

Sinopsis /synopsis

Peran Perempuan di dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat sejak dahulu hingga di era modern seperti mengalami banyak perubahan. Jika di masa lalu , peran perempuan terkesan begitu terbatas dan dirasa sulit untuk tumbuh dan berkembang . Tetapi sebenarnya jika dilihat lebih dalam lagi, perempuan sudah berperan penting sejak dahulu. Diskriminasi dan norma-norma yang ada di dalam kulture masyarakat membuat peran perempuan seperti tidak atau sengaja agar tidak terlihat. Jurang pemisah seolah diperdalam agar peran pria lebih dominan dan Perempuan tetap menjadi bayang-bayang atau pelengkap saja.

Buku ini mencoba memberikan gambaran secara visual melalui foto cerita tentang bagaimana sebenarnya sedari dulu perempuan sudah mengambil peranan penting, tidak hanya dalam skala kecil yaitu keluarga tetapi juga dalam aspek yang lebih besar yaitu aspek budaya yang ada di masyarakat melalui cerita yang masih hidup di era modern sekarang ini maupun cerita mitos. Rangkaian foto-foto yang saling bertutur dalam buku ini tidak hanya memberikan gambaran lebih tetapi juga sebagai pengingat bagaimana sejatinya kapabilitas perempuan sejatinya luas, tidak terbatas hanya sebagai "tulang rusuk "tetapi juga bisa menjadi "tulang punggung".

Kenapa ada panggilan ibu pertiwi atau mother nature yang kita kenal. Alam diibaratkan ibu, yang selalu menyediakan kebutuhan kita. Perempuan mengenal alam seperti mengenal dirinya sendiri. Ia berdamai dengan sumber air yang jauh, menyimpan bahan makanan keluarga yang dipanen dari alam sehingga cukup sampai panen tiba lagi. Menjadi ibu dalam sebuah keluarga artinya memastikan kebutuhan anak-anaknya terpenuhi. Perempuan bisa menjadi penenun yang produktif, petani yang tangguh, buruh yang tak kenal lelah, jika dibutuhkan.

/xxxx

Tentang Semata Literasi Visual Lima Belas /About us:

Semata Literasi Visual Lima Belas merupakan lembaga berbasis komunitas dalam bidang visual yang aktif melakukan pendokumentasian mengenai isu-isu sosial, konservasi, ekosistem serta kearifan lokal dan budaya. Pendekatan visual merupakan cara kami dalam bertutur.

/Semata Literasi Visual Lima Belas is a community-based organisation which focuses in visual documenter activity. We actively documenting issues related to social, conservation, ecosystem, local wisdom, and culture. Visual storytelling is our approach in telling the story.

ISBN



Puan Alam
Women and nature

Puan Alam
Women and Nature

Puan Alam

Women and Nature

Penerbit /Publisher:



2026

Kata Pengantar
/ Foreword

Menyaksikan Ketangguhan, Merawat Harapan

/ Witnessing Resilience, Nurturing Hope

Indonesia adalah untaian kisah yang tak pernah habis diceritakan. Di balik statistik dan angka-angka pembangunan, terdapat denyut nadi kehidupan yang berdetak kuat di pelosok-pelosok desa. Kisah tentang manusia, alam, dan kearifan yang menjaga keseimbangan di antara keduanya.

Buku ini hadir bukan sekadar sebagai kumpulan foto dan narasi, melainkan sebagai sebuah kesaksian atas ketangguhan komunitas akar rumput yang menjadi mitra perjalanan GEF SGP Indonesia. Melalui lembar-lembar ini, kita diajak untuk melihat wajah Indonesia yang jujur, kadang getir, namun selalu penuh harapan. Kita diajak menyelami kehidupan para perempuan tangguh di Bulukumba, yang rela menempuh perjalanan jauh menjadi *passangki* demi sekarung beras bagi keluarga. Kita dibawa merenungi kearifan masyarakat Dusun Canggal Bulu di Temanggung, yang memuliakan air melalui ritual *nyadran*. Mengingatkan kita bahwa air bukan sekadar sumber daya, melainkan juga berkah yang harus dijaga kesuciannya.

Buku ini juga merekam jejak sunyi para *Hulango* di Gorontalo, perempuan-perempuan penjaga gerbang kehidupan dan kematian yang arif, namun kian tergerus zaman. Di sisi lain Nusantara, di tanah kering Sabu Raijua, kita menyaksikan betapa setetes air begitu berharga, hingga meninggalkan jejak fisik pada tubuh para ibu yang memikul beban kehidupan di pundak mereka. Benang merah dari seluruh kisah ini adalah kemampuan beradaptasi dan daya hidup (resiliensi). Baik itu Ariyah yang mencari tiram di hutan mangrove Kendal, maupun petani tembakau yang melantikan doa dalam ritual *wiwitan*. Semuanya mengajarkan kita satu hal: bahwa masyarakat lokal memiliki cara mereka sendiri untuk bertahan, berinovasi, dan hidup selaras dengan tantangan alam.

Sebagai GEF SGP Indonesia, kami merasa terhormat dapat menjadi bagian kecil dari perjalanan komunitas-komunitas ini. Kami berharap buku ini dapat membuka mata dan hati kita semua, untuk tidak hanya melihat mereka sebagai objek pemberdayaan, tapi juga sebagai guru-guru kehidupan yang mengajarkan arti sejati dari keberlanjutan dan kemandirian.

Semoga kisah-kisah ini menjadi inspirasi bagi kita untuk terus merawat bumi dan memuliakan manusia.

Selamat membaca.

Indonesia lives and breathes an endless story. Beyond statistics and development figures, a vibrant pulse animates remote villages. These stories reveal the people, nature, and wisdom sustaining their delicate balance.

This book is not merely a collection of photos and narratives. It stands as a testimony to the resilience of the grassroots community that has partnered with GEF SGP Indonesia. Through these pages, we see the true face of Indonesia. Life is sometimes bitter, but always full of hope. We are invited to

delve into the lives of the resilient women of Bulukumba. They are willing to travel long distances to become passengers and bring home a sack of rice for their families. We also reflect on the wisdom of Canggal Bulu Hamlet in Temanggung, where people honor water through the *nyadran* ritual. They remind us that water is not just a resource; its purity must be preserved as a blessing.

This book also records the silent traces of the *Hulango* in Gorontalo. These are wise women who guard the gates of life and death, but whose presence is increasingly eroded by time. On the other side of the archipelago, in Sabu Raijua's dry land, we see how precious a drop of water is. It leaves physical marks on the mothers who carry life's burdens on their shoulders. The common thread in all these stories is adaptability and resilience. Whether Ariyah searches for oysters in Kendal's mangrove forests or tobacco farmers offer prayers in the *wiwitan* ritual, they all teach us one thing. Local communities have their own ways of surviving, innovating, and living in harmony with nature's challenges.

As GEF SGP Indonesia, we are honored to be a small part of these communities' journeys. We hope this book will open our eyes and hearts, so that we might see them not only as objects of empowerment but also as active teachers of life, showing us the true meaning of sustainability and independence.

May these stories inspire us to care for the earth and honor humanity.

Happy reading.

Sidi Rana Menggala, PhD – Koordinator Nasional / National Coordinator
The Global Environment Facility – Small Grants Program Indonesia

Kata Pengantar

/ Foreword

KILAS RANA MERAWAT KEHIDUPAN

/ A GLIMPSE OF THE STRUGGLE TO CARE FOR LIFE

Cerita kehidupan memiliki catatan waktunya sendiri. Kehidupan merupakan catatan panjang sebuah jalan perjuangan, yang menghubungkan kelahiran dan kematian. Di sana kita temukan deretan titik-titik waktu, kisah sesaat dari suatu proses panjang kelahiran dan kematian. Kehidupan merupakan suatu perjalanan dari satu saat sunyi, kelahiran; menuju saat sunyi berikutnya, kematian. Sepanjang perjalanannya, kehidupan hanya akan berdetak apabila dia mengalami perjumpaan dengan air dan pangan.

Di Gorontalo, *Hulango* memegang peran sebagai penjaga pintu kehidupan. Mereka menjaga benih kehidupan sampai tiba saatnya mereka membukakan pintu kelahiran bagi bayi-bayi yang lahir. Di ujung jalan kehidupan lainnya, *Hulango* adalah sosok penjaga kehormatan seorang manusia ketika pintu kehidupan tertutup.

Pangan dan air. Keduanya menjadi syarat kelangsungan hidup. Tanpa keduanya, kehidupan tak mudah untuk dipertahankan. Banyak cerita tentang pangan dan air yang berkelindan dengan cerita perjuangan untuk menghadirkannya.

Bertandang ke Desa Kahayya di Sulawesi Selatan, Desa Canggal di Jawa Tengah, dan Desa Raemadia di Nusa Tenggara Timur. Desa-desa di mana ketersediaan pangan dan air harus diperjuangkan.

Kilas rana menunjuk pada kenyataan yang dihadapi kaum ibu dan perempuan di Desa Kahayya. Mereka harus meninggalkan keluarganya, anak-anak, dan suami, selama berbulan-bulan untuk *massangki*—memanen padi—di desa lain yang berjarak cukup jauh. Mereka adalah kaum *passangki*. Kilasan rana membawa kita pada perjuangan para pemuda dan kaum laki-laki demi aliran air dari sumbernya yang jauh dari permukiman. Mereka harus menggiring air melalui jalan berliku dan berbukit dengan memasang pipa-pipa berat dan panjang.

Kilas rana juga menggambarkan betapa berartinya “seember” air di Desa Raemedia. Gurat-gurat kering daratan dan upaya mencari sumber air adalah sebuah perjalanan yang kering dan keras. Bahu serta punggung para perempuan yang melengkung kelelahan adalah bagian dari potret langkanya sumber air.

Cerita lain adalah cerita tentang keberuntungan yang tersapu dari Desa Cemara, di Kecamatan Wonobojo, Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah. Era keemasan tembakau di 1980-an telah berlalu seiring pupusnya bisnis perusahaan rokok pembeli utama mereka. Namun, hingga kini mereka tetap setia bertanam tembakau, dan secara berkala saat panen mereka pun menyiapkan *kentung*, keranjang dari bambu dan pelepah pisang untuk mengangkut tembakau hasil panen. Mereka pun tetap setia melaksanakan upacara *wiwitan*, ritual adat Jawa sebagai ungkapan rasa syukur kepada bumi dan Dewi Sri menjelang panen padi.

Kisah perjuangan bertahan hidup nampak dari kilas rana Desa Lohohede. Kisah itu bermula pada 2009, saat ladang penghidupan mereka, rumput laut, hancur karena cemaran minyak dari sumur minyak Montara di Laut Timor.

Menenun, tradisi yang nyaris terlupakan, kembali ditekuni bahkan oleh kaum pria. Kehidupan tradisi kini kembali, pun tanaman-tanaman penghasil warna alami seperti mengkudu dan nila. Kehidupan ditata ulang dengan kembali menenun warisan para pendahulu.

Bagi mereka yang terekam kilas rana dan saudara-saudaranya, kehidupan adalah sebuah garis panjang perjuangan yang tak perlu dipertanyakan. Mereka tajam menangkap dan merekam penanda muasal kehidupan yang disampaikan oleh alam sekitarnya. Penanda yang semakin memudar seiring kehadiran kehidupan modern. Pantas kiranya bila mereka menjadi sumber pembelajaran dalam menapaki jalan panjang kehidupan. Yang sunyi di awal dan di akhir.

Each life story marks its own timeline. Life is a long record of a journey of struggle, linking birth and death. On this link, we find a series of points in time, brief moments from the space of birth and death. Life is a journey from one moment of silence, birth, to the next moment of silence, death. Throughout this journey, the pulse of life beats only when it encounters water and food.

In Gorontalo, the *Hulangos* serve as guardians of the gate of life. They protect the seeds of life until the time comes for them to open the gates of life during the birth for newborn babies. At the other end of this journey, the *Hulangos* guard the dignity of people at the moment the gates are closed.

Food and water. Both are prerequisites for survival. Without them, life cannot sustain itself. There are many stories about food and water intertwined with the struggle to obtain them.

Visit Kahayya Village in South Sulawesi, Canggal Village in Central Java, and Raemadia Village in East Nusa Tenggara—villages in which access to food and water availability needed to be fought for.

A glimpse reveals the reality faced by mothers and women in Kahayya Village, who must leave their families, children, and husbands for months to *massangki*—harvest rice—in faraway villages. These mothers are also *passangkis*. Another glimpse takes us to the struggle of young men and boys as they seek to bring water from distant sources. They must channel the water through winding, hilly roads by installing long, heavy pipes.

The snapshot shows how precious a bucket of water is in Raemedia Village. Dry land and the search for water create an arduous journey. Women's shoulders and backs bent with fatigue highlight the scarcity of water.

Another story tells of the luck swept away from Cemara Village, in Wonobojo District, Temanggung Regency, Central Java. The golden age of tobacco in the 1980s has passed with the disappearance of its main cigarette-buying company. However, to this day, they remain loyal to tobacco farming and, during harvest time, periodically prepare *kentung*, baskets made of bamboo and banana leaves, to transport their tobacco harvest. They also remain loyal to the *wiwitan* ceremony, a Javanese ritual expressing gratitude to the earth and the goddess Sri before rice harvest.

Their struggle for survival is evident in the flashbacks of Lohohede Village. In 2009, their seaweed farming livelihood was destroyed by oil pollution from the Montara well in the Timor Sea.

Weaving, nearly forgotten, was revived—even taken up by men. Traditions and plants that produce dyes, such as *mengkudu* (noni) and *nila* (indigo), have returned. Life has been rearranged with weaving, a legacy from ancestors.

For those captured in the camera flash and their siblings, life is a continuous struggle, unquestioned and persistent. They keenly record the fading traces of history found in their natural surroundings, gradually disappearing with modern life. Their experiences offer valuable lessons for navigating life's long journey, marked by quiet at the beginning and the end.

Brigitta Isworo Laksmi

National Steering Committee Members - Anggota Panitia Pengarah Nasional / Members of the National Steering Committee



Kaum wanita melakukan massangki. Dalam bahasa Konjo, massangki artinya potong padi. Bahasa Konjo adalah bahasa daerah yang dituturkan di wilayah Kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan, Indonesia. Termasuk dalam rumpun bahasa Makassar.

