

Makanan, Kebudayaan dan Kesehatan pada Etnis Bugis di Kab. Bone, Sulawesi Selatan

**M.Ridha, Yahya A. Kadir,
Sudirman H.N., dkk.
(Universitas Hasanuddin)**

Pendahuluan

Latar belakang masalah

Bahan makanan yang dikonsumsi oleh manusia merupakan hasil interaksi antara lingkungan dan kebudayaan (Mc Elroy dan Townsend 1985: 95). Proposisi ini didasarkan pada kenyataan bahwa lingkungan alamiah yang menjadi sumber utama bagi ketersediaan bahan makanan, sedangkan apa substansi dari lingkungan alam tersebut yang dikategorikan sebagai makanan, bagaimana upaya memperolehnya dan memperlakukan bahan makanan tersebut, kapan dimakan, etiket makan, dan fungsi-fungsi makanan merupakan bagian dari dan berada dibawah kontrol kebudayaan (Jerome et. Al 1980; Helman 1986; Foster dan Anderson 1986). Hal ini menunjukkan bahwa kebudayaanlah yang dijadikan sebagai kerangka acuan bagi manusia untuk mendayagunakan sumberdaya yang tersedia di lingkungan mereka untuk memenuhi kebutuhannya akan makanan. Dengan mengacu pada kebudayaan mereka mengklasifikasi makanannya dalam beberapa kategori antara lain makanan berkualitas panas dan dingin, makanan berkhasiat sebagai obat, dan makanan upacara.

Adanya sistem pengklasifikasian makanan tersebut tidak didasarkan atas konsep biokomiawi mengenai kandungan gizi makanan, tetapi didasarkan atas kesepakatan yang telah ditanamkan sejak dini kepada seseorang melalui proses sosialisasi dan enkulturasi dalam keluarga dan masyarakatnya (Jellife dalam Helman 1986). Sistem pengklasifikasian yang demikian itu, tidak hanya mengkondisikan adanya perbedaan jenis makanan yang tercakup dalam masing-masing kategori makanan pada setiap satuan kebudayaan, tetapi juga dapat mengkondisikan terjadinya ketidakseimbangan gizi. Disamping itu makanan kadang ditafsirkan dari kuantitasnya bukan kualitasnya, karena itu kekurangan gizi dapat terjadi pada tempat-tempat yang sebenarnya makanan relatif cukup tersedia.

Dalam kaitan itu, menurut Foster (1986) kekurangan gizi dapat terjadi akibat pandangan yang keliru dalam menilai hubungan *positif* antara susunan makanan yang baik dengan status kesehatan yang baik, namun yang terjadi adalah pandangan mereka terhadap hubungan yang *negatif* antara makanan dan kesehatan. Artinya; orang yang sehat diperbolehkan untuk mengkonsumsi berbagai jenis makanan, namun karena keadaan sakit membatasi pilihan-pilihan mereka terhadap makanan, dimana makanan tersebut sangat dibutuhkan oleh pasien. Selain itu, kekurangan gizi juga diakibatkan oleh adanya berbagai kepercayaan budaya dan pantangan-pantangan yang sering membatasi pemanfaatan makanan yang tersedia dilingkungannya.

Rumusan masalah

Berdasarkan uraian diatas maka dalam makalah ini akan difokuskan pada:

- Bagaimana sistem klasifikasi makanan pada komunitas Bugis Kampung Taretta dan desa Panyula.
- Bagaimana pengetahuan budaya, kepercayaan dan praktek berkenaan dengan makanan ibu hamil, ibu menyusui, dan bayi dibawah lima tahun (Balita) pada komunitas Bugis Kampung Taretta dan desa Panyula Kab. Bone Propinsi Sulawesi Selatan

Tujuan dan manfaat hasil penelitian

- Untuk mengetahui sistem klasifikasi makanan pada Kampung Taretta dan Desa Panyula Kab. Bone
- Untuk mengetahui pengetahuan budaya, kepercayaan dan praktek berkenaan dengan makanan ibu hamil, ibu menyusui dan bayi dibawah lima tahun (Balita) pada komunitas Bugis Kampung Taretta dan Desa Panyula Kab. Bone.

Hasil penelitian dapat dipergunakan sebagai dasar dalam mengambil kebijakan, program dan mekanisme yang mendukung pemerintah dan aparat terkait terutama dalam melakukan perbaikan pelayanan gizi dan kesehatan masyarakat.

Metode penelitian

Teknik pengumpulan data

Dalam penelitian ini menggunakan metode kualitatif, pengumpulan data dilakukan melalui observasi terhadap kehidupan masyarakat kampung Taretta dan desa Panyula, *indepth interview*, *focus group discussion* (FGD), *food diary* dan *file sort*.

Melalui FGD diperoleh data mengenai tema-tema makanan seperti: makanan pokok (*staple food*), makanan alternatif (*alternatif food*), makanan lengkap (*meal*), makanan selingan (*snack*), makanan upacara (*ceremony food*), makanan yang berkualitas “panas” dan “dingin” (*food classification hot and cold*), makanan bergengsi (*prestige food*) dan makanan yang diklasifikasikan sebagai obat (*food as medicine*). *Indepth interview* dilakukan untuk mendapatkan data mengenai makanan dan minuman yang dipantang dan diajarkan untuk dikonsumsi, oleh ibu hamil, ibu menyusui, orang sakit, dan Balita) dan makna dari anjuran makanan tersebut serta etiologi penyakit. Selain itu juga wawancara mendalam dilakukan pada 6 orang dukun baik yang sudah terlatih maupun belum terlatih, data-data yang dikumpulkan yaitu jenis makanan dan minuman yang digunakan sebagai obat, etiologi penyakit, makna makanan, makanan yang dipantang dan diajarkan terutama pada ibu hamil, ibu menyusui, dan Balita.

Pengumpulan data melalui *food diary* dan *file sort* dilakukan untuk membandingkan antara yang dikemukakan oleh informan pada saat FGD dan wawancara mendalam dengan yang dipikirkan serta yang dipraktikkan berkenaan dengan makanan. Dengan demikian, metode *file sort* ini selain berfungsi memvalidasi data yang dikumpul melalui metode FGD dan wawancara mendalam, juga dapat melengkapi data-data yang belum terungkap berkenaan dengan klasifikasi makanan dan makna dari pengklasifikasian makanan tersebut.

Karakteristik informan

Informan dipilih dengan menggunakan teknik *snow ball*. Pada pelaksanaan FGD terdiri dari 4 kelompok dan kelompok ini dibagi menurut jenis kelamin:

- Kampung Taretta : Kelompok I pria berjumlah 10 orang yang terdiri dari: petani padi sawah (*pa'galung*) dan petani kebun/ladang (*pa'subbe*); dan Kelompok II wanita berjumlah 10 orang yang terdiri dari: ibu hamil, ibu menyusui, dan ibu rumah tangga lainnya.
- Desa Panyula : Kelompok III Pria berjumlah 10 orang yang terdiri dari: *pongawa* darat (pemilik peralatan produksi), *pongawa*

laut (koordinator penangkapan ikan di laut), dan *sawi* (yang melakukan penangkapan ikan di laut) dan Kelompok IV wanita berjumlah 9 orang yang terdiri dari: ibu hamil, ibu menyusui dan ibu rumah tangga lainnya.

