengumpulan informasi adalah dengan melakukan wawancara dengan pihak-pihak terkait dan meminta mereka menjawab pertanyaan. Panduan wawancara terstruktur digunakan sebagai perangkatnya. Pertanyaan meliputi cara pembuatan dan penyajian makanan tradisional bannang-bannang, makna filosofi dan fungsi makanan tradisional bannang-bannang dalam upacara adat di Kabupaten Gowa. Observasi, yaitu pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati secara langsung makanan tradisional bannang-bannang yang disajikan pada berbagai upacara adat Gowa. Seleksi data yaitu menyeleksi data yang termasuk data sekunder dan dokumen. Hasil wawancara dan

observasi diperkuat dengan dokumentasi. Buku-buku yang berkaitan dengan judul penelitian dan gambar atau foto kuliner tradisional bannang-bannang yang dihidangkan pada perayaan di Kabupaten Gowa merupakan salah satu dokumen yang dapat memberikan data yang dibutuhkan.

Analisis data dilakukan sebelum dan selama proses penelitian dalam penelitian ini, yang merupakan pendekatan analitik deskriptif-kualitatif. Informasi dikumpulkan dan kemudian diorganisasikan untuk diproses secara metodis. Proses ini dimulai dengan pengumpulan data melalui wawancara dan observasi dan berlanjut melalui penyuntingan data, klasifikasi, reduksi, penyajian data, dan data akhir. Model analisis interaktif digunakan sebagai pendekatan data dalam penelitian ini. Sepanjang prosedur penelitian, verifikasi data dilakukan dalam penelitian ini. Peneliti telah mencoba menganalisis dan memahami data yang diperoleh sejak mereka terjun ke lapangan. Pada akhirnya, data akan dianalisis berdasarkan isi penelitian. Kekhawatiran penelitian teratasi oleh temuan analisis data.

Metode triangulasi memastikan bahwa data yang digunakan dalam penelitian ini sah. Untuk memastikan keabsahan temuan tersebut, maka digunakan triangulasi. Salah satu cara untuk memastikan keabsahan data adalah dengan menggunakan triangulasi, yaitu dengan menggunakan tiga sumber informasi yang berbeda (Moleong, 2002: 178). Triangulasi merupakan metode yang menggunakan data wawancara, data observasi, dan dokumentasi berupa rekaman dan gambar atau video untuk mendapatkan data yang lebih andal dan konsisten satu sama lain. Penelitian ini menggunakan triangulasi sumber sebagai metode pengumpulan datanya. Banyak sekali sumber data yang digunakan dalam proses pengumpulan data. Jika hasil dari satu sumber data identik atau cocok dengan hasil dari sumber data lain, maka dapat dikatakan bahwa data tersebut asli. Dengan cara ini, keakuratan dan kredibilitas data dapat terjamin, mengurangi kemungkinan adanya bias atau kesalahan dalam penelitian. Selain itu, triangulasi juga memungkinkan peneliti untuk memperoleh

perspektif yang lebih luas dan mendalam mengenai fenomena yang diteliti.

PEMBAHASAN

Kue Tradisional Bannang-Bannang

Bannang-Bannang, kuliner tradisional Indonesia, dapat dilihat sebagai hidangan penutup serbaguna yang cocok disajikan dengan nasi, lauk, dan buah. Kue dari Indonesia juga dapat dilihat sebagai makanan pembuka yang merupakan makanan asli negara ini. Selain disajikan dengan teh sebagai minuman atau camilan pesta, kudapan ini juga dapat dinikmati begitu saja.

Bannang-bannang berbahan dasar tepung beras dan gula pasir merupakan salah satu *kanrejawa* yang berarti kue tradisional yang cukup dikenal pada masyarakat di Kabupaten Gowa. *Kanrejawa* ini tidak hanya disajikan pada upacara-upacara adat, melainkan dijadikan pula cemilan dan teman minum kopi karena rasanya manis dan renyah. Bannang-bannang disajikan pada semua pesta adat semisal perkawinan, sunatan maupun pada acara-acara resmi dipemerintahan. Kue tradisional ini banyak pula kita jumpai di pasar-pasar tradisional dan ditoko oleh-oleh di Gowa dan Makassar. Selain di Makassar, kue tradisional ini dikenal pula pada masyarakat Bugis, dengan nama *beppa nennu-nennu*. Masyarakat gorontalo menyebutnya *dumalo*, dan di Aceh disebut *keukarah*.