/Women performing massangki. In the Konjo language, massangki means "to cut rice." Konjo is a regional language spoken in Bulukumba Regency, South Sulawesi, Indonesia. It belongs to the Makassar language family.

***Massangki*: Kerja Keras demi Sekarung Beras**

/ Massangki: Hard Work for a Sack of Rice

Teks /text by **Agung Raka Pratama dan Rizal Karim**

Photografer /Photographer by **Edy Susanto**

Demi Sekarung Beras

Butta Panrita Lopi merupakan julukan bagi daerah Bulukumba. Sejak masa lalu, wilayah ini dikenal sebagai kediaman para ahli perajin kapal tradisional Bugis-Makassar yang diwarisi secara turun temurun. Terletak di ujung selatan dari Ibu Kota Provinsi Sulawesi Selatan, Makassar, daerah ini merupakan daerah yang kaya akan sumber-sumber agraria, laut maupun daratan. Dalam sektor pertanian, misalnya, data BPS tahun 2024 mencatat bahwa Bulukumba menyumbang 43.087,97 hektare dari total 951.308,60 hektare luas panen padi di Sulawesi Selatan.

Di Kahayya, di daratan tinggi Bulukumba, terdapat cerita panjang yang jarang terungkap. Mengenai kelindan lanskap agraris dengan dinamika kehidupan masyarakat, yang tak selalu mewakili kesejukan wilayah pegunungan. Para lelaki Kahayya banyak yang merantau meninggalkan kampung. Melintasi pulau hingga menyeberangi batas negara, untuk bekerja di Malaysia

Sementara, para perempuan Kahayya, dari yang masih muda hingga lanjut usia, pergi berbondong-bondong berburu gabah dengan menjadi buruh panen di kampung-kampung sekitar. Pekerjaan tersebut dinamai *massangki* (memotong padi), sementara pelakunya disebut *passangki* (buruh panen padi).

Massangki umumnya dilakukan oleh perempuan. Hal itu erat kaitannya dengan kerja-kerja reproduksi perempuan yang memegang peranan penting dalam mengusahakan perawatan pada satu unit keluarga. Para perempuanlah yang biasanya akan mengelola dapur, mengurus pasokan makanan, dan memastikan setiap anggota keluarga dapat makan sehari-harinya.

Menurut cerita setempat, *massangki* muncul kurang dari sepuluh tahun terakhir. Praktik ini awalnya diperkenalkan oleh Puang Aning, seorang perempuan yang kini berusia 71 tahun. Pada 2014, ia bersama empat anaknya mulai terjun menjadi *passangki*, karena situasi kehidupan di Kahayya sedang terpuruk. Saat itu, kebun kopi yang selama ini menjadi tumpuan hidup bagi keluarganya sedang buruk. Akibat intensitas hujan yang begitu panjang dan munculnya hama babi hutan.

Di tengah deretan masalah yang menimpa kampung itulah, Puang Aning mulai mengajak 20 orang lainnya untuk ikut *massangki*. Masa itu jalan menuju Kahayya masih berupa bebatuan dan sulit ditempuh oleh kendaraan. Para *passangki* harus berjalan kaki untuk keluar kampung. Di titik pertemuan di pinggir jalan raya, pemilik *rontak* (mesin penggiling padi) akan datang menjemput

mereka. Dari sanalah perjalanan mencari beras dimulai, membawa sekelumit cerita tentang bertahan hidup bagi para perempuan Kahayya.

Ketika jalan desa membaik, akses keluar masuk kampung menjadi lebih mudah. Perubahan sederhana ini membawa lebih banyak orang untuk berangkat *massangki*. Saking banyaknya, dalam satu regu saja bisa terkumpul puluhan orang. Biasanya, mereka dijemput dengan truk atau mobil *pick up*.

Banyak dari mereka, yang kini langganan bekerja jadi buruh panen padi, mulanya hanya ingin mencoba-coba saja. Namun, keinginan itu pelan-pelan menjadi satu sumber penghidupan yang terus dipilih hingga sekarang. Dalam beberapa tahun terakhir, beras telah menjadi kebutuhan pokok yang harus selalu tersedia memenuhi dapur di tiap rumah. Padahal sebelumnya, orang Kahayya lebih akrab makan jagung atau nasi jagung. Dan, *massangki* menjadi jalan untuk memperoleh karungan beras atau gabah, sekaligus menjadi pilihan untuk menekan biaya pengeluaran rumah tangga.

Seru namun Melelahkan

Para *passangki* yang kami temui tak jarang mengungkap betapa mereka merasa senang, dan turut menikmati pengalaman bekerja sebagai buruh panen padi di kampung orang. Umumnya, tenaga mereka akan diarahkan untuk memotong padi di Caille, sebuah kelurahan di Kecamatan Ujung Bulo, Bulukumba.

Satu regu *passangki* bisa mencapai empat puluh orang, dan semuanya tinggal bersama dalam satu rumah sementara. Rumah panggung yang cukup luas, tetapi, tentu terasa sempit ketika dipenuhi puluhan tubuh yang kelelahan usai bekerja seharian penuh. Semua tidur di lantai, menata kenyamanan seadanya. Jejeran petak kelambu demi terhindar dari serangan nyamuk membuat ruangan yang sebelumnya kosong terasa padat. Namun, justru dalam ruang yang sempit itulah tumbuh kedekatan yang membuat mereka lebih longgar dalam berbagi cerita satu sama lain. Itulah yang membuat suasana terasa menyenangkan. Kadang kala, ruangan itu tumpah oleh gelak tawa. Sesekali rasa penuh di ruangan itu bukan oleh karena orang, melainkan oleh perasaan yang campur aduk.

Tak jauh dari tempat beristirahat, deretan kompor berjejer rapi. Dalam satu regu *passangki* terdapat beberapa rumah tangga, sehingga tidak mengherankan bila banyak kompor berjajar memenuhi sudut ruang. Setiap keluarga membawa kompornya masing-masing, lengkap dengan bahan makanan yang mereka siapkan untuk kebutuhan hidup selama masa *massangki*.

Setiap orang biasanya mengeluarkan besaran biaya tertentu untuk bertahan di lokasi panen. Dalam pengalamannya, Ibu Nama, seorang *passangki*, pernah menghabiskan kurang lebih Rp1.000.000 dari hasil tabungannya untuk membeli garam, sayur, telur, ikan kering, dan mi instan. Untungnya, sebagian kebutuhan itu bisa ditekan karena ia juga membawa 30 liter beras—cadangan yang ia simpan dari hasil *massangki* tahun sebelumnya. Persis seperti di rumah sendiri, mereka memasak dan makan secara terpisah meski kadang saling berbagi.

Suasana hangat itu perlahan meredup seiring malam berpindah pagi. Ketika subuh baru berdenyut, para *passangki* sudah harus bangun menyiapkan sarapan, memasak bekal, dan bersiap menuju sawah. Sesampainya di sawah, terik matahari segera menyergap sekujur tubuh para *passangki*—panas yang kerap membuat beberapa di antara mereka mengeluh. Hal itu bisa dimaklumi sebab perbedaan suhu memang terasa mencolok. Caile, yang terletak di dataran rendah, jauh lebih hangat dibanding Kahayya. Di kampung asal mereka itu, dengan kontur dataran tinggi, udara pegunungan bisa turun hingga 15 derajat Celcius pada malam hari, dan bahkan siang pun masih terasa sejuk.

Di Caile, wilayah yang menjadi tujuan untuk memperoleh karungan beras, panen berlangsung dua kali dalam setahun. Itu berarti, dua kali dalam setahun pula Caile akan menarik sebagian tenaga produktif dari Kahayya.

Panen pertama biasanya tiba pada Mei atau Juni, yang oleh warga setempat dikenal sebagai panen musim barat. Musim ini kerap dianggap paling melelahkan. Banyak yang mengeluh karena hawanya sangat panas menyengat. Angin nyaris tidak bergerak. Sebaliknya, lahan sawah sering tergenang air. Bagi para *passangki*, kondisi itu menyulitkan. Banjir membuat mereka sulit bergerak dan padi pun lebih rumit untuk dipanen. Di saat musim hujan demikian, banyak batang padi yang roboh.

Sementara itu panen kedua berlangsung sekitar September atau pada musim timur. Waktu panen yang paling dinanti oleh para *passangki*. Alasannya, karena pada musim ini angin bertiup lebih kencang, membuat terik matahari terasa lebih ringan di tubuh. Oleh karena itu, para *passangki*, meski di bawah terik sekalipun, tak akan terlalu merasa kepanasan. Lahan sawah pun kering. Batang-batang padi berdiri lebih tegap, hanya sedikit merunduk karena menanggung beban biji-biji padi di ujungnya, sehingga mudah dipotong tanpa *passangki* harus menunduk terlalu rendah. Bagi para *passangki*, inilah musim ketika kerja terasa lebih ramah.

Upah Sedikit tapi Cukup

Sejak matahari baru naik, para buruh pematang padi sudah mulai bekerja. Mengayunkan sabit hingga sore merambat turun. Bahkan, jika mereka bersepakat untuk mengejar target—ingin memperbanyak hasil panen—waktu kerja pun diperpanjang. Batas paling lama biasanya hingga azan magrib. Irama hidup semacam ini mereka jalani sehari-hari, bahkan berbulan-bulan. Dari cerita yang kami dengar, masa *massangki* paling cepat berlangsung satu bulan, dan bisa memanjang hingga tiga bulan. Tergantung dari ketersediaan lahan yang akan dipanen, juga sisa-sisa tenaga para buruh panen.

Dalam proses kerja panen padi, *passangki* hanyalah satu dari tiga entitas yang saling terkait. Entitas lainnya adalah pekerja (buruh) *pa'rontok*, dan para pemilik lahan. Baik *passangki* maupun *pa'rontok* berada di bawah naungan pemilik mesin rontok, yakni orang yang menyediakan alat pemisah bulir padi. Pemilik mesin rontok inilah yang berhubungan langsung dengan pemilik sawah. Sehingga, pembagian hasil panen tak bisa dilepaskan dari besarnya bagian yang juga harus diterima oleh pemilik alat produksi tersebut.

Pembagian hasil dilakukan dengan hitungan 10:1. Artinya, dari setiap 10 karung padi yang dipanen maka akan dikeluarkan 1 karung. 9 karung diserahkan untuk pemilik lahan, sementara 1 karung sisanya akan dibagi dua menjadi milik *passangki* dan *pa'rontok*. Dengan demikian, masing-masing dari mereka mendapat setengah karung. Di dalam setiap kelompok kerja, pembagian hasil memiliki hitungannya sendiri-sendiri.

Selain hasil pembagian, para buruh juga memperoleh tambahan gabah melalui aktivitas tambahan yang mereka sebut *ma'pungut*—mengumpulkan butiran padi yang tersisa di tumpukan jerami setelah proses penggilingan selesai. Siapa pun boleh melakukannya tanpa larangan dari pemilik sawah. Meski jumlahnya kecil, beberapa dari mereka (*passangki*) mampu mengumpulkan sekitar satu hingga lima liter, jika telaten dalam mencari sisa-sisa padi di tumpukan jerami. Bagi sebagian *passangki*, tambahan ini cukup berarti sebagai penambah cadangan pangan.

Umumnya *passangki* tidak pernah menjual gabah hasil *massangki*, melainkan semata-mata untuk dikonsumsi sendiri. Sangat jarang ada yang menjual hasil gabah yang diperoleh, sebab nantinya pun uang hasil penjualan gabah akan dipakai untuk membeli beras juga buat makan keluarga. Sebagian kecil dari beras hasil *massangki* itu biasanya dibagikan secara cuma-cuma kepada keluarga lain, yang selama ini menjadi tempat anaknya dititipkan.

Di Kahayya, para *passangki* bekerja dengan tenaga yang terkuras, tubuh yang letih, hingga cucuran keringat yang tumpah ruah. Bagian dari hasil yang kerap mereka terima terhitung sangat kecil. Tetapi, sekarang, dua karung gabah, sangat berarti bagi mereka demi melanjutkan hidup hari esok.

Ketika perempuan di Kahayya ikut terlibat sebagai buruh panen, hampir dapat dipastikan bahwa kebutuhan beras keluarga untuk satu tahun akan terpenuhi. Dengan demikian, *massangki* menjadi semacam strategi mata pencaharian yang dapat menopang kekurangan di dapur, terutama ketika sumber penghasilan lain tidak memadai.

For A Sack of Rice

Butta Panrita Lopi (Land of the Boat Experts) is the moniker for the Bulukumba region. Since ancient times, this area has been known as the home of Bugis-Makassar traditional boat artisans, a skill passed down from generation to generation. Located at the southern tip of the capital city of South Sulawesi Province, Makassar, this region is rich in agricultural, marine, and land resources. In the agricultural sector, for example, Statistics Indonesia data for 2024 shows that Bulukumba accounts for 43,087.97 hectares of the total 951,308.60 hectares of rice fields in South Sulawesi.

In Kahayya, in the highlands of Bulukumba, there is a little-known story about the intertwining of the agricultural landscape with the dynamics of the people's lives. This story does not always reflect the tranquility of the mountainous region. Many men from Kahayya have left their villages to seek work elsewhere. They cross islands and even travel across national borders to work in Malaysia.

Meanwhile, the women of Kahayya, from young to old, go in droves to hunt for grain by becoming harvest workers in the surrounding villages. This particular work is called *massangki* (cutting rice), while the workers are called *passangki* (rice harvest workers).

Women generally do *massangki*. Due to the reproductive work of women, as it relates to the critical role they play in caring for their families. After all, the responsibility for managing the kitchen, ensuring food supplies, and making sure every member of the family had enough to eat every day usually fell to the women.

According to local accounts, *massangki* emerged only around 10 years ago. This practice was initially introduced by Puang Aning, a woman who is now 71 years old. In 2014, she and her four children began working as *passangki* due to the dire living conditions in Kahayya. At that time, the coffee plantation, which had been the primary source of her family's livelihood, was in poor condition due to prolonged heavy rains and the emergence of wild boar pests.

Amidst the series of problems that befell the village, Puang Aning began inviting 20 others to join the *massangki*. At that time, the road to Kahayya was still rocky and challenging to travel. The *passangki* workers had to leave the village on foot. At the meeting point on the side of the highway, the owner of the *rontok* (rice mill) would come to pick them up. From there, the journey to find rice began, carrying with it a story of survival for the women of Kahayya.