Waktu

Penelitian lapangan dilakukan selama 21 hari sejak tanggal keberangkatan, antara tanggal 15 Mei 1999 hingga 5 Juni 1999. Penelitian diawali dengan melakukan kunjungan ke kantor desa Waemputang'E dan desa Waemputo Kab. Bone dan kemudian dilanjutkan dengan kunjungan ke puskesmas, untuk memperoleh data sekunder maupun keterangan mengenai daerah penelitian.

Gambaran singkat lokasi penelitian

Desa Panyula

Desa Panyula terletak di pesisir pantai, dengan ketinggian 2,5 meter dari atas permukaan laut. Curah hujan rata-rata 2000 - 3000 mm/tahun, suhu minimum 30°C dan maksimum 33°C. Jumlah penduduk menurut data monografis desa 1999 sebanyak 4.522 jiwa atau 797 KK dengan luas wilayah 5,5 Km². Penduduk yang bermata pencaharian sebagai nelayan adalah 297 KK yang bermukim di sekitar pesisir pantai dan pinggir sungai. Mereka mendiami rumah-rumah panggung yang relatif padat, terbuat dari kayu dengan atap terbuat dari seng atau daun rumbia, sementara model pemukiman adalah memanjang mengikuti arah jalan. Rumah-rumah tempat kediaman penduduk baik di desa Panyula maupun di Kampong Taretta dibangun di atas tiang (rumah panggung) yang terdiri atas tiga tingkat yaitu bagian atas, tengah dan bawah. Pada bagian atas disebut *rakkeang* berfungsi untuk menyimpan padi, ikan hasil tangkapan dan persediaan pangan lain serta untuk menyimpan benda-benda pusaka; bagian tengah disebut *alebola* berfungsi sebagai ruangan tempat tinggal manusia, yang terdiri dari: ruang tamu, ruang tidur, ruang makan dan ruang dapur; bagian bawah disebut sebagai *awasao* adalah bagian bawah lantai panggung yang dipakai untuk menyimpan alat-alat pertanian, dan untuk kandang ayam, kambing atau ternak lainnya. Bagian bawah ini juga seringkali ditutupi dengan dinding untuk dipakai tempat tinggal manusia.

Desa Panyula secara administratif masuk dalam wilayah kecamatan Tanete Riattang Timur. Jarak dengan ibu kota kecamatan 2,5 km dengan waktu tempuh 15 menit, sementara dengan ibu kota kabupaten berjarak 6 km dengan waktu tempuh 25 menit. Sedangkan jarak dari ibu kota propinsi 181 km yang dapat dijangkau dengan menggunakan kendaraan umum selama lima jam perjalanan, lokasi ini relatif mudah dijangkau karena dapat dilalui dengan kendaraan roda empat.

Sarana dan prasarana ekonomi yang tersedia di desa Panyula yaitu pasar Panyula, aktifitas jual beli berlangsung

antara jam 5.30 - 09.00. Selain pasar Payula penduduk juga menggunakan pasar Sentral Bone untuk berbelanja kebutuhan sehari-hari karena jaraknya yang relatif dekat dengan desa Panyula.

Sumber sarana pelayanan kesehatan medis adalah Puskesmas Bajo dan 2 orang dukun beranak (*sanro ma'pemana*) yang telah mendapatkan pelatihan mengenai tata cara menolong persalinan dari dinas kesehatan, dukun ini juga sering dibantu oleh bidan terutama apabila hendak dilakukan pemotongan ari-ari bayi.

Kampung Taretta

Kampung Taretta terletak di daerah pegunungan, dengan ketinggian 200 meter di atas permukaan laut. Curah hujan rata-rata mencapai 1.437 mm/tahun dengan suhu udara minimum 24°C dan maksimum 37°C. Kampung Taretta secara administratif terletak di ujung barat kabupaten Bone, pada tahun 1996 kampung ini dimekarkan menjadi 2 buah desa yaitu Waeputtang'E dan Waemputo. Jarak antara kampung Taretta dengan ibukota propinsi adalah 163 km, dapat dijangkau dengan menggunakan kendaraan roda empat dengan waktu tempuh selama 5 jam perjalanan.

Penduduk kampung ini sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani, baik sebagai petani kebun, petani padi sawah maupun merangkap petani kebun-petani padi sawah. Bagian barat kampung Taretta merupakan perbukitan yang dimanfaatkan oleh penduduk sebagai areal perladangan, pada bagian timur merupakan lembah yang dimanfaatkan sebagai areal persawahan, dengan luas areal antara 0,25 - 0,5 ha. Pada areal perladangan ditanami 2 jenis tanaman berdasarkan lama waktu pertumbuhannya yaitu tanaman jangka pendek dan tanaman jangka panjang. Ubi kayu, ubi jalar, jagung, kacang tanah, kacang ijo, pepaya, daun kelor, kance, tomat, lombok, terong, bayam, pisang, termasuk dalam kategori tanaman jangka pendek. Nangka, jambu mente, kakao, sukun, kemiri dan tembakau termasuk dalam tanaman jangka panjang, jenis tanaman ini dikelola dengan teknik tumpang sari. Sedangkan areal persawahan ditanami padi dua kali dalam setahun, dan antara waktu penanaman padi tersebut ditanami dengan tanaman palawija seperti jagung, kacang tanah, kacang hijau, tomat dan tembakau. Sistem pengairan persawahan adalah dengan irigasi, air bersumber dari celah bebatuan yang dinamakan *mata wae ottangnge* yang terus mengalir sepanjang tahun dan dari sumber air tersebut kemudian dialirkan ke masing-masing areal persawahan petani secara bergiliran.

Selain digunakan untuk mengairi sawah *mata wae ottangnge* dimanfaatkan oleh penduduk untuk mengambil air minum, mencuci pakaian, mandi dan sebagai tempat rekreasi baik oleh penduduk setempat maupun orang-orang yang berasal dari luar Kampung Taretta.