Bannang-bannang secara harfiah artinya benang-benang, karena bentuk kue ini menyerupai benang yang saling sambung menyambung. Bannang-bannang diolah berdasarkan resep yang diperoleh secara turun temurun yang diwariskan oleh orang terdahulu. Untuk mengolahnya menggunakan peralatan tradisional tempurung kelapa yang diberi lubang menyerupai tapisan, yang diciptakan untuk memudahkan dalam membentuk bentuk bannang-bannang. Walaupun sekarang ini banyak peralatan pembuatan kue yang sudah modern, akan tetapi untuk membuat kue bannang-bannang tidak akan diperoleh hasil maksimal apabila tidak menggunakan peralatan tradisional yang terbuat dari tempurung kelapa seperti pada gambar 1.



Gambar 1. Alat pembuatan kue Bannang-bannang.

Proses Pengolahan Bannang-Bannang

Bannang-bannang merupakan salah satu komponen tradisional pada acara lamaran pernikahan. Bahan dasar Bannang-bannang adalah tepung beras biasa, gula, dan minyak goreng. Karena dijalin benang demi benang hingga terbentuk sesuai dengan hasil yang diinginkan, yang membutuhkan tingkat ketahanan dan kerapian yang tinggi, proses pembuatan bannang-bannang ini terkesan rumit karena bentuknya yang menyerupai benang kusut. Namun, jika diperhatikan lebih dekat, maka akan melihat bahwa sebenarnya ini cukup sederhana—dilengkapi dengan cetakan yang dapat membuat Bannang-bannang. Dahulu orang membuat kue Bannang-bannang menggunakan tepung beras yang diolah sendiri dengan cara merendam beras sehari semalam, selanjutnya beras ditiriskan lalu ditumbuk menggunakan lesung dan diayak menggunakan kain untuk jadi tepung. Menggunakan gula aren sebagai pemanisnya serta minyak kelapa yang ditanak sendiri untuk menggorengnya. Tradisi pada masyarakat di pedesaan ketika melakukan pesta perkawinan atau hajatan lainnya, kue bannang-bannang biasanya dibuat secara bergotong royong dengan kerabat atau tetangga terdekat. Kue tradisional ini dibuat dalam jumlah banyak untuk dibagi bagikan kepada kerabat yang hadir dalam pesta perkawinan.

Dalam perkembangannya bahan yang digunakan kue bannang-bannang sudah lebih praktis dengan menggunakan tepung beras instan yang banyak dijual dipasaran, menggunakan gula pasir dan minyak kemas.

Sekarang ini kue bannang-bannang tidak hanya dijumpai ketika ada pesta adat, melainkan sudah dijual di pasar pasar tradisional yang diproduksi oleh industri rumah tangga. Di Kabupaten Gowa sudah terdapat di sentra sentra pembuat kue tradisional yang tersebar di Kecamatan Bajeng dan Bontonompo. Biasanya orang yang mau melaksanakan pesta perkawinan atau hajatan lainnya, hanya memesan kepada pembuat kue tradisional sesuai jumlah yang diinginkan, dan harganya sangat terjangkau. Demikian pula kalau kue tradisional ini mau dijadikan oleh-oleh, masyarakat dapat membelinya di toko oleh-oleh yang ada di Makassar. Kue ini banyak disukai orang karena rasanya yang manis dan gurih dapat bertahan lama dibanding dengan kue tradisional lainnya. Adapun resep pembuatan kue bannang-bannang adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Bannang-bannang:

1. Tepung beras
2. Gula pasir/merah
3. Minyak untuk menggoreng
4. Air secukupnya

Adapun cara pengolahan kue bannang-bannang adalah tepung beras dan gula pasir dicampur dalam wadah yang sudah disiapkan, lalu tambahkan air secukupnya kemudian diuleni menggunakan tangan hingga kalis, untuk mendapatkan adonan yang mudah dibentuk. Setelah minyak dalam wajan dipanaskan, adonan dalam cetakan batok kelapa diayunkan di wajan dengan gerakan memutar hingga adonan terkuras atau jatuh ke dalam minyak panas. Adonan setengah matang berbentuk jalinan benang kemudian dilipat di atas wajan dengan menggunakan sendok saji secara cepat, agar adonan tidak hangus. Bentuk lipatan sesuai yang diinginkan misalnya berbentuk segi empat, menggulung seperti gambar 2, atau segi tiga. Setelah terbentuk dan kue sudah berwarna, kemerahan atau sesuai, lalu diangkat dan ditiriskan, dilakukan berulang-ulang sampai adonan habis.

Di beberapa daerah di Sulawesi Selatan, bannang-bannang memiliki berbagai versi pada bahan yang digunakan. Pada masyarakat Jeneponto, Pinrang, Sidrap menggunakan gula merah/gula aren. Tepung beras yang digunakan

adalah tepung beras yang ditumbuk kemudian diayak dengan menggunakan kain untuk mendapat butiran tepung yang halus. Peralatan yang digunakan ada yang masih memakai batok kelapa, akan tetapi ada juga yang sudah menggunakan kaleng yang diberi lubang.



Gambar 2. Bannang-bannang bentuk menggulung

Cara Penyajian Bannang-Bannang

Bosara, seperti pada gambar 3, merupakan wadah tertutup untuk kue tradisional Bugis Makassar, digunakan untuk menyajikan kue bannang-bannang pada ritual adat. Tanpa kue bannang-bannang di bosara, pernikahan Bugis Makassar akan kehilangan sesuatu yang istimewa. Bosara memiliki satu kaki, dan di atasnya terdapat piring kaca berisi kue-kue khas Bugis Makassar—bolu peca', cucur, barongko, kue lapis, biji nangka, sikaporo, cucuru bayao, sanggara balanda, dan kue basah lainnya. Bosara juga dapat berisi kue-kue kontemporer seperti bolu gulung atau berbagai macam puding. Susunan kue tersebut kemudian diletakkan di atas meja atau *sapara*, yaitu kain yang digunakan untuk upacara adat pernikahan untuk meletakkan kue.



Gambar 3. Bosara, wadah penyajian Bannang-bannang

Bannang-bannang digolongkan sebagai kue kering, penyajiannya dalam upacara adat perkawinan atau hajatan lainnya biasanya dikelompokkan bersama kue tradisional lainnya misalnya *kanrejawa* sero-sero, cucuru, baruasa, bangke-bangke. Sebagai *erang-erang* (seserahan), bannang-bannang selalu dan wajib ada dalam *erang-erang*, karena memiliki makna filosofi yang baik bagi kedua mempelai.

Makna Filosofi Bannang-bannang

Fenomena budaya *kanrejawa* tidak dapat dipisahkan dari analogi sastra dankontekstualnya. Bannang-bannang tradisional yang masih ada, dapat disimpulkan maknanya dengan mempelajari komponen visualnya dan susunannya dalam kaitannya satu sama lain. Filosofi *kanre jawana bannang-bannang* yang disepakati secara adat mengharuskan adanya transformasi melalui analisis makna untuk mengungkap maksud tertentu secara visual dalam penyajiannya. Pelestarian budaya Mangkasarak untuk generasi mendatang bergantung pada kesadaran generasi sekarang akan pentingnya bentuk dan makna untuk memahami makna filosofisnya. Pesta adat, atau *panggadakang*, merupakan cara masyarakat Makassar merayakan budaya dan warisan mereka. Pada acara-acara khusus seperti pernikahan, khitanan, pindah rumah, dan perayaan keagamaan lainnya, kue bannang-bannang tradisional disajikan. Makna filosofis kue-kue ini menjadi alasan penyajiannya.