Once the village roads were improved, access into and out of the village became easier. This minor change led to an increase in the number of people

going on *massangki* trips. There were so many that a single group could consist of dozens of people. Usually, they would be fetched by box vans or pickup trucks.

Many of the now-regular rice harvest workers initially started out of curiosity. However, that curiosity eventually became a primary source of livelihood that they continue to pursue to this day. In the past, the Kahayya people were more accustomed to eating corn or corn rice, but in recent years, rice has become a staple on every dining table. *Massangki* became a way to obtain sacks of rice or grain and to reduce household expenses.

Fun yet Exhausting

The *passangki* we met often expressed how happy they were and how much they enjoyed working as rice harvesters in other people's villages. Generally, their labor is channeled into cutting rice in Caile, a village in the Ujung Bulu sub-district of Bulukumba.

A team of *passangki* can consist of up to forty people, all of whom share a temporary accommodation. The stilt house is quite spacious, but it would certainly feel cramped when packed with dozens of exhausted bodies after a full day's work. Everyone sleeps on the floor, trying to make themselves as comfortable as possible. Rows of mosquito nets to ward off mosquitoes make the previously empty room feel even more narrow. However, it is precisely within these cramped quarters that a kinship grows, as it becomes a space for them to trade stories with one another more freely. This kinship is what makes the ambiance feel pleasant. Now and then, the room would light up with laughter. At times, mixed emotions make the room feel heavier, even more so than the number of people packed into the room.

Not far from the resting area, a row of stoves sits side by side. In one *passangki* group, there are several households, so it is not surprising that many stoves fill the room's corners. Each family would bring their own stove, complete with food supplies that they had prepared to meet their needs during the *massangki* period.

Each worker would invest a predetermined amount of money to sustain themselves at the harvest site. Mrs. Namo, a *passangki*, once used approximately Rp1,000,000 from her savings to buy salt, vegetables, eggs, dried fish, and instant noodles. Fortunately, she was able to reduce some of her expenses by bringing 30 liters of rice, a reserve she had saved from the previous year's harvest. Just like at home, they cook and eat separately, although they sometimes do share meals as well.

The lively atmosphere slowly fades as night turns to morning. At the crack of dawn, the *passangkis* must wake up to prepare breakfast, pack their lunch, and get ready for the fields. Upon arriving at the rice fields, the scorching sun immediately assaults the *passangki's* backs, giving them much to complain about. After all, the temperature difference is indeed striking. Caile, located in the lowlands, is much warmer than Kahayya. In their home village, with its highland contours, the mountain air could drop to 15 degrees Celsius at night. Even during the day, it still felt cool.

In Caile, where they go to collect sacks of rice, the harvest takes place twice a year. This means that twice a year, Caile would draw some of Kahayya's productive workforce.

The first harvest usually arrives in May or June, known locally as the western harvest season. This season is often considered the most exhausting. Many complain that the weather is very hot and the breeze is almost non-existent. On top of that, the rice fields are often flooded. For the *passangkis*, this condition makes their work difficult. The flooding makes moving around trickier and makes harvesting rice more difficult. Additionally, after the rain, many rice stalks collapse.

The second harvest takes place around September or during the eastern season. This is the harvest time most anticipated by the *passangkis*. The reason is that the breeze blows strongly during this season, helping to relieve some of the sun's heat on their bodies. Therefore, even under the scorching sun, the *passangkis* do not feel too hot. To make things even better, the rice fields are dry during this harvest season. The rice stalks stand taller, with only a slight bend from the weight of the grains at their tips, making it easier for the *passangkis* to cut them without bending too low. For the *passangkis*, the work this season feels more manageable.

Small but Sufficient Wages

From the moment the sun rises, the rice harvesters start their work. They swing their sickles until the afternoon wears on. In fact, on days that they decide to work overtime to increase the harvest, they would work until sunset. They follow this rhythm for days, even months. From the stories we heard, the harvest season lasts at least one month and can extend up to three months, depending on the crops and the energy still available to the harvest workers.

In the rice harvesting process, *passangki* is only one of three interrelated groups of the workforce. The other groups are the *pa'rontak* workers (laborers) and the landowners. Both the *passangki* and the *pa'rontak* are under the supervision of the mill's owner, who provides the equipment for separating the rice grains. It is the mill owner who deals directly with the rice field owners. Therefore, the distribution of the harvest yield must also account for the mill owners' share.

The distribution of the harvest is on a 10:1 basis. This means that for every 10 sacks of rice harvested, one sack is set aside. Nine sacks are given to the landowner, while the remaining sack is divided equally between the *passangki* and *pa'rontak*. Thus, each of these groups receives half a sack. Within each work group, the distribution of proceeds is calculated separately.

In addition to receiving proceeds, the workers also receive additional grain through an activity they call *ma'pungut*—collecting rice grains left in the straw piles after the milling process is complete. Anyone can do this without the rice field owner's restriction. Although the amount is small, some of

them (*passangki*) could collect between 1 and 5 liters if they were diligent in searching for rice grains left in the straw piles. For some *passangki*, this additional rice was significant as it supplemented their food reserves.

Generally, *passangkis* don't sell the grain they collect. Instead, they set it aside for personal consumption. It is very rare for anyone to sell the grain they obtain, because the money from the sale of the grain will ultimately be used to buy rice for the family to eat. A small portion of the rice obtained from *massangki* would also be given to other families who have helped out by taking care of the *passangkis'* children.

In Kahayya, the *passangkis* work tirelessly, their bodies exhausted, sweat pouring down their faces. The portion of the harvest they receive is practically negligible. However, one or two sacks of grain could make the most significant difference for ensuring their survival the next day.

When women in Kahayya participate as harvest workers, it is almost certain that their family's annual rice needs will be met. Thus, *massangki* becomes a livelihood strategy to address kitchen shortages, especially when other sources of income fail them.



Kiri-kanan/left-right:

Panen datang, musim nyangki atau massangki sebentar lagi tiba, Sanawiyah (lahir 1991) dibantu sang suami, Suardi (40 tahun), menyiapkan perbekalan yang akan mereka bawa selama *massangki* di kampung orang. /The harvest is coming, and the nyangki or massangki season is about to begin. Sanawiyah (born in 1991) is assisted by her husband, Suardi (40 years old), in preparing the supplies they will take with them during *massangki* in the village.

Suardi menghabiskan waktu bersama anaknya sebelum pergi *massangki* keesokan harinya. Perasaan terberat adalah, mereka harus meninggalkan anak-anak selama berbulan-bulan. Namun, persediaan gabah di rumah hasil *nyangki* atau *massangki* tahun lalu sudah menipis (di latar depan bungkus terpal). Tidak ada tempat khusus untuk menyimpan gabah. Gabah hasil atau upah dari *massangki* biasanya hanya dibungkus terpal dan diletakkan di beberapa bagian rumah seperti dapur, atau ruang depan. /Suardi spends quality time with his children before leaving for *massangki* the next day. The hardest part of *massangki* is leaving their children for months at a time. However, the rice supply at home from last year's *nyangki* or *massangki* is running low (in the foreground, wrapped in tarpaulin). There is no designated place to store rice. The rice produced or earned from *massangki* is usually just wrapped in a tarp and placed in various parts of the house, such as the kitchen or the front room.



Di hari keberangkatan mobil pengangkut sesak dipenuhi barang-barang keperluan selama masa massangki. Di musim panen padi, hampir sebagian besar warga Desa Kahayya, terutama kaum perempuan, harus pergi meninggalkan rumah dan keluarganya selama berbulan-bulan.

/On the day of departure, the transport truck is filled with goods needed during the massangki period. During the rice harvest season, most of the residents of Kahayya Village, especially women, have to leave their homes and families for months.

**Kiri -kanan/left-right:**

Rante harus rela berpisah untuk sementara waktu dengan anak-anaknya. /Rante must be willing to part with her children temporarily.

Kendaraan pun melaju, penuh sesak, meninggalkan desa dan keluarga untuk sementara waktu, demi sumber penghidupan dan kebanggaan. Bagi warga Desa Kahayya, memiliki banyak persediaan gabah adalah lebih berharga dan lebih merupakan kebanggaan dibandingkan dengan maemiliki uang. /The workers in a packed vehicle drove away, leaving their village and families behind as they searched for a livelihood and a sense of pride. For the residents of Kahayya Village, having an ample supply of grain is more valuable and a source of greater pride than having money



Desa Kahayya dilihat dari ketinggian. Kahayya adalah nama sebuah desa di Kecamatan Kindang, Kabupaten Bulukumba, Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Berjumlah penduduk 1.254 jiwa, dengan rata-rata warganya hidup sebagai petani kopi dan tembakau. Di musim panen padi, sebagian besar warga desa pergi meninggalkan desa selama berbulan-bulan, untuk menjadi buruh panen padi (*passangki*) di desa lain, dengan imbalan gabah. Tanaman padi tidak bisa tumbuh di tanah di desa mereka sendiri.

/Kahayya Village seen from above. Kahayya is a village in Kindang Subdistrict, Bulukumba Regency, South Sulawesi Province, Indonesia. It has a population of 1,254, with most residents working as coffee and tobacco farmers. During the rice harvest season, most villagers leave the village for months to work as rice harvesters (*passangki*) in other villages in exchange for rice. Rice cannot grow in the soil of their own village.



Desa Kahayya terlihat sepi, ditinggalkan sebagian penghuninya untuk melakukan *massangki*.

/Kahayya Village looks deserted, abandoned by most of its residents who have left to do *massangki*.



Anak-anak yang ditinggalkan orang tuanya untuk pergi *massangki* biasanya diasuh oleh kerabat mereka untuk sementara waktu. Menjaga ternak adalah tugas yang diberikan orang tua kepada anak-anaknya selama ditinggal pergi *massangki*.

/Children whose parents have left to work as *massangki* are usually looked after by their relatives for a while. Taking care of livestock is a task that parents give to their children while they are away doing *massangki*.



Puang Aning (71 tahun), warga asli Desa Kahayya, adalah salah satu orang pertama yang melakukan massangki di Desa Kahayaa saat ia berumur 50 tahunan. Terdorong oleh sulitnya perekonomian, sementara ia harus menghidupi 9 orang anak. Sekarang, karena faktor umur, Puang Ani hanya berdiam di rumah sambil menjaga cucu, atau membantu kerabat menjaga anak-anak yang ditinggal orang tuanya pergi *massangki*.

/Puang Aning (71 years old), a native of Kahayya Village, was one of the first people to do massangki in Kahayaa Village when she was in her 50s. She was driven by economic hardship, as she had to support nine children. Now, due to her age, Puang Ani stays at home, looking after her grandchildren or helping relatives care for children whose parents have left for *massangki*.

Balla (bahasa Makassar) atau *bala* (bahasa Bugis) adalah rumah tempat tinggal selama *massangki*. Dahulu, *passangki*—orang yang melakukan *massangki*—tinggal di tenda-tenda. Sekarang, karena kebaikan dari baik *pa'rontok* (mandor pemilik mesin perontok padi) maupun pemilik sawah, *passangki* disewakan rumah sederhana untuk ditinggali bersama.

Balla (in Makassar language) or *bala* (in Bugis language) is the house where people live during *massangki*. In the past, *passangki*—people who went on *massangki*—lived in tents. Now, thanks to the kindness of both the *pa'rontok* (the foreman who also owns the mill) and the rice field owners, the *passangki* have been rented a simple house to live in together.





Dengan penghuni sekitar 30-40 orang atau lebih, rumah sewaan dibagi menjadi ruang-ruang bersekat. Satu ruang untuk satu keluarga, disekat dengan hanya menggunakan selembar kain tipis sebagai pembatas.

/With around 30-40 residents, the rented house is divided into separate rooms. One room for one family, each separated only by thin pieces of cloth.



Kiri-kanan/left-right:

Hidup berdempetan; lelaki, perempuan, dan anak-anak bercampur menjadi satu. Kehidupan yang sebenarnya jauh dari kata layak. /Living in close quarters, men, women, and children are all mixed. A life that is far from decent.

Kelambu tipis berfungsi sebagai pembatas sekaligus pelindung dari serangga. /Thin mosquito nets serve as room dividers and insect protection.





Kiri-kanan/left-right:

Kesibukan dimulai selepas subuh, menyiapkan bekal untuk dibawa ke lokasi *massangki*. /The hustle and bustle begins after dawn as supplies are prepared for the *massangki* site.

Bagian bawah *balla* (bahasa Makassar) atau *bola* (bahasa Bugis)—rumah tempat tinggal selama *massangki*, biasanya digunakan sebagai tempat memasak dan menaruh gabah hasil *massangki*. /The lower part of the *balla* (Makassar language) or *bola* (Bugis language)—the house where people live during *massangki*—is usually used as a place for cooking and storing the grain harvested during *massangki*.



Kiri-kanan/left-right:

Jelang terang di pagi buta mobil pengangkut menjemput *passangki*, dan mengantarkan mereka ke lokasi sawah yang akan dipanen. /As dawn breaks, transport vehicles pick up the *passangki* and take them to the rice fields to harvest.

Rini (18 tahun), warga Kahhaya, menjaga adiknya Fahira (3 tahun) di tempat penampungan, selama ibu dan dua saudara lainnya pergi *massangki*. /Rini (18 years old), a resident of Kahhaya, looks after her younger sister Fahira (3 years old) at the shelter while her mother and two other siblings go to *massangki*.



Setiap hari kendaraan bak terbuka menjemput *passangki* di *balla*—rumah persinggahan sementara. Setiap kelompok *passangki* diantar ke lokasi yang berbeda-beda. Perpindahan lokasi tergantung dari seberapa cepat kerja masing-masing kelompok memotong padi.

/Every day, open-bed vehicles pick up the *passangki* at the *balla*—a temporary shelter. Each group of *passangki* is taken to a different location. The change of location depends on how quickly each group finishes cutting the rice.



Terkadang, lokasi sawah yang akan dipanen berada jauh dari titik di mana mereka diturunkan dari kendaraan jemputan. Tak jarang, lokasi sawah yang dituju ternyata banjir tergenang air.

/Sometimes, the rice fields that need to be harvested are located quite far from the drop-off point. It is not uncommon for rice fields to flood.



Dahulu, alat potong padi disebut *paketto*. Sekarang, *massangki* memakai alat seperti pisau yang ukurannya sedikit lebih besar. Alat ini disebut *sangki*.