Sarana dan prasarana kesehatan yang tersedia yaitu sebuah puskesmas dan empat orang *sandro* (dukun atau praktisi medis tradisional). Praktisi medis di Puskesmas masing-masing

ALL INFORMATION CONTAINED
HEREIN IS UNCLASSIFIED
DATE 05-08-2014 BY 60322 UCBAW/SJS



SECRET





<i>Cekku</i> Kencur	<i>Greater galangale</i> Kaempferia galanga L	1. Dikunyah-kunyah 2. Dicampur dengan bawang merah	1. Memperlancar persalinan 2. Obat penyakit kasiwiang ilaleng (typus)
<i>Daung kaliki</i> Daun Pepaya	<i>Pepaya leaves</i>	1. Dibuat sebagai sayur 2. Pucuknya direbus dan air rebusannya diminum	1. Untuk memperlancar ASI 2. Untuk menurunkan tekanan darah tinggi
<i>Daung Lemo</i> <i>Kapasa</i> Daun Jeruk nipis		Diulek bersama dengan jahe lalu dicampur dengan air secukupnya kemudian digosokkan pada perut ibu hamil	Untuk mengobati penyakit <i>capareng</i> , penyakit ini ditandai dengan sakit perut pada ibu hamil
<i>Daung Kance</i>		Dimasak dengan air hingga mendidih, lalu airnya diminum	Untuk mengobati penyakit <i>kasiwiang</i> <i>rilaleng</i> (typus)
Ikan <i>Curingan</i>	<i>Curingan fish</i>	Dimasak dengan kunyit	Dapat menaikkan tekanan darah
<i>Kaloko Pao</i>		Diulek bersama dengan merica hingga hancur dan kemudian airnya diminum	Untuk mengobati penyakit <i>muntaber</i> (<i>jolli' tallua</i>)
<i>Kaluku lolo</i> Kelapa muda	<i>Immature coconut</i> Cocos nucifera L.	1. Airnya diminum secara kontinyu sebulan sebelum bersalin 2. Airnya diminum sebelum bersalin	1. Anak yang dilahirkan menjadi bersih dari lemak yang menempel pada tubuh bayi 2. Mempercepat pemulihan Rahim ibu nifas
<i>Lame aju</i> Ubi kayu	<i>Cassava</i> Manihot Utilisima Grantz	Dihaluskan kemudian dibebatkan pada daerah yang luka	Digunakan sebagai obat luka luar yang agak dalam
<i>Lasuna cella</i> Bawang merah	<i>Red Union</i> Allium cepa L.	1. Diulek bersama dengan kunyit lalu dibebatkan pada bagian dahi, leher, dada dan perut 2. Diulek bersama dengan bawang merah kemudian dicampur dengan minyak kelapa	1. Untuk mengobati penyakit kasiwiang (typus) 2. Sebagai obat penyakit <i>sittakeng/doko ana</i> (<i>tetanus neo</i> <i>neonaturun</i>)

<i>Lasuna pute</i> Bawang putih	<i>Garlic</i> <i>Allium sativum</i> L	Diparut dan diberi garam secukupnya lalu diperas, dan air perasannya diminum	Untuk mengobati tekanan darah tinggi
------------------------------------	--	--	--------------------------------------

<i>Onnyi'</i> Kunyit		Kunyit Diparut kemudian dicampur dengan air putih yang telah dimasak, lalu air tersebut diminum	Untuk mengobati penyakit berak-berak
<i>Panini</i> Panir		Diulek bersama dengan kunyit dan bawang merah, kemudian dibebatkan ke sekujur tubuh	Untuk mengobati <i>kasiwiang saliweng</i> (cacar) agar bekasnya tidak tampak
<i>Pejje</i> Garam	<i>Salt</i>	Ditebarkan disekeliling rumah	Menghalau <i>parakang</i> . <i>Parakang</i> bagi orang Taretta dan Panyula dipercayai sebagai penyebab sakit perut. Kelompok yang paling rentan diserang oleh <i>parakang</i> adalah ibu nifas dan bayi
<i>Pelleng</i> Kemiri	<i>Candlenut</i> <i>Aleurites</i> <i>Moluceana</i> Willd	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diulek bersama dengan bawang merah dan merica kemudian dibebatkan pada perut ibu hamil 2. Dicampur dengan bawang merah dan minyak kelapa yang ditanak sendiri oleh penduduk 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk menormalkan posisi janin yang sungsang 2. Untuk mengobati <i>soke</i> (pembengkakan pada kaki yang nanahnya keluar melalui sela-sela

<i>Pesse</i> Jahe	<i>Ginger</i> <i>Zingiber</i> <i>offcinalis</i> Rosc	Dikunyah-kunyah	Untuk menyembuhkan batuk dan tenggorokan yang gatal
<i>Ragi</i> Raggi	<i>Yeast</i>	Ditumbuk bersama beras untuk dijadikan bedak	Dapat melangsingkan badan yang gemuk
<i>Tello manu</i> <i>kampung</i> Telur ayam kampung	<i>Chicken egg</i>	Dimasak setengah matang	Untuk memulihkan tenaga

Tabel 2. Makanan Yang Bekualitas Panas dan Dingin

Bugines Name Indonesian Name	English Name Scientific Name	Classification Hot Cold		Reference
<i>Bandike</i> Semangka	<i>Watermelon</i> Citrus lunatus (Thumb) Mansf.	-	Yes	Tidak diperkenankan dikonsumsi oleh ibu yang sedang menstruasi dan baru melahirkan, karena dapat menyebabkan sakit perut
<i>Bembe</i> Kambing	<i>Goat meat</i> Daring combing	Yes	-	Tidak diperkenankan dikonsumsi oleh ibu hamil karena dapat menyebabkan sakit. Demikian juga dengan Penderita hipertensi
<i>Bonte</i> Mentimun	<i>Cucumbar</i> Cucumis sativus L	-	Yes	Tidak diperkenankan dikonsumsi oleh ibu yang sedang menstruasi dan yang baru melahirkan, karena dapat menyebabkan sakit perut.
<i>Cekku</i> Kencur	<i>Kaemferial</i> galanga L	-	Yes	Tidak diperkenankan dikonsumsi oleh ibu sedang menstruasi dan yang baru melahirkan, sebab dapat menyebabkan sakit perut.
<i>Durian</i> Durian	<i>Durio</i> zibethinus Mur	Yes	-	Tidak boleh dikonsumsi oleh ibu hamil dalam jumlah yang relatif banyak sebab dapat menyebabkan keguguran
<i>Ese'</i> Es	<i>Ice</i>	Yes	-	Tidak diperkenankan dikonsumsi oleh orang yang sedang menderita demam karena dapat memperparah penyakitnya
<i>Iti'</i> Itik	<i>Duck</i> Digging bebop	Yes	-	Tidak boleh dikonsumsi oleh ibu hamil karena dapat menyebabkan jari kaki atau tangan bayi yang berada dalam kandungannya menyerupai kaki itik.
<i>Kaliki</i> Pepaya	<i>Papaya</i> Carica papaya L.	-	Yes	Tidak diperkenankan dikonsumsi oleh ibu sedang menstruasi dan yang baru melahirkan, sebab dapat menyebabkan sakit perut
<i>Nyareng</i> Kuda	<i>Horse Meat</i> Daring kudus	Yes	-	Tidak boleh dikonsumsi oleh ibu hamil dalam jumlah yang relatif banyak karena dapat menyebabkan sakit perut dan demam serta keguguran
<i>Panasa</i> Nangka	<i>Jackfruit</i> Artocarpus heterophyllus Lmk.	Yes	-	Tidak diperkenankan dikonsumsi oleh ibu hamil dalam jumlah yang relatif banyak sebab dapat menyebabkan sakit perut dan keguguran.
<i>Pandan</i> Nenas	<i>Peneapple</i> Ananas comosus (L) Merr.	Yes	-	Tidak boleh dikonsumsi oleh ibu hamil sebab dapat menyebabkan keguguran
<i>Pao</i> <i>macang</i> Mangga Kweni	<i>Mango</i> Mangifera Indica L.	Yes	-	Tidak diperkenankan di konsumsi oleh ibu hamil dalam jumlah yang relatif banyak, karena dapat menyebabkan sakit perut dan keguguran.
<i>Pesse</i> Jahe	<i>Ginger</i> Zingiber officinalis Rosc.	Yes	-	Tidak boleh dikonsumsi oleh orang yang sedang demam karena dapat memperparah penyakitnya
<i>Sarikaja</i> Sirsak	<i>Soursop</i> Annona muricata L.	-	Yes	Tidak diperkenankan dikonsumsi oleh ibu yang sedang menstruasi dan baru melahirkan, karena dapat menyebabkan sakit perut
<i>Uso</i> Jantung Pisang	<i>Banana blossom</i>	Yes	-	Tidak boleh dikonsumsi oleh ibu hamil karena dapat menyebabkan ??????????