Dari bahan yang digunakan pada kue bannang-bannang mengandung makna filosofi dalam kehidupan berumah tangga sebagai berikut:

1. Tepung beras, merupakan makanan pokok yang melambangkan kehidupan. Secara filosofi diharapkan bahwa dalam sebuah rumah tangga akan memberikan kehidupan yang berkelanjutan untuk keturunannya.
2. Gula yang digunakan dalam kue bannang-bannang secara filosofi dimaknai sebagai manisnya kehidupan. Manisnya kehidupan melambangkan kesejahteraan dalam kehidupan berumah tangga, baik dalam kehidupan ekonomi maupun kebahagiaan/keharmonisan sebagai

- pasangan suami istri, dan dianugrahi keturunan yang membaggakan keluarga.
3. Minyak yang terbuat dari kelapa, sebagai bahan untuk menggoreng kue bannang bannang. Kelapa adalah lambang serbaguna yang memiliki banyak manfaat, demikian pula dalam kehidupan rumah tangga diharapkan anak keturunannya banyak memberi manfaat bagi keluarga dan masyarakat disekitarnya.

4. Bannang-bannang yang dibuat oleh masyarakat Gowa pada umumnya berbentuk segi empat. Dalam filosofi orang Makassar segi empat atau dikenal *sulapa appa* bermakna *sukku* (kesempurnaan). Dalam contoh khusus ini, berbicara tentang empat arah mata angin: timur, barat, utara, dan selatan. *Sulapa appa* melambangkan empat unsur alam—api, air, angin, dan tanah—dalam makrokosmos.

Bannang-bannang biasanya dihidangkan dalam upacara pernikahan sebagai representasi ikatan dan saling ketergantungan yang kuat antara dua keluarga yang merayakan pernikahan tersebut. Istilah lain untuk kue ini adalah "seperti benang", yang menggambarkan bentuknya: terjalin rapi dan sangat sulit dipisahkan. Mungkin karena itulah disebut bannang-bannang, yang dalam bahasa Makassar berarti benang.

Selain konotasi yang telah disebutkan sebelumnya, bannang-bannang juga menyerupai benang yang dipilin—khususnya, benang yang awal dan akhirnya masih menjadi misteri. Hal ini menggambarkan beberapa ideologi dan makna. Pertama, bahwa kita manusia tidak perlu meragukan asal usul atau identitas kita; kedua, bahwa kita harus bertindak sesuai dengan prinsip moral tertinggi kita. Penafsiran kedua melihat pernikahan dan kehidupan rumah tangga sebagai gambaran dari ikatan yang saling bergantung dan terikat selamanya (bersatunya dua keluarga yang saling bergantung dan mendukung) yang tidak dapat dipisahkan sampai maut memisahkan mereka.

Seiring bertambahnya jalinan, jalinan tersebut menjadi semakin sulit untuk diurai atau dipisahkan. Sementara rasa gurih dan manis dari Bannang-bannang melambangkan transisi yang

penyempurnaan dari pernikahan ke kehidupan rumah tangga. "*Angtu Bannang-Bannanga Nak, Kanrejawa Karaeng, Kasaba' tani asseng pokokna, tani asseng cappana, rellaki tani asseng manna mamu te' nenaerang*" adalah beberapa ungkapan yang umum digunakan oleh orang tua dalam budaya bahasa *kanrejawa* Makassar untuk menyampaikan pemahaman mendalam akan makna hidup kepada anak-anaknya. Orang baik, baik yang kecil maupun besar, tidak peduli dengan fakta bahwa orang lain mengetahui identitasnya; ia tulus tentang hal ini, dan tidak mempermasalahkan hal-hal manis yang diperkenalkan ke dalam masyarakat.