/In the past, they used a rice-cutting tool called a *paketto*. Nowadays, the *massangkis* use a tool similar to a knife, but slightly larger. This tool is called a *sangki*.



Dari pagi hingga petang menjelang, mereka kerja memotong padi. Semakin cepat mereka bekerja, semakin cepat berpindah lokasi. Semakin banyak juga upah gabah yang akan mereka bawa pulang.

/From morning to dusk, they work cutting rice. The faster they work, the faster they can move to the following location. The more they work, the more rice they will bring home.

Teriknya matahari dan luasnya lahan yang harus dipanen membuat sebagian *passangki* kelelahan. Terutama yang sudah lanjut usia.

/The scorching sun and the vastness of the land to be harvested left some *passangkis* exhausted, particularly the elderly.





Bekal makan siang dan keperluan pribadi lainnya saat nyangki biasanya tergantung di batang pohon.

/Lunch boxes and other personal items are usually hung on tree branches during nyangki (harvesting sessions).



Menghabiskan bekal makan siang sebagai asupan tenaga, sebelum memulai lagi pekerjaan hingga petang hari.

/The workers eat their lunch to replenish their energy before starting work again until evening.



Tidak semua anak ditinggal di desa asal. Rasa rindu, atau karena tidak ada sanak saudara yang bisa menjaga, membuat sebagian dari mereka terpaksa membawa anak-anaknya ikut ke desa tempat *massangki*. Saat orang tua *massangki*, anak-anak memilih untuk menghabiskan waktu di bawah pohon rindang menghindari terik matahari.

/Not all children are left behind in their home villages. Some of the workers bring their children with them to the town where they are harvesting because they miss them, or because they have no relatives who can look after them. While their parents are doing *massangki*, the children would spend their time under the shade of trees to avoid the hot sun.



Kiri-kanan/left-right:

Namo (35 tahun) bersama kerabatnya. Mereka berbagi peran dengan suami Namo yang tidak ikut *massangki*, karena harus menjaga ternak dan kebun di desa asal. /Namo (35 years old) with her relatives. She shares duties with her husband, who does not participate in *massangki* because he has to take care of the livestock and gardens in their home village..

Sayeti bersama dua orang anaknya. /Sayeti with her two children.

Kiri-kanan/left-right:

Rupiah bersama Toto, anaknya, dan Ariel, cucunya, yang ikut membantu *massangki*. /Rupiah with her son, Toto, and her grandson, Ariel, who helps with *massangki*.

Ibu Rante (40 tahun) dan suaminya, Mido. Ibu Rante pertama kali ikut *massangki* pada 2017 diajak Puang Aning. Sedangkan Mido sang suami, pertama kali *massangki* pada 2008 di daerah Bone, Sidrap, dan Pinrang. Waktu itu imbalannya masih dalam bentuk uang. / Mrs. Rante (40 years old) and her husband, Mido. Mrs. Rante first joined the *massangki* in 2017, at the invitation of Puang Aning. Meanwhile, her husband, Mido, first joined the *massangki* in 2008 in the Bone, Sidrap, and Pinrang areas. At that time, workers still received compensation in cash.



Para *passangki*.

/The pasangkis.



Para *passangki*.

/The pasangkis.



Para pasangki.

/The pasangkis.

**Kiri-kanan/left-right:**

Dahulu, proses penggilingan padi dilakukan secara manual. Padi cukup dibanting, yang disebut *sangki banting*. Sekarang, penggilingan dilakukan dengan mesin. Cara ini disebut *sangki rantok*. /In the past, rice milling was done manually. The rice was simply pounded, a process called *sangki banting*. Now, milling is done by machine. This method is called *sangki rantok*.

Lepas tengah hari setelah makan siang pekerjaan berlanjut. Biasanya adalah menggiling padi yang telah dipotong. /After lunch, work resumes. Usually, this involves grinding the cut rice.



Kelompok *sangki* rontok bertugas merontokkan gabah dari padi yang sudah dipotong atau sudah disangki, dengan mesin perontok. Dahulu, merontokkan gabah dilakukan tanpa memakai mesin, yang dikenal dengan sebutan *sangki banting*.

The sangki rontok group is tasked with removing the husks from the cut rice crops using a milling machine. In the past, husking was done without machines, a process known as sangki banting.

Abdul Wahid (50 tahun) pemilik sawah, asli Bugis. Dulu, ia yang memperbolehkan para *passangki* untuk tinggal di rumah peninggalan orang tuanya yang kosong, secara gratis. Menurutnya, *massangki* adalah cara Tuhan membagi penghidupan kepada sesama manusia.

/Abdul Wahid (50 years old) is a rice field owner, originally from Bugis. In the past, he allowed the *passangki* to stay in his parents' empty house for free. According to him, *massangki* is God's way of sharing livelihood with fellow human beings.



Sarido dan istrinya, Erna, adalah *pa'rontak*—sebutan untuk orang yang memiliki mesin perontak padi. Mereka ini juga berfungsi sebagai “mandor”, yang mencari orang untuk melakukan *massangki* di lahan persawahan yang akan dipanen.

/Sarido and his wife, Erna, are *pa'rontak*—a term for people who own milling machines. They also serve as “foremen,” finding people to do *massangki* in the rice fields about to be harvested.



Kiri-kanan/left-right:

Karung-karung gabah upah *massangki* siap diantar ke desa asal. / Sacks of rice wages for *massangki* are ready to be delivered to their home villages.

Di *Balla* (bahasa Makassar) atau *bola* (bahasa Bugis)—yang berarti rumah tempat tinggal selama *massangki*, upah berupa gabah dalam karung-karung dibagikan kepada anggota kelompok. / In *Balla* (Makassar language) or *bola* (Bugis language)—which means a house where people live during *massangki*—wages in the form of rice in sacks are distributed to group members.

Salmah (50 tahun) dan anaknya, Dilah (19 tahun). Bercengkrama bersama keluarga sebelum menuju ke kebun mereka. Dua bulan lebih Dilah menemani sang ibu, Salmah, meninggalkan rumah untuk bekerja sebagai *passangki*. Kini, mereka kembali mengurus kebun kecil mereka di desa asal.

/Salmah (50 years old) and her daughter, Dilah (19 years old). *Passangkis* spend time with their family before heading to their garden. For more than two months, Dilah accompanied her mother, Salmah, who left home to work as a *passangki*. Now, they are back to tending their small garden in their home village.





Kiri-kanan/left-right:

Kebun Salma berada di tebing dengan kemiringan yang cukup curam. Hanya sepetak tanah kecil di bukit berbatu. /Salma's farm is located on a cliff. It is only a small plot of land on a rocky hill.

Karena lahan yang berbatu, hanya kacang-kacangan yang bisa ditanam di sepetak tanah itu. /Because the land is rocky, only nuts can be planted on that small plot of land.



Salma, Dilah, dan ratusan warga Desa Kahayya kembali ke desa asal. Sementara waktu mereka harus berdamai dan beradaptasi lagi dengan kondisi tanah dan alam setempat. Sampai dengan musim panen berikut datang, untuk mereka kemudian kembali lagi mengumpulkan butiran gabah.

/Salma, Dilah, and hundreds of residents of Kahayya Village have returned to their home village. For the time being, they must come to terms with and adapt to the local soil and natural conditions. Until the next harvest season arrives, when they will once again gather rice grains.

Berkah Air dalam Kehidupan di Canggal

/ Water's Blessing for the Canggal Lives

Teks /text by **Ery Damayanti**

Photografer /Photographer by **Edy Susanto**

Semilir angin sejuk berhembus perlahan. Warga Dusun Canggal Bulu yang pelan-pelan melintas di jalan setapak, terlihat menikmati kesejukan. Sesekali mereka menyeka keringat. Iring-iringan itu terlihat menanjak menuju satu titik. Tujuannya: mata air di bagian tengah Setieng, dengan membawa berbagai sesaji. Nasi tumpeng dan ayam ingkung, buah-buahan—salah satunya pisang; bubur merah dan putih, beberapa jenis kue jajanan pasar. Pun ada beberapa jenis bunga wangi seperti mawar, melati, dan kenanga; yang di antaranya tampak diselipkan uang. Di antara sesaji itu, terlihat pula rokok, sirih pinang, tembakau, dan kemenyan. Termasuk juga dalam sesaji itu adalah empat macam minuman; kopi, teh, santan, dan air putih.

Jenis-jenis makanan sesaji ini memiliki arti sendiri-sendiri. Nasi tumpeng melambangkan satu tujuan bersama ke atas, yaitu bersyukur kepada Yang Maha Kuasa. Ayam ingkung melambangkan pertolongan. Setangkap pisang melambangkan manusia yang berpasang-pasangan. Pinang dan sirih dimaksudkan untuk mengendalikan hawa napsu. Jajan pasar dan rokok melambangkan upah untuk ibu dan bapak tani. Bubur merah dan putih adalah simbol penghormatan kepada yang menjaga badan manusia.

Proses mempersiapkan dan memasak makanan sesaji dilakukan oleh tiga orang ibu-ibu yaitu, Mbah Derah, Mbah Surahmi, dan Mbah Tuminah. Mereka ditunjuk sebagai tukang masak kegiatan *nyadran* adalah karena kemampuan mereka dalam memasak, yang diturunkan oleh para pendahulunya. Ketiganya juga terhitung memenuhi syarat, berhubung kegiatan memasak sesaji *nyadran* harus dilakukan oleh wanita yang dalam keadaan suci—belum haid atau sudah tidak haid lagi. Khusus ketika mulai memasak nasi dan ingkung, para tukang masak ini harus berpuasa sampai nasi dan ayam ingkung matang.

Prosesi *nyadran* mata air Setieng dipimpin oleh Mbah Kaum, yang adalah sesepuh dusun bernama Mbah Rujito. Mbah Kaum mengambil pucuk tumpeng, sayap, kepala, paha, dan jeroan ayam ingkung; ditambah empat jenis minuman, dua jenis rokok, bubur merah putih, dan sebagian jajan pasar untuk ditaruh di lokasi mata air. Sesaji itu didoakan bersamaan dengan dibakarnya kemenyan. Sedangkan sisa makanan lalu didoakan bersama oleh warga. Sebagai ungkapan terima kasih kepada Tuhan, kepada penguasa bumi dan langit, kepada penguasa wilayah yang menjaga air, serta permohonan maaf jika ada kesalahan dan kekurangan. Kepada para penguasa wilayah, dimohon untuk membeli sendiri kebutuhannya di Peken Ageng (Pasar Besar), ditandai dengan diselipkannya uang di antara bunga sesaji.

Dusun Canggal Bulu adalah bagian dari Desa Canggal, yang sebagian besar pemukiman dan lahan pertaniannya terletak di lembah di kaki Gunung Butak, Temanggung. Dahulu, wilayah tersebut ditempati oleh masyarakat dari Kerajaan Mataram Kuno, yang terlihat dari sisa-sisa situs purbakala yang ditemukan di desa tersebut.

Warga Dusun Bulu terdiri dari 400-an orang, atau sekitar 110 KK. Saat ini, hampir seluruhnya memanfaatkan mata air Setieng, dikombinasikan dengan penampungan air yang dibuat Pansimas pada 2016. Dahulunya, warga memanfaatkan aliran dari anak sungai yang masuk melalui dawang (saluran air yang dibangun jaman dahulu). Setelah masuknya pipanisasi, dawang sempat hendak ditutup. Namun, diperjuangkan oleh para sesepuh desa, Mbah Rujito dan Mbah Muhanto. Dengan alasan bahwa dawang masih dibutuhkan jika terjadi kebakaran di desa. Oleh karena itu, sampai saat ini Mbah Rujito dianggap Mbah Kaum yang memimpin *nyadran* mata air. Karena, oleh warga dusun beliau dianggap memiliki ilmu dan kebijaksanaan tentang air.

Ada beberapa mata air di wilayah Setieng. Yang dimanfaatkan untuk Dusun Canggal Bulu adalah mata air yang terletak di tengah, yang berada di tanah milik Bapak Gito Almadgofir. Tanah tersebut diwarisinya dari kakek dan bapaknya. Dahulunya, mata air ini hanya digunakan oleh 5 kepala keluarga saja. Tapi, kemudian almarhum kakek Pak Gito mewasiatkan supaya mata air tersebut dapat juga diakses oleh semua warga kampung dengan seadil-adilnya. Dan, agar dirawat dengan sebaik-baiknya.

Setiap tahun warga dusun melakukan *nyadran* (syukuran) mata air di Setieng. Sebagai bentuk perawatan, sambil meminta keselamatan dan berkah kepada penjaga air. Dusun yang 100% warganya adalah petani ini, memiliki ketergantungan tinggi terhadap baik mata air maupun dawang, yang menjadi sumber air baik bagi rumah tangga maupun pertanian.

Pertanian memang merupakan kegiatan utama yang dilakukan oleh warga Dusun Canggal Bulu dalam mengelola sumber daya hayati. Dengan produk utamanya tembakau, kopi, jagung, dan sayur-sayuran. Meskipun demikian, sekitar 70% dari petani di dusun ini tidak memiliki lahan pertaniannya sendiri. Mereka melakukan kegiatan pertanian dan perkebunan tersebut di lahan milik Perhutani.

Sebagian lain dari petani di Dusun Canggal Bulu adalah buruh tani. Mereka memburuh tak hanya di sekitar dusun, tapi juga sampai ke kaki Gunung Sindoro. Bagi yang tidak memiliki motor, harus rela berjalan kaki selama kurang lebih 2 jam sebelum sampai di

lokasi pertanian. Salah seorang yang harus berjalan kaki sedemikian adalah Mas Slamet, atau biasa dipanggil Mas Dugol, yang istrinya bernama Mbak Narti. Sejak jam 4 pagi Mbak Narti sudah harus bangun guna menyiapkan bekal untuk suaminya.

Hari masih gelap ketika Mas Dugol pamit ke Mbak Narti, untuk berangkat dengan berjalan kaki ke tempatnya bekerja di kaki Gunung Sindoro. Hawa dingin begitu menggigit di pagi itu. Jam baru menunjukkan pukul 5 pagi lebih sedikit ketika Mas Dugol mulai melangkah kakinya menuju ke tempat kerjanya. Mas Dugol termasuk ke dalam sekitar 20% petani laki-laki dari Dusun Canggal Bulu yang harus menempuh perjalanan cukup jauh, untuk mencapai tempat mereka bekerja di kebun kentang milik para juragan kentang, yang berada di perbatasan antara Temanggung dan Wonosobo.