langka dan harganya mahal cenderung dianggap bergengsi oleh masyarakat. Bahan makanan yang dikategorikan bergengsi oleh orang Taretta adalah daging ayam, kambing, sapi, ikan laut segar (terutama ikan cakalang dan boulu), ikan air tawar segar (terutama ikan gabus dan ikan mas), susu, juice dan markisa. Sementara itu, makanan/minuman yang dikategorikan bergengsi oleh orang Panyula, terutama yang mata pencaharian utamanya nelayan, meliputi: daging ayam, daging kambing, daging sapi, susu, jus, dan markisa.

Makanan yang dikategorikan bergengsi tersebut, terutama daging ayam, kambing dan sapi tidak disajikan setiap hari, melainkan hanya disajikan pada waktu-waktu tertentu saja; yaitu pada saat dilaksanakan upacara yang berkaitan dengan siklus kehidupan (kelahiran, sunatan, perkawinan dan kematian); upacara keagamaan (Idul fitri dan Idul adha); upacara keselamatan dan upacara syukuran. Sedangkan jenis ikan cakalang, boulu, gabus dan ikan mas segar khususnya bagi orang Taretta, selain selalu disajikan pada saat berlangsung upacara tertentu, dan tatkala mereka kedatangan tamu yang mereka anggap istimewa. Kecuali itu, bagi mereka yang memiliki daya beli yang relatif memadai, jenis ikan tersebut selalu mereka beli saat berlangsung hari pasar di kampung Taretta. Demikian halnya dengan susu kaleng atau susu cair dan juice, tidak mereka sajikan dan konsumsi setiap hari, tetapi mereka hanya menyajikan dan mengkonsumsinya pada saat-saat tertentu saja terutama ketika kedatangan tamu-tamu yang mereka hormati.

Makanan upacara

Makanan yang termasuk dalam kategori makanan upacara yaitu makanan yang disajikan saat berlangsung upacara. Upacara-upacara yang dimaksud adalah upacara yang berkaitan dengan siklus hidup, upacara syukuran/selamatan dan upacara hari besar agama. Diantara upacara berkaitan dengan siklus hidup adalah *maccera wettang*, *mappakkulawi* (aqiqah), *mattimpu*, *mappenre tojang* (menaikkan anak ke ayunan), *massunna* (sunatan) *mappabotting* (perkawinan), *mattampung* (kematian). Upacara syukuran dan selamatan meliputi; *mappenre bola baru* (upacara karena mendapatkan rumah baru), *mappano bine* (upacara melakukan penanaman benih padi), *mappano lopi* (upacara menurunkan perahu baru ke laut), *mappanre temme* (upacara penamatan membaca Al-Qur'an), *mabbaransanji* (upacara selamatan terhadap nabi Muhammad Saw). Sementara upacara hari besar agama adalah Idul Adha, Idul Fitri dan Maulid Nabi Muhammad Saw.

Adapun jenis makanan yang biasanya disajikan pada saat upacara diantaranya adalah sebagai berikut:

Upacara *mappakkulawi* (aqiqah). Upacara ini biasanya diadakan ketika bayi berumur 7 hari dan upacara ditandai pengguntingan rambut bayi yang di Aqiqah. Mengenai waktu pelaksanaan upacara masih terdapat diantara penduduk kampung Taretta dan Panyula yang mengadakan upacara lebih dari 7 hari setelah bayi dilahirkan, hal ini dapat disebabkan karena masalah dana, waktu (menunggu keluarga lain yang

tempat tinggalnya relatif jauh) dan kegiatan-kegiatan persiapan upacara. Makanan yang disajikan dalam upacara *mappakkulawi* diantaranya adalah *salosso*, nasi ketan hitam dan putih (*sokko duang rupa*), telur ayam kampung, pisang 2 tandan dan kelapa muda (agar kelak menjadi anak cerdas). Pada upacara ini bayi diberikan bubur 12 macam yang dibungkus dengan daun pisang. Jenis-jenis kue yang disajikan dan selanjutnya diberikan pada bayi (*ipangoloi*) yaitu *beppa laiya*, *semangki*, *beppa pute*, *beppa bunga-bunga*, *beppa tello*, *onde-onde*, *doko-doko cangkuneng*, *sanggara otti*, *cucuru ma'dingki*, *sikke*. Kue-kue ini disuapkan kepada bayi, keseluruhan kue ini rasanya manis yang bermakna bahwa semoga anak dalam perjalanan hidupnya bertingkah laku yang terpuji dan diberkahi oleh tuhan yang maha kuasa. Pada upacara ini anak diberikan kitab suci Al-qur'an yang diletakkan di atas kepala, kemudian ditiupkan pada ubun-ubunya yang bermakna bahwa semoga agar kelak nanti anak tersebut tumbuh menjadi anak yang cerdas.

Upacara *Mattimpu*, daging sapi, daging kambing, aneka macam ikan dan ayam kampung. Selain itu juga disediakan makanan 12 macam yang terdiri dari *tumpi-tumpi*, ikan, bajabu, salonde, acar, sambala (*sambala*), sayur kangkung, *kola*, daging sapi, daging kambing, daging ayam, ikan *massanbatang* (seekor ikan yang relatif besar yang utuh) atau ikan gabus dan kelapa muda. Pada prosesi upacara kelapa muda diletakkan diatas ranjang tempat anak tersebut berbaring dan dihadapkan pada anak, hal ini bermakna agar anak kelak nanti anak tersebut diberikan oleh tuhan panjang umur dan murah rezeki.

Upacara *Mappano Lopi* (menurunkan perahu baru ke laut), upacara ini diadakan bila terdapat perahu baru yang hendak mulai digunakan dalam operasi penangkapan ikan. Dalam upacara ini diadakan doa bersama (*ma'baransanji*) untuk keselamatan perahu, dijauhkan dari bahaya dan agar perahu juga memperoleh hasil tangkapan yang melimpah. Makanan-makanan yang disajikan adalah nasi ketan hitam - nasi ketan putih, nangka, onde-onde, pisang, kelapa muda, dan telur ayam kampung.