Konsep Bannang-bannang dalam kehidupan pasangan suami istri melambangkan kesatuan yang tak terpisahkan dan abadi. Pada saat yang sama, tujuan para tamu pesta pernikahan adalah agar mereka tetap bersama sebagai keluarga dalam suka dan duka, menikmati setiap gigitan kue bannang-bannang dan nennuk-nennuk. Selain itu, rasa manis kue bannang-bannang Makassar melambangkan acara gembira kepulangan kedua istri

Fungsi Bannang-bannang dalam upacara adat

Kue tradisional memiliki beberapa tujuan dalam berbagai acara. Makanan yang disajikan pada acara keagamaan dan adat memiliki makna budaya tertentu. Makanan bersama merupakan simbol komunitas dan rasa kebersamaan. Makanan bersama menyatukan orang-orang dan memungkinkan mereka untuk mengekspresikan diri. Kuliner tradisional Makassar terus berkembang, terbentuk secara tidak langsung, dan mengacu pada berbagai peran sosial. Menurut adat Makassar di Gowa, kue bannang-bannang memiliki tujuan sebagai berikut.

1. Fungsi Ritus

Apa pun ritualnya, ritual selalu terkait atau merupakan representasi dari pengalaman, emosi, dan aspirasi masyarakat. Banyak perilaku tradisional dan terstruktur (wajib) suatu suku atau komunitas tercermin dalam ritual mereka. Menurut Durkheim (1965), ritual berfungsi sebagai wadah untuk ekspresi emosi secara komunal dan sarana untuk mengatasi

kehilangan, kesedihan, dan perasaan tidak menyenangkan. Sebaliknya, ritual merupakan cara bagi masyarakat untuk berkumpul, membangun vitalitas sosial, merevitalisasi kehidupan moral, dan melestarikan identitas mereka melalui penciptaan kenangan yang kuat dan pemeliharaan hubungan dengan masa lalu melalui pelaksanaan ritual yang berulang.

Fungsi ritus dapat terlihat pada penyajian kue bannang-bannang pada upacara adat perkawinan Makassar, merupakan salah satu sajian yang dihidangkan ketika dilakukan ritual appasili (mandi kembang). Kue tradisional ini dihidangkan sebagai ucapan syukur atas terselenggaranya perkawinan yang mempersatukan dua keluarga besar dalam satu rumah tangga. Jalinan keluarga bagi benang yang saling sambung menyambung dari generasi ke generasi.

2. Fungsi Sosial

Masyarakat terdiri dari semua individu yang berbagi lingkungan yang sama dan berinteraksi satu sama lain dengan cara tertentu. Istilah "fungsi sosial" mengacu pada siklus interaksi seumur hidup dengan lingkungan sosial seseorang, yang dimulai sejak lahir dan berlanjut hingga meninggal. Agar dapat berfungsi dalam masyarakat, orang-orang memperoleh disiplin, budaya, dan konvensi melalui hubungan mereka dalam keluarga. Kerja sama adalah sesuatu yang terus-menerus diperjuangkan oleh masyarakat. Setiap orang dalam organisasi masyarakat sudah berkomitmen pada gagasan untuk saling membantu dan bekerja sama. Masyarakat Makassar yang tinggal di Pedesaan ketika akan melaksanakan pesta perkawinan, mereka bergotong royong membuat kue bannang bannang yang akan disajikan pada tamu undangan dan untuk isi hantaran pada erang-erang. Kue ini juga dibuat dalam jumlah besar, untuk ole-ole bagi kerabat yang datang menghadiri pesta perkawinan adalah wujud rasa sosial yang tumbuh dan berkembang dalam masyarakat Makassar yang ada di Kabupaten Gowa.

3. Fungsi Budaya

Kuliner tradisional berfungsi sebagai simbol identitas budaya seseorang. Karena kuliner secara intrinsik terkait dengan adat

istiadat daerah, dapat dikatakan bahwa kuliner merupakan fenomena yang unik di setiap daerah. Tradisi kuliner suatu masyarakat mencakup setiap aspek kuliner yang mereka makan. Aset atau modal bagi suatu negara mungkin adalah kuliner tradisional, yang membantu melestarikan nilai-nilai adat suatu masyarakat melalui produksinya.