A cool breeze wafts through the air. The residents of Canggal Bulu hamlet slowly make their way along the footpath, savoring the fresh air. Occasionally, they wipe the beads of sweat that form as they travel. The party appears to be climbing toward a specific destination: the spring in the center of Setieng, carrying various offerings. There are nasi tumpeng (a cone-shaped rice dish with side dishes arranged around the base of the mound) featuring the chicken dish ayam ingkung, fruits—among which are bananas, red and white porridge, and several types of traditional local pastries. There are also several types of fragrant flowers, such as roses, jasmine, and ylang-ylang, some of which have money tucked into them. Among the offerings, there are also cigarettes, betel nut chewing mix, tobacco, and incense. The offerings also included four types of drinks: coffee, tea, coconut milk, and water.

Each type of food offering has its own meaning. The nasi tumpeng symbolizes a common goal, that is, to express gratitude to God. Ayam ingkung, symbolizes help. The banana cluster symbolizes the pairing of humans. The chewing mix made from betel leaves and areca nuts represents control over desire. The pastries and tobacco symbolize wages for the farmers' mothers and fathers. Meanwhile, the red and white porridge is a symbol of respect for the beings who protect the human body.

The preparation and cooking of the offerings is carried out by three women: Mbah Derah, Mbah Surahmi, and Mbah Tuminah. They were appointed as cooks for the *nyadran* ceremony because of their cooking skills, which were passed down from those who came before them. The three also needed to meet the requirements for cooking for the *nyadran* ceremony; they needed to be women who are in a state of purity—either by not being on their period or by having entered menopause. Once they start cooking the rice and chicken, these cooks also need to abstain from food, and only break their fast when the rice and chicken are done.

The *nyadran* procession at the Setieng spring is led by Mbah Rujito, who is considered a Mbah Kaum or a village elder. Mbah Kaum takes the top of the tumpeng, the wings, head, thighs, and entrails of the ayam ingkung, along with the four types of drinks, two types of cigarettes, red and white porridge, and some traditional pastries from the market to be offered at the spring. The offerings are prayed over while incense is burned. The rest

of the food is then prayed over by the villagers. This was an expression of gratitude to God, to the rulers of the earth and sky, to the guides of the area who protect the water, and a request for forgiveness for any mistakes and shortcomings. The money tucked between the flowers are intended as the sign for the local officials to purchase their own ceremonial necessities at the Peken Ageng (Big Market).”

Canggal Bulu Hamlet is part of Canggal Village, most of whose settlements and agricultural land are located in the valley at the foot of Mount Butak, Temanggung. In the past, the area was inhabited by people from the Ancient Mataram Kingdom, as evidenced by the remains of archaeological sites found in the village.

The residents of Bulu Hamlet consist of around 400 people, or approximately 110 households. At present, nearly all of these households benefit from the Setieng spring, utilized in combination with a local water reservoir constructed through a government program in 2016. Previously, residents relied on water flowing from a stream that passed through a dawang (an ancient water channel). After the piping system was installed, there were plans to close the dawang. However, the village elders, Mbah Rujito and Mbah Muhanto, fought against this. They argued that in emergencies such as a fire in the village, the dawang might still be a necessity. The villagers consider Mbah Rujito to hold knowledge and wisdom in matters relating to water, which is why Mbah Rujito is still considered the Mbah Kaum who leads the *nyadran* ritual for the spring to this day.

There are several springs in the Setieng area. The one used by Canggal Bulu Hamlet is located in the center, on land owned by Mr. Gito Almadgofir. He inherited this land from his grandfather and father. In the past, this spring was only used by five families. However, the late grandfather of Mr. Gito bequeathed that the spring should also be accessible to all villagers as fairly as possible. And, that it should be cared for as well as possible.

Every year, the villagers perform *nyadran* (expression of gratitude) at the spring in Setieng. This is a form of caretaking, to acknowledge the blessings while also asking for safety and blessings from the guardian of the water. This hamlet, whose residents are 100% farmers, is highly dependent on both the spring and the dawang, which are sources of water for both households and agriculture.

The residents of Canggal Bulu Hamlet manage their biological resources through agricultural work. Their main products are tobacco, coffee, corn, and vegetables. However, around 70% of the farmers in this hamlet do not own their own agricultural land. They carry out these agricultural and plantation activities on land owned by Perhutani.

Another group of farmers in Canggal Bulu Hamlet are farm laborers. They work not only around the hamlet, but also at the foot of Mount Sindoro. Those who do not have motorcycles must travel on foot for approximately two hours to reach the farm. One such laborer is Mas Slamet, commonly known as Mas Dugol, the husband of Mbak Narti. Mbak Narti wakes up at 4 a.m. to pack meals for her husband.

It is still dark when Mas Dugol leaves Mbak Narti to walk to his workplace at the foot of Mount Sindoro. The morning air is bitterly cold. It was just past 5 a.m. when Mas Dugol began walking to his workplace. Mas Dugol is one of about 20% of male farmers from Canggal Bulu Hamlet who have to travel quite a distance to reach their workplace in the potato fields owned by potato farmers, located on the border between Temanggung and Wonosobo.



Usai mencari rumput untuk pakan ternak, Mbah Derah berpapasan dengan warga yang tengah membawa sesaji berupa nasi megono, ayam inkung, dan aneka panganan lain. Sesaji itu adalah untuk melaksanakan prosesi *nyadran* air di Curug Serbut, satu dari dua sumber air besar yang disakralkan selain Curug Setieng.

/After collecting grass for livestock feed, Mbah Derah comes across residents transporting offerings consisting of megono rice, inkung chicken, and various other delicacies. The offerings were for the *nyadran* air ceremony at Curug Serbut, one of two sacred water sources other than Curug Setieng.



Berdasarkan tonografi, wilayah Dusun Canggal Bulu termasuk wilayah dataran tinggi. Masyarakatnya hidup sederhana, dengan Gunung Sindoro sebagai latarnya.

/According to a topography, the Canggal Bulu Hamlet is located in a highland area. The community lives a simple life with Mount Sindoro as their backdrop.



Warga pergi ke kebun di pagi hari. Dusun ini dikaruniai oleh tingkat kesuburan tanahnya yang cukup tinggi.

Villagers go to the fields in the morning. This hamlet is blessed with particularly fertile soil.



Kiri-kanan/left-right:

Sebagian besar dari mereka berpenghidupan sebagai petani tembakau. Ada juga yang menjadi petani kopi. /Most of the residents make a living as tobacco farmers. Some are coffee farmers.

Tidak semua warga beruntung mempunyai lahan yang luas. Lainnya harus mencari usaha sampingan untuk mencukupi kehidupan keluarga. Narti menyiapkan bekal sejak subuh, untuk sang suami yang hendak berangkat ke ladang. Sementara, Narti juga harus berbagi peran sebagai buruh panen kopi. /Not all villagers are fortunate enough to own large plots of land. Others must find side jobs to support their families. Narti prepares lunchboxes early in the morning for her husband, who is about to leave for the fields. Meanwhile, Narti also takes on the role of a coffee harvest worker.



Karena mayoritas warganya hidup dari pertanian, sistem pengairan di Dusun Canggal Bulu sudah tertata sejak jaman dahulu. Untuk memenuhi kebutuhan air warga, baik untuk rumah tangga atau irigasi, air dari sumber mata air di pegunungan dialirkan melalui aliran seperti sungai kecil. Sistem ini mereka kenal dengan sebutan dawuhan.

/Since most residents rely on agriculture, the irrigation system in Canggal Bulu Hamlet has been well established since ancient times. To meet residents' water needs, both for household and irrigation purposes, water from mountain springs is channeled through small, river-like streams. They refer to this system as dawuhan.

@Jayein Kurniawan



Air yang melalui dawuhan lalu disalurkan lagi melalui lubang kecil ke sarana umum, yang digunakan warga untuk mandi dan mencuci. Sarana ini mereka sebut dawang, dan masih digunakan warga dusun sampai sekarang.

/The water that flows through the dawuhan is channeled through small holes to public facilities, which residents then use for bathing and washing. They call these facilities dawang. These facilities are still used by the villagers today.



Perawatan sumber air rutin dilakukan oleh warga, meski harus menempuh akses yang cukup sulit untuk menuju ke sumber air. Merawat dan mengatur sumber air sudah menjadi bagian dari budaya masyarakat Dusun Canggal Bulu sejak jaman leluhur..

/Despite having to travel quite a distance to reach water sources, the residents conduct routine maintenance on them. Maintaining and managing water sources has been part of the culture of the Canggal Bulu village community since the time of their ancestors.



Kiri-kanan/left-right:

Sumber air di balik batu di wilayah Setieng ini adalah sumber air awal yang digunakan oleh warga. Sejak zaman nenek moyang hingga sekarang. /The water source behind the rocks in the Setieng area is the original water source used by residents. From the time of their ancestors until now.

Air yang mengalir dari celah batu ini sejak dulu dimanfaatkan oleh warga untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga dan juga pertanian. Jaraknya yang cukup jauh menyulitkan warga untuk melakukan perawatan, sehingga dibutuhkan tempat penampungan yang relatif lebih dekat dengan wilayah dusun. /The water that flows from this rock crevice has long been used by residents to meet their household and agricultural needs. The considerable distance makes it difficult for residents to carry out maintenance, so a reservoir that is relatively closer to the hamlet is needed.



Rujito, Mbah Kaum atau juru kunci—orang yang dituakan di Dusun Canggal Bulu. Tata kelola air di Dusun Canggal Bulu masih menggunakan cara tradisional atau aturan adat setempat, melalui petuah dari orang tua atau Mbah Kaum Sepuh.

/Rujito, a Mbah Kaum, or the caretaker, is an elder in Canggal Bulu Hamlet. Water management in Canggal Bulu Hamlet still uses traditional methods or local customs, learned through advice from elders or Mbah Kaum Sepuh.



Kiri-kanan/left-right:

Papan *pitungan* (papan penghitungan untuk kalender Jawa) yang banyak dijadikan acuan adat, termasuk untuk menentukan acara-acara penting dan sakral masyarakat Jawa. Semisal, perkawinan, kelahiran, dan lain-lain; termasuk soal pengelolaan air di Dusun Canggal Bulu, Desa Canggal, Candiroto, Temanggung. /The *pitungan* board (a board used to calculate the Javanese calendar) is widely used as a reference for customs, including for determining important and sacred events for the Javanese community. For example, weddings, births, and so on, including water management in Canggal Bulu Hamlet, Canggal Village, Candiroto, Temanggung.

Gito Almadgofir. Adanya wasiat dari orang tuanya bahwa air harus dibagikan dan digunakan seadil-adilnya, membuatnya rela memberikan sebagian lahannya untuk dijadikan lokasi pembuatan bak penampungan air yang baru. /Gito Almadgofir. His parents' will that water must be distributed and used as fairly as possible prompted him to willingly give up part of his land to be used as the location for the construction of a new water reservoir.





Warga bergotong-royong membangun bak penampungan air baru.

/Residents are working together to build a new water reservoir.



Kiri-kanan/left-right:

Jalur menanjak yang curam menjadi tantangan tersendiri. /The steep uphill path poses a challenge.

Pembangunan bak penampungan air baru yang lebih mudah dijangkau karena dekat ke dusun. /The construction of a new water reservoir that is more accessible due to a closer distance to the hamlet.



Menjelang prosesi *nyadran* air yang dilakukan setahun sekali, kaum wanita memegang peranan penting. Yaitu, menyiapkan makanan sebagai sesaji yang akan dibawa ke lokasi sumber air yang disakralkan. *Nyadran* harus dilakukan dengan tujuan meminta keselamatan dan berkah dari penjaga air.

/Ahead of the annual water ritual, the women play an important role. They prepare food as offerings to be brought to the sacred water source. The ritual must be performed keeping in mind the goal of seeking safety and blessings from the guardian of the water.



Mbah Surahmi (67 tahun) menyiapkan ayam ingkung, salah satu sesaji utama yang akan dibawa saat prosesi *nyadran* air. Di Dusun Canggal Bulu, hanya ada tiga wanita yang khusus memasak ayam ingkung dan sajen lain yang akan dibawa saat *nyadran*, sekaligus untuk ritual adat masyarakat Jawa lainnya seperti *wiwitan* dan *jaranan*.

/Mbah Surahmi (67 years old) prepares the chicken dish, ayam ingkung, one of the main offerings for the *nyadran* air procession. In Canggal Bulu Hamlet, there are only three women who specialize in cooking ayam ingkung and other offerings for *nyadran*, as well as for other Javanese rituals such as *wiwitan* and *jaranan*.



Kiri-kanan/left-right:

Ketika memasak untuk upacara adat, bagian yang penting adalah saat mengikat ayam ingkung. Karena, harus disertai dengan doa-doa khusus. /An essential step of the cooking process for traditional ceremonies is the tying of the chicken for ayam ingkung, as it must be accompanied by special prayers.

Mbah Surahmi (67 tahun), satu dari tiga wanita yang dipercaya masyarakat setempat untuk meracik dan memasak makanan sesaji, yang akan dibawa saat *nyadran* atau ritual adat masyarakat Jawa lainnya. /Mbah Surahmi (67 years old) is one of three women trusted by the local community to prepare and cook the offerings that will be presented during *nyadran* and other traditional Javanese rituals.



Kiri-kanan/left-right:

Mbah Derah (73 tahun) mulai memasak sejak umur 40. Kemampuan memasak sesaji untuk upacara adat Jawa seperti ayam ingkung, diperolehnya dari orang tua yang dulunya juga dipercaya untuk hal yang sama. /Mbah Derah (73 years old) started cooking when she was 40. She learned how to cook offerings for Javanese traditional ceremonies, such as ayam ingkung, from her parents, who were also trusted to do the same thing.

Mbah Tuminah (70 tahun). Wanita yang diberi tugas khusus untuk memasak sesaji bakal ritual adat biasanya adalah perempuan-perempuan yang dianggap suci. Baik yang belum menstruasi, ataupun yang menstruasinya sudah berhenti. /Mbah Tuminah (70 years old). The ladies on which these special tasks of cooking offerings for traditional rituals fall upon are usually women who are considered sacred. This includes women who have not yet had their first period, as well as those who have stopped having periods.