Upacara *mappettu ada/mappenre dui*. Upacara ini merupakan rangkaian dari upacara *mappabotting* (perkawinan) dengan tujuan untuk menentukan waktu perkawinan (*tanra esso*), uang belanja (*sompa*) dan mahar (*sompa*). Makanan yang disajikan di rumah calon pengantin hanya berupa kue-kue seperti: *cucuru bayao*, *sikaporo*, lapis india, *barongko* dan agar-agar. Sedangkan di rumah calon pengantin laki-laki disajikan nasi ketan, *onde-onde*, *paloppo* (gula merah campur kelapa), dan kadang-kadang disajikan daging sapi serta daging ayam.

Upacara *Mappasili*. Upacara ini diadakan untuk memohon kepada yang maha kuasa, agar kiranya dapat dijauhkan dari mara bahaya atau bala yang dapat menimpa calon mempelai. Untuk melakukan mandi *passili*, calon mempelai harus menggunakan baju, sarung, atau

perlengkapan lainnya yang bukan merupakan pakaian tua atau lusuh karena pakaian tersebut nantinya akan diserahkan kepada *indo botting* yang memandikannya. Menurut adat orang Taretta dan Panyula bahwa duduknya calon mempelai di atas sebuah kelapa yang masih utuh yang diletakkan dalam sebuah loyang besar, disampingnya diletakkan sebuah *ja'jakeng* dalam sebuah bakul yang berisi : 4 liter beras, kayu manis, jahe, kemiri, sirih satu ikat, kelapa gula merah dan pala. Bahan-bahan yang dipakai *mappasili* adalah daun sirih sebagai simbol pengertian malu (*siri'*), mahkota atau kekuatan, daun sirikaya sebagai simbol kekayaan, daun tebu sebagai simbol manisnya hidup, daun waru sebagai lambang kesuburan, daun tabbaliang yang mengandung arti berbalik kembali (maksudnya jika ada hal-hal yang tidak baik, maka ia akan berbalik kembali pada asalnya), bunga cabbiru yang berarti bunga yang senantiasa nampak tersenyum sehingga menarik hati, bunga canagiri bermakna bunga yang selalu menonjol jadi bunga utama dan maya pinang yang berarti kuncup sebuah pohon yang sangat berguna. Daun-daun tersebut kemudian diikat menjadi satu dan diletakkan dalam kuali yang bermakna siokkong (saling menjalin kebersamaan).

Upacara *Tudang Penni/Mappacci*. Mappacci berarti membersihkan diri, upacara ini ditandai dengan membubuhi ramuan daun pacar pada telapak tangan pada calon pengantin yang secara simbolik berarti membersihkan diri dari segala sesuatu sebelum memasuki hidup baru. Jenis-jenis makanan yang disajikan untuk para tamu yaitu nasi putih, kari ayam atau kari daging sapi/kerbau, sambal goreng sapi/kerbau, *tuppa' lada*, dan acar. Pada prosesi upacara *mappacing* mempunyai arti simbolis tertentu meliputi: didepan calon mempelai diletakkan sebuah bantal yang dihiasi seindah yang mengandung makna penghormatan atau martabat (*mappakalebbi*); sarung sutera atau *lipa sabbe* bermakna harga diri, karena sarung merupakan alat yang dijadikan penutup badan dan juga melambangkan ketekunan serta ketrampilan khusus dalam menyusun benang helai demi helai, sedangkan sarung sutera berjumlah tujuh melambangkan hasil pekerjaan yang baik, dalam bahasa Bugis disebut dengan *tujui* atau *mattuju* yang artinya berguna.

Upacara *aggaukeng*. Upacara pesta perkawinan ini diadakan baik oleh keluarga laki-laki maupun keluarga perempuan. Makanan yang disajikan pada pesta perkawinan lebih banyak ragam dan jumlahnya dibandingkan dengan keseluruhan rangkaian atau tahap upacara perkawinan. Makanan tersebut terdiri dari: ikan gabus, *opo* (ikan bakar yang berukuran relatif besar), sambal goreng, *tuppa' lada*, acar, sate goreng, sop, cobe ayam, ayam goreng, telur, perkedel, ikan kakap, kerupuk dan pisang. Kecuali itu, juga disajikan beragam kue baik kue kering maupun kue basah seperti *indo beppa* (kue bolu yang relatif berukuran besar dan belum diiris-iris), kue lapis legit, *cangkuneng*, dan bolu kertas. Kue-kue tersebut di masukkan ke tempat menyimpan kue (*bosara*), bosara ini digelar diatas tikar atau permadani. Jumlah bosara yang disajikan sesuai dengan status sosial

calon pengantin, untuk golongan bangsawan (*arung*) memakai 24 bosara, orang biasa (*to sama*) 12 bosara. Saat ini, ada dari golongan orang biasa memakai 24 bosara, orang ini dianggap berhasil dalam bidang ekonomi (*to deceng*). Jumlah jenis kue tidak harus sesuai dengan jumlah bosara yang ada, akan tetapi satu jenis kue dimasukkan pada pada dua atau tiga bosara. Jenis-jenis kue yang harus ada dalam setiap upacara perkawinan yaitu *beppa laiya*, *cucuru te'ne*, *beppa pute*, jenis kue ini juga dimasukkan dalam bosara.

Upacara *Mappanre Temme*, makanan yang disajikan adalah makanan 12 macam yang terdiri dari: daging ayam, udang, *bajabu*, *tumpi-tumpi*, *salonde*, *wetta lopa*, *bale tapa*, daging sapi atau kerbau, acar, mie goreng, dan nangka muda. Selain itu juga disediakan makanan berupa nasi ketan putih dan hitam, nasi putih, termos (salessa), pisang tiga sisir dan telur.

Upacara *Mappono Bine*, Upacara ini diadakan sebelum turun menanam bibit di sawah. Makanan yang disajikan dalam upacara ini yaitu nasi ketan, buah sukun dan *palliise* (kelapa dicampur dengan gula merah).

Upacara *Mappenre Bola Baru*, upacara ini diadakan apabila diadakan rumah baru hendak dihuni oleh pemilik rumah. Makanan yang disajikan dalam upacara ini sesuai dengan kemampuan ekonomi si pemilik rumah, bagi orang yang kurang mampu biasanya hanya menyajikan beras ketan dan *barobbo*. Sedangkan bagi golongan mampu biasanya menyajikan makanan berupa nasi ketan hitam dan putih, nasi putih, konro, sambal goreng sapi/kerbau, kerupuk berwarna merah, hijau dan putih. Pada setiap pelaksanaan upacara naik rumah baru (rumah panggung), akan terlihat buah-buahan seperti ; pisang satu tandang (*otting mattunrung*), kelapa satu ikat (*kaluku mattunrung*), buah panir 1 ikat (*alosi mattunrung*), nangka 1 buah (*panasa sikareppe*) dan tebu 1 ikat. Buah-buahan ini digantungkan dengan menggunakan tali plastik atau rotan pada pusat rumah (*posi bola*), selain itu juga diletakkan makanan seperti beras, kelapa dan gula merah. Buah-buahan ini disimbolkan sebagai penghalau bencana atau bala yang dapat menimpa penghuni rumah dan dapat diberikan keselamatan selama bertempat tinggal di rumah tersebut serta diberikan kemurahan rezeki.