Resep bannang-bannang telah diwariskan dari generasi ke generasi dan masih diikuti hingga saat ini. Tradisi ini didasarkan pada transmisi standar moral yang tinggi dari satu generasi ke generasi berikutnya. Budaya berfungsi sebagai jendela ke dalam aktivitas sehari-hari orang-orang yang menciptakan dan melestarikannya. Bannang-bannang adalah salah satu warisan budaya yang diperoleh dari pengetahuan lokal berupa keterampilan dalam menciptakan karya budaya dibidang kuliner. Dahulu orang membuat makanan untuk kebutuhan pangan dengan memanfaatkan bahan baku yang ada dilingkungan tempat tinggalnya, misalnya kue bannang bannang yang berbahan dasar tepung beras, gula aren dan minyak kesemua bahannya dapat diolah secara tradisional berdasarkan kearifan lokal masyarakatnya.

4. Fungsi Ekonomi

Ada banyak barang budaya berharga yang dapat diciptakan dari berbagai macam pengalaman, pengetahuan, bakat, dan warisan. Mereka memiliki sistem untuk menyajikan kue tradisional. Seiring perkembangannya, kue klasik ini dikurasi dan dibuat dengan tujuan untuk menjadi aset berharga bagi perekonomian. Salah satu pilihannya adalah memanfaatkan potensi daerah tersebut dengan mendirikan perusahaan yang memanfaatkan ciri khas daerah tersebut untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat. Salah satu potensi perusahaan yang dapat berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat adalah kuliner tradisional. Demikian halnya dengan kue tradisional bannang-bannang sekarang ini sudah menjadi jajanan pasar yang diproduksi oleh sentra-sentra kue tradisional yang ada di Kabupaten Gowa.

Kue bannang-bannang sebagai salah satu oleh-oleh khas Makassar yang biasanya diminati oleh wisatawan yang datang

berkunjung ke Makassar. Kue dapat dibeli di toko oleh-oleh, atau di pasar-pasar tradisional yang ada di Kabupaten Gowa dan Makassar. Untuk keperluan upacara adat biasanya masyarakat hanya memesan pada pembuat kue bannang-bannang, mereka tidak lagi membuat sendiri, karena kue tradisional sudah diproduksi oleh sentra-sentra kuliner tradisional di Gowa. Harga kue tradisional ini juga sangat terjangkau sekitaran Rp.1.000 per biji.

4. Fungsi Simbolis

Makanan yang dimakan selama upacara selamat dianggap sebagai lambang upacara tersebut. Beberapa upacara berbentuk simbol yang sangat simbolis. Simbol-simbol ini mewakili rasa hormat dan pemahaman masyarakat dan penciptanya terhadap "realitas yang tidak dapat dicapai" pada tingkat yang lebih dalam. Ia bermaksud agar tanda ritual tersebut mewakili kondisi manusianya sebagai aspek integral dari Tuhan (Sholikhin, 2010:49).

Kue bannang bannang memiliki fungsi simbolis dalam berbagai penyajiannya, dalam upacara adat. Bentuk kue bannang bannang adalah simbol jalinan hubungan kekerabatan terbentuk dalam suatu perkawinan. Masyarakat Makassar mengadakan kue bannang bannang sebagai *sannung sannungan* (pengharapan) yaitu simbol pengharapan akan kelangengan dan keharmonisan dalam kehidupan rumah tangga yang terpisahkan.

PENUTUP

Makna filosofi makanan tradisional bannang-bannang menjadi representatif dari harapan dan doa yang tersirat dalam penyajiannya. Masyarakat Makassar khususnya di Kabupaten Gowa senantiasa menghadirkan makanan ini baik dalam upacara-upacara adat maupun sebagai cemilan teman minum kopi karena rasanya yang manis dan renyah. Kue tradisional bannang bannang yang berbahan dasar tepung beras dan gula, proses pengolahan dan peralatan yang digunakan masih secara tradisional, diramu berdasarkan resep leluhur yang diwariskan secara turun temurun. Penyajian kue bannang bannang pada acara adat dengan menggunakan bosara dan kappara memiliki nilai estetika sebagai suatu penghormatan dalam suatu perjamuan.