Kiri-kanan/left-right:

Dipimpin Rujito—Mbah Kaum Sepuh—prosesi *nyadran* air dilakukan di beberapa sumber air yang dianggap sakral oleh masyarakat Dusun Canggal Bulu. /Led by Rujito—the Mbah Kaum Sepuh (the most senior of the elders)—the *nyadran* air procession is carried out at several water sources deemed sacred by the community of Canggal Bulu Hamlet.

Sajen yang berisi antara lain nasi tumpeng, ayam ingkung, pisang sepasang dan aneka jajanan pasar diletakan diatas nampah (terbuat dari anyaman). /xxx



Doa dipanjatkan, ucap syukur kepada leluhur sekaligus meminta ijin kepada yang "mempunyai" air.

/Prayers are offered both to express gratitude to those who came before them as well as to asking permission from the "owners" of the water source.x



Gunung Butak, tempat di mana mitos berawal. Masyarakat Dusun Canggal Bulu seperti bercermin dan menempatkan air dalam posisi tertinggi. Sumber air terus mengalir, bergabung menjadi satu dengan anak-anak sungai. Melambangkan persatuan yang kuat, bergotong-royong untuk mencapai tujuan bersama.

/Mount Butak, where the myth started. It's as if the people of Canggal Bulu Hamlet are always looking into mirrors and placing water at the highest of importance. The water source continues to flow, merging with the tributaries. It symbolizes strong unity, working together to achieve a common goal.

Hulango: Perempuan yang Berdiri di Antara Kelahiran dan Kematian

/ Hulango: The Women Who Stand in Between Life and Death

Teks /text by Ikha Setiawati Mujiono

Photografer /Photographer by Edy Susanto

Di Gorontalo, terdapat perempuan-perempuan yang hidup di antara dua batas paling sunyi dalam kehidupan manusia: kelahiran dan kematian. Masyarakat Gorontalo menyebut mereka Hulango. Merekalah perempuan yang menjaga rahasia tubuh, menenangkan rasa takut, dan mengantarkan manusia dari rahim menuju dunia, serta dari dunia kembali menuju tanah. Di tangan-tangan perempuan inilah, kehidupan dan kepergian berjalan dalam irama yang sama: perlahan, lembut, penuh penghormatan.

Sejak perut mulai membesar, menggeliat menunggu saat paling mendebarkan, hingga tubuh mendingin perlahan, dan menunggu dimandikan untuk terakhir kalinya, Hulango berdiri di sana. Di antara awal dan akhir, memikul beban dan rahasia yang harus dijaga seumur hayat dikandung badan.

Tradisi yang Digerus Aturan Negara

Di masa lalu, kelahiran bukan urusan negara. Ketika tanda-tanda persalinan muncul, keluarga tidak tergesa mencari klinik. Mereka memanggil Hulango, sebab bagi mereka kelahiran adalah peristiwa yang terlalu pribadi, terlalu sakral untuk diserahkan kepada tangan-tangan yang tidak mengenal perjuangan sang ibu.

Begitu panggilan datang, Hulango meninggalkan apa pun yang sedang mereka lakukan. Cangkul yang diayunkan ke tanah, piring yang disabuni, atau tidur yang baru saja direngkuh. Bagi Hulango, panggilan yang datang adalah lebih dari sekadar pekerjaan, melainkan panggilan jiwa.

Segalanya mulai berubah ketika Permenkes No. 97 Tahun 2014 diberlakukan. Rumah tak lagi diizinkan menjadi tempat kelahiran. Tangisan pertama bayi dipindahkan ke ruangan yang dinginnya menusuk kulit, yang penuh lampu neon dan bau antiseptik. Tempat yang tidak selalu ramah bagi perempuan yang sedang berjuang di antara hidup dan mati.

Di atas kertas, aturan itu tampak begitu meyakinkan: keselamatan, standar medis, profesionalitas. Tetapi, di balik barisan huruf

yang diketik rapi, ada sesuatu yang hilang: kebijaksanaan yang telah hidup berabad-abad, kearifan yang diwariskan tanpa suara, dan kepercayaan yang tumbuh dari pengalaman-pengalaman paling sunyi, yang tak terdokumentasikan dan tak tercatat dalam buku-buku sejarah yang penuh puja-puji.

Sentuhan Leluhur yang Menyertai Kelahiran

Ardjuna Djafar atau Oma Djuna, menyaksikan perubahan itu dengan mata yang telah menyambut ratusan kelahiran. Setiap aturan baru yang muncul berarti ada satu pintu tradisi yang tertutup.

Oma Djuna menjadi Hulango menjalankan amanah dari leluhur yang dipercayakan melalui tangan-tangan perempuan Gorontalo. Ia mendampingi ibu hamil sejak perut mulai membesar. Ia mengenali perubahan tubuh hanya dari tatapan, dari cara seorang ibu duduk atau berdiri, dari kegelisahan yang tidak pernah terucap. Tubuh seorang perempuan adalah kitab terbuka, dan Oma Djuna membacanya tanpa ragu.

Ketika kehamilan memasuki tujuh bulan, ritual *molonthalo* disiapkan: tikar anyaman digelar, kelopak pinang dipilih, daun puri dikumpulkan, bambu kuning disiapkan, dan tempurung kelapa dibersihkan. Di ritual ini, Oma Djuna menepuk kelopak pinang untuk memprediksi jenis kelamin bayi. Ini bukan ramalan kosong, tetapi bagian dari perjalanan panjang yang membangun keyakinan.

Ia juga memandu prosesi *molututo buau*, ketika suami menyikut tempurung kelapa agar pecah, dengan harapan kelak air ketuban mengalir lancar. Lalu *molabanga*, ritual saat sang suami melangkahi istrinya tiga kali, yang merupakan sebuah doa dan harapan dalam bentuk gerakan. Disusul ritual lain yaitu *momalito bele*, dan *molonthalo* saat Oma Djuna melakukan *melenge*—memperbaiki posisi bayi.

Dalam tradisi Gorontalo, bayi yang baru lahir tidak boleh dilihat orang asing selama enam bulan. Pantangan *atinepa-otilea*, agar bayi tidak mengalami *langguwulo* atau gangguan halus. Semua itu dijaga Hulango dengan penuh ketelatenan. Pengalaman panjang Oma Djuna tak akan dapat ditemukan dalam buku medis mana pun karena tak pernah dijabarkan di situ.

Tidak ada tarif tetap untuk seorang Hulango. Tidak ada tagihan. Hanya ucapan terima kasih dalam bentuk makanan, uang secukupnya, dan doa yang tulus.

Yang Tak Pernah Padam

Dahulu kala, pada pagi hari saat menjelang kelahiran, orang Gorontalo akan membuka pintu rumahnya lebar-lebar. Itu bukan kebiasaan tanpa alasan. Mereka percaya, pintu yang terbuka adalah pertanda jalan yang lapang bagi bayi yang hendak datang ke dunia. Seperti jalan kelahiran yang melebar.

Namun, perlahan-lahan kebiasaan itu tak lagi dilakukan, sejalan dengan mengecilnya peran Hulango. Tidak ada larangan secara langsung. Tetapi; aturan, denda, dan teguran halus membuat langkah mereka menjadi lebih sempit. Rumah-rumah yang dulu penuh doa kini sunyi saat waktunya melahirkan tiba. Perempuan harus pergi ke puskesmas, ke klinik, ke rumah sakit—tempat yang terlalu jauh, terlalu mahal, terlalu dingin.

Tetapi, sekuat apa pun aturan, keyakinan yang hidup ratusan tahun tidak mudah dipadamkan. Di banyak desa, terutama yang jauh dari hiruk-pikuk kota, doa-doa Hulango masih lebih dipercaya daripada bunyi mesin medis. Karena, Hulango tidak hanya memijat tubuh. Mereka menenangkan rasa takut yang tidak bisa disentuh stetoskop. Mereka memahami air mata yang jatuh diam-diam ketika rasa sakit terasa terlalu besar.

Peralatan medis mampu melihat detak jantung bayi, tapi hanya sesama perempuanlah yang mampu memahami ketakutan di hati perempuan lainnya. Dan, itulah mengapa bahkan dalam ruang-ruang persalinan yang dingin, Hulango masih dipanggil meski ada dokter dan bidan.

Keberadaan Hulango di ruang persalinan adalah bukti bahwa modernitas tidak selalu bisa menggantikan kearifan yang lahir dari pengalaman panjang beratus-ratus kali.

Menata Kematian

Di Desa Karya Baru, Kecamatan Asparaga, Kabupaten Gorontalo; sebuah keluarga baru saja kehilangan orang terkasih. Tangisan mereka sudah mereda, tetapi ada sebuah sesak yang tertahan diam-diam di balik dada.

Di samping tempat tidur jenazah, beberapa perempuan berkerudung dengan mikrofon di tangan melantunkan ayat-ayat Al-Quran, untuk mengiringi perjalanan arwah sang jenazah menghadap penciptanya. Beberapa lainnya memeluk lutut, dan sebagian lagi menundukkan wajah ke lantai. Laki-laki duduk sedikit menjauh, menghembuskan asap rokok, mencari kata-kata yang tepat untuk mengungkapkan duka. Di sudut rumah, anak-anak mengintip diam-diam, belum sepenuhnya mengerti apa itu kehilangan.

Seorang perempuan tua berjalan tenang memasuki rumah. Wajahnya memancarkan kebijaksanaan dan ketenangan. Beliau adalah Hamida D. Hilimi, atau Oma Hamida, atau kadang dipanggil Oma Deni. Sudah sepuluh tahun ia menjalani tugas sebagai Hulango, penjaga kelahiran dan kematian, dua gerbang yang menandai perjalanan manusia. Oma Hamida datang bukan untuk menangi-si kepergian si empunya rumah. Ia datang untuk menata kematian, agar alam roh tak bercampur baur dengan kesedihan manusia.

Hulango tidak hanya dicari saat sebuah kehidupan akan lahir, tetapi juga saat maut datang menjemput. Tak ada aturan negara yang mengatur tentang bagaimana ritual kematian, tak ada denda pun larangan dari agama. Di beberapa tempat di Gorontalo, masyarakat masih percaya bahwa Hulango adalah sebaik-baiknya penata kematian. Dalam tradisi Gorontalo, diyakini bahwa kematian meninggalkan “bekas” yang harus dibersihkan agar tidak melekat pada keluarga. Ini bukan kesialan dalam arti buruk, tetapi energi kematian yang dapat menjadi berat jika tak dirapikan dengan benar.

Mereka yang Bertahan dan yang Pergi

Prosesi dimulai, suami dari mendiang duduk di atas kelapa tanpa isi. Wajahnya terlihat pucat, matanya membengkak, tetapi ia berusaha tegar. Oma Deni berdiri di belakangnya, memegang kelapa kering dan pedang tumpul untuk membelahnya. Senyap, tak ada suara ataupun bisik-bisik. Semua larut dalam suasana yang menguras emosi itu.

Selesai dengan prosesi kelapa, Oma Deni mengambil bunga pinang bersama daun jambu air, daun mangga, bunga tabongo, dan bunga polohungo yang telah diikat menjadi satu. Ia menggoyangkannya di atas kepala suami mendiang. Dedaunan tersebut melambangkan harapan meski kematian adalah satu hal yang pasti, namun jarak antarkematian berikutnya semoga tidak begitu dekat.

Melarung Duka, Mengantar Kepergian

Setelah keluarga dimandikan secara ritual, baju dan beberapa benda milik almarhumah kemudian dilarungkan ke sungai. Ini adalah simbol bahwa keluarga telah mengikhlaskan kepergian almarhumah.

Selepas dari sungai, perempuan-perempuan yang ikut kemudian mengganti kerudungnya yang semula berwarna putih dengan kerudung warna merah. Jika putih adalah warna kesucian dan keikhlasan, maka merah adalah keberanian. Keberanian untuk melanjutkan hidup setelah kehilangan yang berat. Dari sungai, prosesi berlanjut dengan mengelilingi rumah.

Pada setiap langkah, ada tangis yang tertahan di tenggorakan. Orang-orang mengikuti dalam jarak tertentu. Mereka tahu bahwa mengelilingi rumah bukan tindakan mencari yang pergi, tetapi pembelajaran untuk melepaskan. Pada putaran terakhir, mereka kembali masuk rumah melalui pintu belakang. Seseorang memukul layang keras-keras, suaranya menggema, memecah keheningan. Pertanda prosesi berakhir dan telah tiba waktu untuk melepaskan.

Di halaman rumah, Oma membuka sehelai kain jarik. Ia menata pakaian mendiang, bambu kecil, dan benda-benda lain yang dahulu digunakan mendiang. Kepada orang-orang yang membantu selama proses kematian, benda-benda yang dibungkus dalam kain jarik tersebut akan dibagikan setelah sebelumnya dijemur terlebih dahulu. Ini disebut *maponge'e lohumbuyuta*, bentuk terima kasih yang tidak memakai kata-kata.

Kearifan yang Dirawat Beratus Tahun

Kearifan masyarakat Gorontalo tidak lahir dalam semalam. Ia tumbuh dari ratusan tahun pengalaman manusia yang belajar membaca isyarat alam, menyimak bisikan tubuh, dan memahami bahwa hidup dan mati bukan dua titik yang saling berlawanan. Melainkan, dua pintu yang berdiri dalam satu rumah yang sama. Di dalam rumah itu, Hulango telah lama menjadi penjaga sunyi, saksi dari denyut pertama seorang bayi, dan saksi dari napas terakhir seorang manusia yang pulang.

Perempuan-perempuan ini merawat tradisi dengan sabar, bukan melalui buku atau kelas. Tetapi, melalui sentuhan kulit, ritme napas, dan pengetahuan yang diwariskan dari mulut secara turun-temurun.

Selama masih ada orang Gorontalo yang percaya bahwa sentuhan bisa lebih menenangkan daripada obat penenang; bahwa doa yang dibisikkan di dekat telinga punya kekuatan yang tidak dapat ditakar; bahwa kebijaksanaan tidak selalu hadir dalam bentuk kitab atau aturan negara, tetapi dalam laku sehari-hari yang penuh ketulusan; maka Hulango akan tetap hidup di ruang yang tidak

dapat disentuh oleh regulasi atau modernitas.