Makanan-makanan upacara tersebut biasanya dikelola oleh seorang *jennang* (juru masak), tugas seorang *jennang* adalah mengurus segala hal yang bersangkutan paut dengan makanan mulai dari tahap pembelian bahan-bahan makanan, memasak, sampai dengan penyajian makanan. Biasanya dalam melakukan pembelian bahan-bahan makanan *jennang* dengan mengikutsertakan tuan rumah yang hendak mengadakan upacara. Dalam menjalankan tugas-tugasnya *jennang* dibantu oleh 2 - 3 orang yang direkrut oleh *jennang* sendiri atau yang diminta oleh tuan rumah untuk membantu *Jennang* dalam mengurus makanan.

Pengetahuan budaya dan kepercayaan berkenaan dengan makanan ibu hamil dan ibu menyusui

Kehamilan dan menyusui ditanggapi oleh orang Taretta dan orang Panyula sebagai masa krisis dalam siklus kehidupan wanita. Tanggapan seperti ini muncul dipengaruhi sistem konsepsi mereka tentang anatomi dan fisiologi. Bagi mereka bahwa tubuh manusia terbangun atas empat unsur utama yakni, air, api, angin dan tanah. Dalam tubuh manusia, air menjelma menjadi cairan lendir dan flegma yang berkualitas dingin dan lembab; api menjelma menjadi cairan darah yang berkualitas panas; tanah menjelma menjadi empedu kuning yang memiliki kualitas panas dan kering; dan angin menjelma menjadi empedu hitam yang memiliki kualitas dingin dan kering. Keempat unsur tersebut harus senantiasa berada dalam keadaan seimbang, sebab bilamana salah satu diantaranya yang dominan sampai pada titik ekstrim, maka individu akan mengalami gangguan kesehatan.

Oleh karena wanita yang sedang hamil tidak pernah mengalami menstruasi selama jangka waktu tertentu, maka potensial memiliki cairan darah dalam tubuhnya lebih banyak dibandingkan dengan cairan lainnya. Demikian halnya ibu nifas dan pasca nifas cenderung mengalami ketidakseimbangan cairan dalam tubuhnya akibat dari banyaknya darah yang keluar dari tubuhnya tatkala melahirkan, sehingga flegma atau lendir dalam tubuhnya cenderung lebih dominan dibandingkan dengan cairan lainnya.

Konsepsi tentang kondisi fisiologis ibu hamil dan ibu menyusui yang demikian itu mereka anggap sebagai konduktivitas bagi masuknya agen-agen supranatural dan natural ke dalam tubuhnya. Agen-agen supranatural yang dimaksud, meliputi: *paragi-agi to'linno* (*sorcery & witchcraft*), *attikengeng* (menjadi sakit karena intervensi setan dan roh jahat), dan *parakang* (manusia yang dapat merubah wujud menjadi burung, kucing dan hewan lainnya serta mempunyai kebiasaan mengisap darah manusia yang berada dalam keadaan hamil, nifas dan sakit). Sementara kekuatan alamiah yang dimaksud adalah keadaan suhu yang berkualitas ekstrim panas atau dingin masuk ke dalam tubuhnya, baik yang bersumber dari makanan maupun yang bersumber dari cuaca dan iklim.

Demikian orang Taretta dan orang Panyula menanggapi keberadaan ibu hamil dan menyusui; dan karena itu bila ia lalai dalam mengantisipasi kemungkinan masuknya intervensi kekuatan supranatural dan natural tersebut, maka dapat membawa konsekuensi negatif, tidak hanya kepada dirinya sendiri tetapi juga terhadap janin yang dikandungnya dan bahkan ketika anak itu lahir kelak. Demikian halnya bagi ibu menyusui dan anak yang disusunya. Konsekuensi negatif yang kemungkinan ia alami diantaranya adalah *attikengeng* (penyakit yang disebabkan oleh gangguan setan dan roh jahat); *soke* (penyakit yang disebabkan oleh guna-guna yang gejala kliniknya berupa kaki bengkak dan kadang-kadang bernanah); *kasiwiang* (penyakit yang disebabkan oleh guna-

guna yang gejala kliniknya berupa suhu badan naik turun); *mattampu sala* (*Mola hidatidosa*) sebagai akibat dari salah makan dan adanya intervensi setan dan roh jahat; *taccunncang* (sungsang) yang diakibatkan oleh salah makan; *cika* (sakit perut akibat perubahan cuaca dan salah makan); *nallari dara* (keguguran akibat salah makan); kesurupan akibat guna-guna; *mega darah mega uwae* (mengalami pendarahan yang banyak pada saat bersalin sebagai akibat selemu mandi pada saat menjelang magrib atau sesudah magrib); *naiso parakang* (wanita yang baru melahirkan mengalami pendarahan berat yang keluar lewat anusnyanya akibat diisap oleh parakang); *salang-salang* (anak yang dilahirkan mengalami kelainan fisik sebagai akibat salah makan).

Kesadaran akan kondisi ibu hamil dan menyusui yang demikian itu kemudian melahirkan upaya-upaya perawatan-perawatan khusus agar diri, janin dan anak yang disusunya berada dalam keadaan sehat dan normal. Salah satu diantara upaya perawatann khusus yang dimaksud adalah merubah perilaku dietnya. Perubahan-perubahan tersebut terwujud pada adanya jenis makanan atau minuman tertentu yang diharuskan dan dipantangkan untuk dikonsumsi. Makanan yang diharuskan dikonsumsi adalah makanan yang dipercayai dapat menguntungkan kesehatan ibu, janin, dan anak yang disusunya. Sebaliknya makanan yang dipantangkan untuk dikonsumsi adalah yang dipercayai dapat merugikan kesehatan ibu, janin, dan anak yang disusunya.