Bannang bannang disajikan karena memiliki makna filosofi bagi masyarakat Makassar. Bentuk yang menyerupai benang kusut memiliki makna filosofi sebagai jalinan hubungan kekeluargaan yang saling sambung menyambung dalam ikatan perkawinan. Kue tradisional bannang bannang dalam berbagai aspek memiliki fungsi ritual, sosial, budaya, ekonomi dan simbol dalam kehidupan masyarakat Makassar di Kabupaten Gowa. Kue tradisional bannang bannang adalah salah satu asset budaya yang perlu mendapat perlindungan, pemanfaatan, pengembangan dan pembinaan sebagai salah satu objek pemajuan kebudayaan. Oleh karena itu diharapkan Balai Pelestarian Kebudayaan Wilayah XIX melakukan berbagai upaya untuk melakukan studi dan melestarikan nilai-nilai budaya dalam berbagai kuliner tradisional di dua wilayah kerjanya yaitu Provinsi Sulawesi Selatan, dan Tenggara.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali Maksum, Pengantar Filsafat dari Masa Klasik Hingga Postmodernisme. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media, 2016
- Endaswara, Suwardi, 2011. Kebathinan Jawa dan Jagad Mistik Kejawa. Yogyakarta : Lembu Jawa.
- Endang Nurhayati, dkk. 2014. Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul. Jurnal Penelitian Humaniora Vol.19 No.2 .Oktober 2014(124-140).
- Emile Durkheim, 1965. The Elementary Forms of the Religious Life (New York: The Free Press a Division of Macmillan Publishing Co., Inc. 1965), 516, 517
- Hamdat Supriadi, dkk, 2005. Studi Aspek Sosio-Kultural yang Mempengaruhi Kebiasaan Pangan Keluarga Terhadap Makanan Tradisional Dalam Komunitas Makassar di Sulawesi Selatan. Makassar: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Sulawesi Selatan.
- Kemenbudpar. 2004. Ensiklopedi Makanan Tradisional Sumatera. Jakarta.

- Keesing, M. Roger, (1992), *Antropologi Budaya : Suatu Perspektif Kontemporer*. Erlangga
- Koentjaraningrat. 1980. *Sejarah Teori Antropologi I* (Edisi ke 1). Jakarta: UI Press.
- Liliweri, Alo. 2014. *Pengantar Studi Kebudayaan*. Bandung: Penerbit Nusa Media
- Mutthia, A. Husain.2012. *Proses Dalam Perkawinan Masyarakat Bugis Bone di Desa Pakkasalo Kecamatan Sibulue Kabupaten Bone*. Skripsi. Makassar: Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Hasanuddin
- Moleong, Lexy J. 1984. *Metode Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Pramono Ari Agung.2009. *Makna Simbol Ritual Cembengan di Madukismo Kabupaten Bantul*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Ushuluddin Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Rozalina Agustin, 2017. *Makna Simbolik Komunikasi Merek Kuliner Khas Palembang di Bandung*. Jurnal Media Tor, Volume 10 No.2. Desember 2017.Hlm 257-267
- Santi Dyah, Puspitaratri.2010. *Ceritra Rakyat dan upacara Tradisional Perang Obor di Desa Tegal Sambu Kecamatan Tahunan Kabupaten Jepara Provinsi Jawa Tengah*. Skripsi.Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Sholikhin, K.H. Muhammad, 2010, *Ritual & Tradisi Islam Jawa: Ritual-Ritual dan Tradisi-Tradisi tentang Kehamilan, Kelahiran, Pernikahan, dan Kematian dalam Kehidupan Sehari-hari Masyarakat Islam Jawa*, Yogyakarta: Cetakan 1,
- Setiabudi, Arif. 2016. *Pengembangan Ensiklopedi Makanan Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma.
- Sri Indrahti, dkk.2017. *Ragam Kuliner Sesaji Dalam Upacara Tradisi di Kabupaten Jepara*. Jurnal Sejarah Citra Lekha.