Hulango akan terus hidup dalam air mata seorang ibu yang selamat dari persalinan. Hidup dalam tawa seorang anak yang kini dewasa dan tidak pernah tahu siapa yang pertama kali menyentuh tubuhnya saat ia lahir. Hidup dalam doa-doa yang tetap diucapkan diam-diam, bahkan ketika dunia berubah terlalu cepat.

Ketika suatu hari nanti, saat kita memandangi kampung yang perlahan kehilangan warna-warna lamanya, mungkin kita akan menyadari bahwa kehilangan terbesar bukanlah hilangnya profesi itu sendiri. Melainkan, bagaimana cara kita memandangnya.

Kelak, ketika seseorang menceritakan kisah tentang seorang perempuan yang menenangkan ibu hamil dengan belaiannya; yang menjaga jenazah dengan penuh hormat; yang mengantar hidup dan mati dengan doa yang lembut; di saat itulah, meski mungkin tidak lagi bernama Hulango, cerita tentang kearifannya akan kembali menemukan jalannya

Beberapa tradisi tidak mati. Mereka hanya menunggu untuk dikenang kembali dengan hati yang bersedia menghargainya.

In Gorontalo, some women are experts in the two quietest periods in human life: birth and death. The Gorontalo people call them *Hulango*, the Doulas. *Hulangos* are the women who guard the secrets of the flesh, alleviate fear, and escort humans from the womb into the world, and from the world back to the earth. In the hands of these women, life and death unfold in the same rhythm: slowly, gently, respectfully.

From the moment the belly begins to swell, stirring in anticipation of the most thrilling moment, to the moment the body goes cold, awaiting its final bath, the *Hulango*, stands there. Between the beginning and the end, she carries the burden and secrets that must be kept for as long as she lives.

Traditions Eaten Away by State Regulations

In the past, childbirth was not a government concern. When the signs of labor appeared, families did not rush to find a clinic. They called the *Hulangos* because, for them, childbirth was too personal, too sacred of an event to be entrusted to hands unfamiliar with the struggle a mother endures.

When the call came, the *Hulangos* would leave whatever they were doing. They would leave the shovel stuck in the ground, the soapy dishes in the sink, or the comfort of their beds. For the *Hulango*, this was more than just a job; it was a calling.

It all changed when Ministry of Health Regulation No. 97 of 2014 came into effect. Home births were no longer allowed, and thus the first cries of newborns were moved to cold rooms, filled with neon lights and the smell of antiseptics. Places that were often not friendly to women were struggling between life and death.

On the surface, the regulation seemed convincing: safety, medical standards, professionalism. However, behind the neatly typed lines of text, something is missing: the centuries-old wisdom, tacitly passed-down knowledge, and trust born from the most private of experiences, which remain undocumented and unrecorded in the history books, unappreciated.

The Ancestral Touch in Aiding Birth

Ardjuna Djafar, or Oma Djuna, witnessed this change with the same eyes that had overseen hundreds of births. Every new rule that emerged meant that another door of tradition had closed.

Oma Djuna became a *Hulango* to fulfill the mandate entrusted to the women of Gorontalo by the ancestors. She accompanied pregnant women from the moment their bellies began to swell. She could recognize the changes in their bodies in a single glance, by the way they sat or stood, or by their subtle uneasiness. To Oma Djuna, a woman's body is an open book.

Once the pregnancy enters the seventh month, they begin preparing for the *molonthalo* ritual: woven mats are laid out, betel nut shells are selected, puri leaves are gathered, yellow bamboo is ready, and coconut shells are cleaned. In this ritual, Oma Djuna taps on the betel nut shells to predict the baby's gender. This isn't just a meaningless tradition, but rather part of a long journey that builds the community's trust.

She also guides the *molututo buau* procession, in which the husband breaks a coconut shell with his elbow to ensure the amniotic fluid flows smoothly. Then the *molabango*, a ritual in which the husband passes over his wife three times, which serves as a prayer and wish in the form of bodily movement. Then *momalito bele* and *molonthalo*, when Oma Djuna performs the *melenge*—a procedure to adjust the baby's position.

In Gorontalo tradition, newborn babies are not to be seen by outsiders for six months. This is an *otinepa-otilea* taboo, intended to protect the baby from *langguwulo* or supernatural disturbances. The *Hulango* meticulously observes all these customs. Oma Djuna's extensive experience cannot be found in any medical book because it is never described there.

There is no fixed fee for a *Hulango*. There are no bills. There is only gratitude expressed in the form of food, a modest amount of money, and sincere prayers.

The Unfading Light

In the past, on the morning of childbirth, the Gorontalo people would open their doors wide. This was not a custom without reason. They believed that an open door creates a wide path for the baby's entry into the world, like the passage of birth itself.

However, this custom gradually faded away as the *Hulango's* role shrank. There was no direct prohibition. But rules, fines, and subtle reproaches have narrowed their sphere of influence. Houses that were once filled with prayers are now silent when the time comes to give birth. Women must go to health centers, clinics, hospitals—places that are too far away, too expensive, too cold.

But no matter how strict the rules are, a belief that has lived for hundreds of years is not easily extinguished. In many villages, especially those far from the hustle and bustle of the city, the prayers of the *Hulango* are still more trusted than the sounds of medical machines. Because the *Hulango* does not simply massage the mothers, it addresses anxieties that a stethoscope cannot. They are allies who understand the tears mothers shed when they hurt too much.

Medical equipment can monitor a baby's heartbeat, but only other women can truly see the fear in another woman's heart. And that is why, even in cold delivery rooms, *Hulango* is still called upon despite the presence of doctors and midwives.

The presence of *Hulango* in delivery rooms is proof that modernity cannot always replace the wisdom born from centuries of experience.

Arranging Death

In Karya Baru Village, Asparaga Subdistrict, Gorontalo Regency, a family has just lost a loved one. Their cries have subsided, but a particular heaviness remains in their chests.

Next to the deceased's bed, several veiled women with microphones in their hands recite verses from the Quran, accompanying the departed soul on its journey to meet its Creator. Others hug their knees, and some bow their heads to the floor. The men sit a little further away, puffing on cigarettes, searching for the right words to express their grief. In the corner of the house, children peek quietly, not yet quite understanding what loss is.

An elderly woman walked calmly into the house. Her face radiated wisdom and tranquility. She goes by Hamida D. Hilimi, also known as Oma Hamida or Oma Deni. For the past ten years, she had served as a *Hulango*, a guardian of birth and death, the two gates that mark the journey of human beings. Oma Hamida did not come to mourn the deceased. She came to organize the death, ensuring a smooth proceeding that does not let the spirit world mix with human grief.

Hulangos are not only sought after when a life is about to be born, but they are also looked upon when death comes to claim someone. There are no state regulations governing death rituals, nor are there any religious fines or prohibitions. In some parts of Gorontalo, people still believe that *Hulangos* are the best funeral directors. In Gorontalo's tradition, it is believed that death leaves a "mark" that must be cleansed so that it does not cling to the family. The mark itself does not mean simple bad luck, but rather the energy that appears when death occurs, which might weigh down grief if it is not adequately cleaned up.

The Ones Who Stay and the Ones Who Leave

The procession began with the widower sitting on an empty coconut. His face was pale, his eyes were swollen, yet he visibly gathered himself for the procession. Oma Deni stood behind him; in one hand, she held a dried coconut, and in the other, a blunt sword to split it open. It was silent; not a sound or whisper could be heard. Everyone was engrossed in the intense atmosphere.

After finishing the coconut procession, Oma Deni took areca nuts along with guava leaves, mango leaves, *tabongo* flowers, and *polohungo* flowers, all tied together. She shook them above the head of the deceased's husband. The leaves symbolized hope that even though death is a certainty, the distance between this one and the subsequent death would hopefully not be so close.

Letting Go of Grief, Seeing Off the Departure

After the family was given a ceremonial bath, they then took some of the deceased's clothes and belongings into the river. This process symbolizes the family's acceptance of the deceased's departure.

After leaving the river, the women who participated then replaced their white headscarves with red ones. If white is the color of purity and sincerity, then red is the color of courage—the courage to continue living after a heavy loss. After the river, the group moved to circle the house.

With every step, one attendee or another choked back a tear. People followed at a distance. They were not circling the house in search of the departed, but rather a lesson in letting go. On their last lap, the group re-entered the house through the back door. Someone banged loudly on a pan; it clanged throughout the home, breaking the silence. This was a sign that the procession was over, and it was time to let go.

In the yard, Oma unfolded a piece of *jarik* cloth. She arranged the deceased's clothes, small bamboo sticks, and other items that were once the deceased's. The items in the *jarik* cloth are later distributed to the people who helped during the death process after being dried in the sun. This is called *maponge'e lohumbuyuta*, a form of wordless gratitude.

Local Wisdom in Centuries of Preservation

The wisdom of the Gorontalo people did not appear overnight. Instead, it was developed from hundreds of years of human experience learning to read the signs of nature, listen to the human body, and understand life and death as two doors of the same house, rather than two opposites. Within that house, *Hulangos* have long been the silent guardians, witnessing the first heartbeat of a baby and the final breath of a human returning home.

These women preserve the tradition with patience, not through books or classes, but through skin-to-skin contact, the rhythm of breath, and knowledge passed down orally from generation to generation.

As long as there are people of Gorontalo who believe in the power of touch, which could soothe in ways sedatives couldn't; the immeasurable power of prayers whispered by a patient's ear; and wisdom that comes from practiced day-to-day care rather than books and regulations, then the *Hulangos* will continue to live in a space untouched by regulations or modernity.

Hulangos will continue to live in the tears of mothers who survived childbirth. It lives on in the laughter of a child who is now an adult and never knew who first touched his body at birth. It lives on in silent prayers, even when the world changes too quickly.

One day, as we gaze upon a village slowly losing its old colors, we may realize that the greatest loss did not occur when regulations pushed *Hulangos* to the margins, but rather when people stopped remembering *Hulangos'* profession as it was.

Someday, when someone tells the story of a woman who calms pregnant women with her touch, who guards the deceased with respect, who accompanies life and death with gentle prayers, at that moment, even though she may no longer be called *Hulango*, the story of her wisdom will return.

Some traditions do not die. They sit in wait to be remembered again by hearts willing to appreciate them.

Ardjuna Djafar atau Oma Djuna (71 tahun), seorang Hulango. Matanya yang telah menyambut ratusan kelahiran bayi, menyaksikan juga perubahan yang terjadi pada keberadaan Hulango yang semakin mengecil. /Ardjuna Djafar or Oma Djuna (71 years old), a Hulango. Her eyes, which have overseen the births of hundreds of babies, have also witnessed the decline of the Hulango tradition.



Hadija Djou asal Pahoe, berusia 32 tahun dan mempunyai 4 orang anak. Saat ini sedang dalam proses belajar sebagai Hulango, tradisi yang dilakukan keluarganya secara turun temurun. /Hadija Djou from Pahoe, 32 years old, has four children. She is currently learning to become a Hulango, a tradition passed down through her family for generations.



Asni Datau (50 tahun) sejak 2021 dipercaya menjadi Hulango, yang ilmunya diwariskan dari orang tuanya secara turun temurun. Sebagai Hulango, wanita asal Desa Puncak, Kecamatan Pulubala ini, yang kemudian pada 2005 pindah dan menetap di Bondula, menangani kelahiran dan kematian. /Asni Datau (50 years old) has been a trusted Hulango since 2021, having inherited her knowledge from her parents for generations. As a Hulango, this woman from Puncak Village, Pulubala District, who moved to Bondula in 2005, handles births and deaths.



Hamida D. Hilmi, biasa dipanggil Oma Deni (58 tahun), Hulango asal Desa Pahoe, Kecamatan Asparaga. Keberadaan Hulango yang semakin langka menurutnya adalah, karena tidak banyak lagi yang mau menjadi Hulango berhubung tanggung jawabnya berat. Selain itu, hadirnya tenaga medis di wilayah pedesaan kini juga telah semakin banyak. / Hamida D. Hilmi, commonly called Oma Deni (58 years old), is a Hulango from Pahoe Village, Asparaga District. According to Oma Deni, the declining number of Hulango is due to very few people willing to take on the responsibilities. In addition, the presence of medical personnel in rural areas has also increased.



Kiri-kanan/left-right:

Ardjuna Djafar atau Oma Djuna, Hulango yang tengah melakukan prosesi adat *malonthalo* (tujuh bulanan kehamilan). Pasangan yang dilayani oleh Oma Djuna ini masih mempercayakan penanganan dari kehamilan hingga kelahiran ke tangan Hulango. /Ardjuna Djafar or Oma Djuna, a Hulango performing the *malonthalo* (seven months of pregnancy) traditional ceremony. The couple served by Oma Djuna still entrusts the handling of their pregnancy and birth to the Hulangos.

Bahan-bahan yang dipersiapkan untuk ritual *malonthalo*, di antaranya adalah bambu kuning dan tempurung kelapa. /Materials prepared for the *malonthalo* ritual, including yellow bamboo and coconut shells.



Kiri-kanan/left-right:

Prosesi *malonthalo* berlangsung tidak terlalu lama. Diakhiri dengan *mamalito bele*, di mana pasangan mengelilingi rumah tiga kali. Maksudnya, agar nanti bayi yang lahir sehat dan lincah adanya. /The *malonthalo* procession does not take long. It ends with *mamalito bele*, where the couple circles the house three times. These processions are held in the hope that the baby will be born healthy and agile.

Dari sentuhan lembut tangan Oma Djuna ini telah lahir sekian banyak bayi-bayi mungil. Masih cukup banyak pasangan yang tetap mempercayai kehadiran *Hulango* untuk si buah hati, sebagaimana hal yang sama dulu sewaktu mereka dikandung dan dilahirkan oleh orang tua mereka. /From the gentle touch of Oma Djuna's hands, many tiny babies have been born. There are still quite a few couples who believe in having their babies in the presence of a *Hulango*, just as their parents did when they were born.



Abdul Thalib Dunggio berbincang dengan kerabat di teras rumahnya yang sederhana. Sementara itu di dalam rumah istrinya, Nadra Ahadi (39 tahun), yang sedang hamil besar, bercengkerama dengan putri kecil mereka, Nadira (5 tahun). Pasangan ini tengah menanti kelahiran anak mereka yang kelima, yang waktu kelahirannya diprediksi sudah dekat.