Adapun anjuran yang berkenaan dengan makanan/minuman yang ditujukan kepada ibu hamil meliputi: (1) dianjurkan untuk mengkonsumsi sayur kangkung agar diri dan janin yang dikandungnya menjadi sehat. Anjuran ini bersumber dari pengetahuan budaya mereka bahwa sayur kangkung memiliki kandungan gizi tinggi; (2) dianjurkan untuk mengkonsumsi buah-buahan yang berkualitas dingin, seperti semangka, pisang, mentimun, dan pepaya. Buah-buahan ini selain mereka anggap dapat menciptakan keseimbangan cairan dalam tubuh ibu hamil yang cenderung panas, juga mereka percayai memiliki khasiat untuk memperlancar proses persalinan; (3) dianjurkan untuk meminum madu bersama dengan telur ayam kampung sekurang-kurangnya sekali dalam seminggu. Kegunaannya adalah membuat ibu hamil segar dan sehat.; (4) dianjurkan untuk meminum air kelapa muda secara kontinyu pada saat usia kandungannya telah mencapai delapan bulan. Minuman ini dipercayai dapat membuat anak dilahirkan bersih serta kelak tidak mudah terserang penyakit-penyakit kulit, seperti korengan dan bisul-bisul; (5) jika umur kandungannya telah mencapai tujuh bulan, maka ia dianjurkan untuk mengurangi porsi makanannya agar anak yang dikandungnya tidak terlalu besar; sebab jika terlalu besar sulit untuk dilahirkan; (6) pada saat usia kandungannya telah mencapai sembilan bulan, maka ia dianjurkan untuk mengunyah-ngunyah kencur sesaat sebelum dan setelah bangun tidur kemudian ampas

kencur tersebut diusapkan pada bagian perut ibu hamil agar proses persalinannya dapat berjalan dengan lancar; (7) pada saat sekitar satu minggu menjelang melahirkan, ia dianjurkan untuk meminum minyak kelapa sebanyak satu sendok teh dan *tawe papalomo* (air putih yang telah diberi mantra) setiap hari agar proses persalinannya berlangsung dengan lancar; (8) dianjurkan untuk meminum *tawe'* (air putih yang telah diberi mantera oleh dukun) hal ini dilakukan agar tidak mengalami kesulitan dalam melahirkan (9) dianjurkan kepada suami ibu hamil agar melakukan pengobatan *pappilolo sikamula* yaitu pengobatan yang berguna agar isteri tidak kesulitan dalam melahirkan. Hal yang harus dilakukan oleh suami yaitu pada malam hari saat suami menuju ke tempat tidur, harus membuka celana yang dipakainya dengan ibu jari kaki yang dilakukan di atas tempat tidur kemudian diniatkan untuk obat *pappilolo sikamula*. Selain itu juga dianjurkan saat suami berjalan kaki dann menemukan kayu melintang yang menghalangi jalan (*mallawa*), hendaknya kayu tersebut dipindahkan posisinya yakni lurus searah dengan jalan (*ipa ngoloi*).

Selanjutnya, anjuran yang ditujukan kepada ibu menyusui, meliputi: (1) dianjurkan untuk tidak mengkonsumsi makanan yang berkualitas dingin agar kandungannya cepat pulih; (2) dianjurkan untuk mengkonsumsi madu bersama dengan telur ayam kampung agar ia menjadi sehat (3) sebelum bayinya diberi ASI untuk pertama kalinya, maka ia dianjurkan untuk mandi terlebih dahulu dan membersihkan payudaranya agar bayinya tidak sakit-sakitan; (4) sesaat setelah melahirkan, ia dianjurkan untuk meminum *wae tawe* (air putih yang telah dimantrai oleh dukun) dan air kelapa muda secara kontinyu agar kondisi rahimnya cepat bersih dan pulih; (5) dianjurkan untuk selalu mengkonsumsi sayur kelor, sayur pepaya, dan kacang-kacangan agar produksi air susunya menjadi banyak dan lancar; (6) dianjurkan untuk tidak melakukan hubungan seksual sebelum melewati empat bulan setelah melahirkan. Bagi mereka yang berhubungan seksual sebelum mencapai empat bulan dan hamil, maka bukan hanya anak yang sementara disusunya akan sakit-sakitan, melainkan juga anak yang dikandung dari hasil hubungannya itu akan sakit-sakitan dan tidak terbebas dari gangguan penyakit kulit, seperti *purung-purung* (korengan) dan *boro-boro alena* (bisulan) pada saat lahir kelak; (7) Dianjurkan untuk tidak menginjakkan kaki ke tanah sebelum mencapai 7 hari setelah melahirkan, karena akan menyebabkan *cecerang* (ASI menjadi kotor). Bagi ibu yang menderita *cecerang* diajurkan untuk membersihkan payudaranya dengan menggunakan batu *pallange* yang telah dibakar, kemudian ibu tersebut menggigit panir lalu dimuntahkan/diludahi ke batu *pallange* tadi, hal ini mengandung arti telah membuang air susu yang kotor.

Sedangkan menyangkut pantangan yang harus dipatuhi oleh ibu hamil, meliputi: (1) dipantangkan mengkonsumsi makanan yang berkualitas agak panas dalam jumlah yang

relatif banyak, atau mengkonsumsi dua atau tiga jenis makanan yang berkualitas panas dalam waktu yang relatif bersamaan, sebab kualitas makanan itu akan berubah menjadi ekstrim panas. Hal itu akan menyebabkan yang bersangkutan akan mengalami sakit perut (*peddi wettang*), gelisah karena merasa kepanasan (*maja pa' peneddingna*), dan jika usia kandungannya dibawah empat bulan kemungkinan besar akan mengalami keguguran (*nallari dara'*); (2) dipantangkan untuk selalu mengkonsumsi es sebab dapat menyebabkan ukuran kepala anak yang dikandungnya menjadi besar; (3) dipantangkan untuk selalu mengkonsumsi cumi-cumi dan kepiting; sebab bila makanan ini selalu mereka konsumsi, maka mereka akan mengalami kesulitan dalam melahirkan dan bayi yang dilahirkan nanti akan sakit; (4) dipantangkan mengkonsumsi itik dan pisang kembar, sebab dapat menyebabkan jari kaki atau tangan anak itu menyerupai kaki itik atau pisang kembar tersebut; (5) dipantangkan mengkonsumsi jenis makanan yang telah disajikan pada upacara *mattampung* (upacara kematian). Hal ini karena jenis makanan tersebut dipercayai telah dicicipi oleh arwah orang mati yang diupacarakan. Karena itu, bila dikonsumsi dapat menyebabkan janin yang dikandungnya akan selalu diganggu oleh arwah tersebut. Diantara gangguan yang kemungkinann dialami adalah janin itu hilang dalam perutnya (*Mola hidatidosa*) atau *taccuncang* (sungsang); (6) dipantangkan untuk selalu mandi pada saat menjelang atau sesudah magrib, sebab karena ia dapat mengalami pendarahan berat saat melahirkan; (7) dipantangkan untuk mengkonsumsi ikan mujair, karena ikan ini akan menimbulkan gatal-gatal pada anak yang berada pada rahim ibunya, hal ini ditandai dengan bintik-bintik merah pada bayi yang akan dilahirkan; (8) dipantangkan untuk mengkonsumsi daun kelor, karena daun kelor ini bergetah sehingga dapat menimbulkan kesulitan dalam melahirkan.; (9) dipantangkan untuk mengkonsumsi jambu batu karena dapat mengakibatkan bayi yang dilahirkan nanti mengalami pembengkakan /bisul-bisul pada bagian kepala.

Sementara itu, bagi ibu menyusui dipantangkan melakukan hal-hal sebagai berikut: (1) dipantangkan mengkonsumsi makanan yang berkualitas dingin dalam jumlah yang relatif banyak, atau mengkonsumsi dua atau tiga jenis makanan yang berkualitas dingin pada waktu yang relatif bersamaan sebelum mencapai 40 hari setelah melahirkan. Pantangan ini dilandasi oleh kepercayaan bahwa mengkonsumsi makanan yang berkualitas dingin dalam jumlah yang relatif banyak, atau mengkonsumsi dua atau lebih makanan secara bersamaan dapat menyebabkan ibu tersebut menderita sakit perut, *bacicikeng* (keputihan), dan rahimnya lambat pulih; (2) dipantangkan berhubungan seksual sebelum melewati 40 hari setelah melahirkan; sebab bila mana terjadi konsepsi ketika itu maka anaknya kelak akan menjadi *colakeng* (pertumbuhan badan tidak normal dan senantiasa tidak terbebas dari gangguan penyakit kulit) dan kemungkinan menderita *kandalakeng* (lepra).

Anjuran dan pantangan tersebut diatas, terutama yang berkenaan dengan makanan, berlaku pada saat ibu hamil dan menyusui berada dalam keadaan sehat. Dengan kata lain, bahwa anjuran dan pantangan tersebut merupakan upaya preventif yang dilakukan oleh ibu hamil dan menyusui agar diri, janin dan anak yang disusunya tidak mengalami gangguan kesehatan atau gangguan fisik lainnya. Akan tetapi bila mana ia menderita penyakit tertentu, maka makanan yang ia konsumsi harus disesuaikan pula dengan konsepsi mereka berkenaan dengan kausalitas penyakit yang ia derita dan upaya perawatan serta pengobatan yang ia gunakan. Sebagai contoh, bilamana ibu hamil atau menyusui menderita penyakit *eruruang*, penyakit yang dipercayai disebabkan oleh adanya intervensi agen-agen supranatural, maka ia dipantang untuk mengkonsumsi pepaya, gula merah, air kelapa muda, dan semua jenis makanan yang dimasak dengan minyak goreng. Demikian halnya jika ia menderita *kasiwiang* (typus) yang gejalanya berupa suhu tubuh naik turun, maka ia dipantang mengkonsumsi semua jenis makanan yang terasa kecut. Bila pantangan itu tidak dipatuhi, maka pennyakitnya akan bertambah parah.

Uraian tersebut diatas menunjukkan bahwa ibu hamil dan menyusui yang seharusnya mengkonsumsi lebih banyak makanan bergizi dibandingkan ketika ia tidak dalam keadaan hamil, namun semakin dibatasi pilihan mereka berkenaan dengan makanan. Hal ini tentu saja akan mempengaruhi, baik langsung maupun tidak langsung terhadap status gizi mereka dan status gizi balitanya.

Penutup

Dari uraian diatas maka dapat disimpulkan hal-hal berikut:

Pertama, sistem klasifikasi makanan pada kampung Taretta dan desa Panyula memiliki banyak persamaan karena kontak antar mereka senantiasa terjalin dan membagi bersama pengetahuan budaya dan kepercayaan-kepercayaan, hanya saja jenis-jenis makanan yang tersedia pada tingkat rumah tangga dan komunitas kadang-kadang berbeda oleh karena perbedaan karakteristik geografis dan mata pencaharian penduduk kedua lokasi tersebut.

Kedua, sistem klasifikasi makanan mengacu pada pengetahuan budaya dan kepercayaan yang mereka miliki yang diwariskan secara turun temurun dan terinternalisasi dalam keluarga dan masyarakat.

Ketiga, adanya kesadaran kehamilan dan menyusui merupakan masa krisis dalam siklus kehidupan oleh karena itu terdapat upaya-upaya dalam mengatasi gangguan baik yang bersumber dari supranatural maupun yang bersumber dari alam. Upaya-upaya tersebut berupa pengetahuan budaya, kepercayaan-kepercayaan yang diwujudkan dalam anjuran dan pantangan selama masa hamil dan menyusui. Anjuran berkenaan dengan makanan senantiasa dipatuhi untuk menjaga keselamatan ibu hamil, ibu nifas dan pasca nifas agar anak yang dilahirkan berada dalam keadaan sehat dan normal. Hal ini nampak pada ibu hamil yang dianjurkan untuk

mengkonsumsi makanan bergizi dan makanan berkualitas dingin seperti; sayur kangkung, semangka, pisang, mentimun dan pepaya. Demikian pula halnya pada ibu menyusui dianjurkan untuk mengkonsumsi makanan berkualitas dingin agar kandungannya cepat pulih, dan anjuran untuk membersihkan payudaranya sebelum anak diberi ASI, serta anjuran untuk tidak melakukan hubungan seksual sebelum melewati empat bulan.

Keempat, pantangan-pantangan mengkonsumsi makanan tertentu manakala dianggap dapat merugikan kesehatan janin, bayi, ibu hamil dan ibu menyusui. Pantangan-pantangan yang ditujukan pada ibu hamil antara lain dipantang mengkonsumsi dua atau tiga makanan berkualitas panas dalam waktu yang relatif bersamaan karena akan berubah ekstrim panas, karena dapat berakibat pada sakit perut dan janin yang ada dalam kandungannya akan mengalami keguguran. Hal ini juga nampak pada pantangan yang ditujukan pada ibu menyusui seperti; dipantang mengkonsumsi dua atau tiga jenis makanan berkualitas dingin dalam waktu yang relatif bersamaan karena dapat berubah menjadi ekstrim dingin, karena dapat berakibat pada gangguan kesehatan seperti sakit perut, keputihan dan *bacikeng* (keputihan).

Meskipun demikian pantangan-pantangan yang ditujukan pada ibu hamil dan menyusui tersebut ada yang bersifat tidak logis dan hanya bersifat asosiatif. Seperti ibu hamil dipantang untuk mengkonsumsi es sebab dapat menyebabkan ukuran kepala anak yang dikandungnya menjadi besar dan dipantang mengkonsumsi itik dan pisang kembar karena dapat menyebabkan jari kaki atau tangan anak menyerupai kaki itik dan pisang kembar tersebut.

Kelima, diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai bahan-bahan makanan yang dianjurkan dan dipantang bagi ibu hamil dan ibu menyusui, yang bagi masyarakat awam tidak dipahami agar dapat dijadikan acuan bagi petugas gizi puskesmas dan instansi terkait lainnya pangan untuk melakukan penyuluhan-penyuluhan kepada masyarakat.

Kepustakaan

- Foster, George M & Barbara G. Anderson
1986 *Antropologi Kesehatan*. Diterjemahkan oleh Priyanti P. Surya Dharma & Meutia F. Hatta Swasono. Jakarta: UI Press.
- Helman, Cecil
1984 *Culture, Health and Illness*. Bristol: Joh Wright & Sons, Ltd.
- McElroy, Ann & Patricia K. Townsend
1985 *Medical Anthropology in Ecological Perspective*. New York: Duxbury Press.

Swasono, Meutia. F. H.

1997 *Kehamilan, kelahiran, perawatan ibu dan bayi dalam konteks budaya*. Penyunting: Meutia F. Swasono. Jakarta: UI Press.