/Abdul Thalib Dunggio chats with relatives on the porch of his simple house. Meanwhile, inside the house, his wife, Nadra Ahadi (39), who is heavily pregnant, plays with their little daughter, Nadira (5). The couple is awaiting the birth of their fifth child, whose due date is approaching.



Nadra Ahadi (39 tahun) melakukan aktivitas pagi menyapu dan membersihkan rumah serta halamannya. Aktivitas yang dipercaya akan dapat memperlancar proses kelahiran. Sementara sang suami, Abdul Thalib Dunggio, menyiapkan becak motor (bentor). Rencananya, siang hari mereka akan pergi ke rumah Oma Djuna untuk memeriksakan kehamilan sang istri yang sudah mendekati waktu melahirkan.

/Nadra Ahadi (39 years old) does her morning activities of sweeping and cleaning the house and yard. These activities are believed to facilitate the birth process. Meanwhile, her husband, Abdul Thalib Dunggio, prepares a motorized rickshaw (bentor). The plan is to go to Oma Djuna's house in the afternoon to have his wife's pregnancy checked as she is nearing her due date.



Dengan becak motor (bentor), Nadra Ahadi (39 tahun) menuju rumah Oma Djuna, Hulango yang ada di sekitar lokasi mereka tinggal. Nadira (5 tahun), putri kecilnya, ikut menemani. Becak motor ini adalah sarana utama yang menjadi sumber penghasilan Abdul Thalib Dunggio dalam menghidupi keluarganya—selain ia juga menjadi buruh bangunan.

/Nadra Ahadi (39 years old) rides a motorized rickshaw (bentor) to Oma Djuna's house, a Hulango located near where they live. Nadira (5 years old), her young daughter, accompanies her. This motorized rickshaw is Abdul Thalib Dunggio's primary source of income to support his family, in addition to his work as a construction worker.



Kiri-kanan/left-right:

Biasanya, di saat masa kehamilan sudah mendekati ke waktu melahirkan, atau bila perut dirasa kurang enak, si ibu yang tengah mengandung akan memilih untuk datang ke Hulango. Oma Djuna melakukan *monguyungo ombongo*, menggoyang perut dengan kain (*mindola*) agar posisi bayi di rahim menjadi bagus. /Usually, when the pregnancy is nearing delivery time, or when the mother feels discomfort in her stomach, she will choose to come to Hulango. Oma Djuna performs *monguyungo ombongo*, shaking the stomach with a cloth (*mindola*) to ensure the baby's position in the womb is correct.

Apabila posisi janin tidak benar, Oma Djuna mampu membaca tandatandanya. Ia melakukan *melengge*—memperbaiki posisi bayi—di tujuh bulan kehamilan (*raba puru*), lewat sentuhan lembut dan doa yang hening. Orang Gorontalo percaya bahwa Hulango membaca bukan hanya bahasa tubuh, tetapi juga rasa. Rasa yang seperti ini tak bisa ditangkap oleh gelombang ultrasonik sekalipun. /If the fetus's position is incorrect, Oma Djuna can read the signs. She performs *melengge*—correcting the baby's position—at seven months of pregnancy (*raba puru*) through gentle touch and silent prayer. The Gorontalo people believe that Hulango reads not only body language, but also emotions which cannot be captured even by ultrasonic waves.



Dua dari empat kelahiran anak pasangan Abdul Thalib Dunggio dan Nadra Ahadi berlangsung di rumah. Untuk proses kelahiran anak kelima yang sudah dekat waktunya, sebenarnya Nadra lebih memilih untuk ditangani lewat sentuhan Motolu Hulango atau bidan kampung seperti Oma Djuna. Namun, mereka terganjal oleh aturan. Menurut mereka, prediksi waktu kelahiran oleh Hulango lebih tepat bila dibandingkan dengan prediksi medis. /Two of the four births of Abdul Thalib Dunggio and Nadra Ahadi's children took place at home. For the birth of their fifth child, which was approaching, Nadra actually preferred to be assisted by Motolu Hulango or a village midwife such as Oma Djuna. However, they were hindered by regulations. According to them, Hulango's prediction of the time of birth was more accurate than the medical prediction.



Atas-bawah/top-bottom:

Jelang siang dua hari kemudian menjadi hari yang dinanti-nantikan. Thalib bergegas menuju ke puskesmas setempat. Kontraksi di perut sang istri sejak pagi sudah sangat terasa. Pasangan ini siap menyambut si jabang bayi. /Two days later, the long-awaited day arrived. Thalib rushed to the local health center. His wife had been experiencing strong contractions since early morning. The couple was ready to welcome their baby.

Thalib mengintip dari balik tirai, memastikan kondisi sang istri, Nadra Ahadi. /Thalib peeked from behind the curtain to check on his wife, Nadra Ahadi.



Naura Ishani Putri Dunggio, bayi mungil yang lahir dengan sehat. Kondisi sang ibu pun juga sama sehatnya.

/Naura Ishani Putri Dunggio, a tiny baby born healthy. The mother was also in good health.



Kiri-kanan/left-right:

Dengan bungkus seadanya, Thalib segera membawa plasenta anaknya yang baru saja dilahirkan menuju ke rumah Oma Dhani. Untuk dicuci dan segera dikuburkan. / With whatever wrapping he had, Thalib immediately took his newborn child's placenta to Oma Dhani's house to be washed and buried immediately.

Plasenta, organ sementara yang menjadi ikatan pertama antara ibu dan anak. Pemberi nafas pertama sejak awal kehamilan hingga seorang anak manusia dilahirkan. /The placenta is a temporary organ that is the first bond between mother and child. It provides the first breath from the beginning of pregnancy until a human child is born.

Setelah bersih, plasenta lalu dimasukkan ke dalam batok kelapa dan dibungkus kain putih. Tahap terakhir adalah membungkusnya dengan daun woka. Plasenta siap ditanam, teriring doa dan penghormatan yang dalam. /Once clean, the placenta is placed in a coconut shell and wrapped in white cloth. The final step is to wrap it with woka leaves. The placenta is ready to be planted, accompanied by prayers and deep respect.



Kiri-kanan/left-right:

Di sudut halaman rumah Thalib, di antara wewangian bunga yang dirawat dan disirami istrinya setiap hari, plasenta ditanam di lubang dengan kedalaman seukuran lengan sang ayah. Bagi pasangan ini, sosok Hulango seperti Oma Djuna bukan sekedar penolong persalinan. Namun, lebih merupakan rasa percaya itu sendiri dan bahkan lebih dari itu. Sejak akhir masa kehamilan, sampai saat bayi menangis pertama kali, hingga merawat dan menanam plasenta yang diibaratkan saudara sang bayi, dilalui pasangan tersebut dengan tuntunan Hulango. /In the corner of Thalib's yard, among the fragrant flowers that his wife tends and waters every day, the placenta is planted in a hole as deep as the father's arm. For this couple, the figure of Hulango, like Oma Djuna, is not just a birth assistant. Instead, she embodies trust itself and even more than that. From the end of the pregnancy to the moment the baby cried for the first time, to caring for and planting the placenta, which is likened to the baby's sibling, the couple went through it all with Hulango's guidance.

Oma Djuna menyiapkan kebutuhan yang akan digunakan untuk menangani plasenta. Mencuci, membungkus, hingga menanam plasenta di tanah. Menggunakan tempurung kelapa dan daun woka, dibalut kain putih, dituangi cuka agar tidak diganggu semut. /Oma Djuna prepares the items needed to handle the placenta: washing, wrapping, and burying the placenta. Using coconut shells and woka leaves wrapped in white cloth, and pouring vinegar over them to keep ants away.

Hingga seminggu setelah persalinan, saat si bayi pertama kali masuk ke rumah orang tuanya, Hulango tetap menjaga dan memandikannya. Memastikan kondisi si anak dan ibu agar jauh dari gangguan yang kasat mata (*langguwolo-gurumi*). Masyarakat Gorontalo mengenalnya dengan istilah *otinepa-otilea*.

/Until a week after the birth, when the baby first entered his parents' house, Hulango continued to look after and bathe him, ensuring that the child and mother were far from visible disturbances (*langguwolo-gurumi*). The Gorontalo community knows this as *otinepa-otilea*.





Kiri-kanan/left-right:

Di tanah yang masih basah, jenazah Katrina Moha berbaring tenang. Doa sang suami, Rison Y. Uli, dan anaknya, megiringi selalu. /In the still-wet soil, Katrina Moha's body lies peacefully. The prayers of her husband, Rison Y. Uli, and her child are always by her side.

Rumah penuh dengan orang-orang berpakaian putih yang datang melayat, menunjukkan bela sungkawa, bersalaman, lalu duduk bersila memanjatkan doa. /The house is filled with people dressed in white who have come to pay their respects, offer their condolences, shake hands, and then sit cross-legged to recite prayers.



Kiri-kanan/left-right:

Lantunan doa dikumandangkan siang dan malam, mendoakan yang telah berpulang. /Prayers are recited day and night for those who have passed away.

Bagi mereka yang ditinggalkan, terdapat sebuah ruang kosong yang sepi, dingin, dan telanjang. /For those left behind, there is a space that is quiet, cold, and bare.





Searah jarum jam/clockwise:

Sesosok perempuan paruh baya berjalan tenang memasuki rumah, tangannya memegang bunga puring—dalam bahasa Gorontalo disebut polohungo. Kedatangan Oma Deni adalah penanda, bahwa mulai dari titik ini hidup dan mati akan dirapikan kembali, dengan ritual yang diwariskan turun-temurun. /A middle-aged woman walks calmly into the house, holding a croton flower—called polohungo in the Gorontalo language. Oma Deni's arrival is a sign that, from this point on, life and death will be put back in order through rituals passed down from generation to generation.

Sebelum pergi melarung duka ke sungai, Oma Dani mengangkat buntalan berbungkus kain jarik dari ruangan atau kamar yang sering digunakan oleh mending semasa hidup. Buntalan kain jarik itu berisi pakaian atau benda-benda lain milik mending. /Before going to the river to release the grief, Oma Dani lifts a bundle wrapped in a jarik cloth from the room or chamber that was often used by the deceased during their lifetime. The jarik cloth bundle contains the deceased's clothes or other belongings.

Ritual dimulai dengan *moduhu*, membebaskan jiwa-jiwa orang yang telah meninggal agar terlepas dari keluarga. Oma Dani memberi tanda merah di beberapa bagian badan anggota keluarga yang tengah kedukaan. Tanda merah ini melambangkan darah. /The ritual begins with *moduhu*, freeing the souls of the deceased from their families. Oma Dani marks several parts of the bodies of the grieving family members with red. This red mark symbolizes blood.

Bawah-kanan/bottom-right:

Pakaian atau benda-benda lain milik mending itu lalu di jemur, untuk nantinya dibagikan kepada orang-orang yang membantu berlangsungnya proses kedukaan. Sebagai wujud terima kasih dari mending yang tak terucap. /The deceased's clothes and other belongings are then dried in the sun and later distributed to the people who helped with the mourning process. This is a form of unspoken gratitude from the deceased.

Rison Y. Uli, suami dari mending Katrina Moha, mengenakan penutup kepala atau kerudung putih sebelum menuju sungai untuk ritual mandi. Putih melambangkan kesucian dan keikhlasan. /Rison Y. Uli, the husband of the deceased Katrina Moha, wears a white head covering or veil before heading to the river for the bathing ritual. White symbolizes purity and sincerity.





Dengan obor dari sebatang bambu, Oma Deni menuntun suami mendiang yang diikuti oleh seluruh anggota keluarga dari mendiang Katrina Moha menuju sungai.

/With a torch made from a bamboo stick, Oma Deni leads the husband of the deceased, followed by all the family members of the deceased, Katrina Moha, to the river.



Dengan pukulan kecil, kelapa itu terbelah menjadi dua. Oma Deni mengangkatnya tinggi-tinggi, lalu melemparkannya melewati kepala sang suami. Semua yang hadir dalam prosesi ini menunggu dengan cemas. Jika kelapa jatuh tertutup, keluarga dianggap aman dari kehilangan berikutnya. Namun, jika kelapa jatuh terbuka, pertanda agar keluarga lebih berhati-hati.

/With a light blow, the coconut splits in two. Oma Deni lifts it high, then throws it over her husband's head. Everyone present at the procession waits anxiously. If the coconut falls closed, the family is considered safe from further loss. However, if the coconut falls open, it is a sign that the family must be more careful.



Air menetes perlahan, seperti aliran sungai kecil tempat ritual itu dilaksanakan. Kehilangan orang yang hidup serumah adalah hal yang tidak pernah bisa dijelaskan dengan bahasa apa pun.

/Water dripped slowly, like the small stream where the ritual was performed. The loss of a loved one is something that can never be explained in words.



Kiri-kanan/left-right:

Ritual diakhiri dengan membasuh diri bersama. Melarungkan kedukaan, mengiklaskan kepergian. /The ritual ended with everyone washing themselves together and rinsing away their grief, accepting the loss.

Penutup kepala atau kerundung pun berganti merah. Merah adalah keberanian untuk melanjutkan hidup setelah kehilangan yang berat. Oma Deni lalu menuntun keluarga kembali ke dalam rumah. /The head covering or veil is changed to red. Red represents the courage to continue living after a heavy loss. Oma Deni then leads the family back into the house.



Dari sungai prosesi berpindah ke rumah. Oma Deni memimpin keluarga suami sambil membawa obor dan sebatang bambu. Mereka berjalan mengelilingi rumah sebanyak tiga kali.

/From the river, the procession moves to the house. Oma Deni leads the husband's family while carrying a torch and a bamboo stick. They walk around the house three times.

Setetes Air, Sepikul Harapan Perempuan Sabu Raijua */ A Drop of Water, a Bucket of Hope for the Women of Sabu Raijua*

Teks /text by **Ery Damayanti**

Photografer /Photographer by **Edy Susanto**

Di suatu sore yang terik, seorang perempuan di Desa Raemadia terlihat duduk-duduk di teras rumahnya. Namanya Djum Tusev Debrina Djami, biasa dipanggil Mama Djum. Usianya 38 tahun. Seperti perempuan lain di Pulau Sabu, Mama Djum sebenarnya tidak punya banyak waktu untuk duduk santai seperti pada sore yang udaranya sangat panas itu. Mama Djum tampak mengenakan sarung tenun Sabu yang sudah pudar warnanya. Di pundak kanannya sampai ke punggung belakang terlihat benjolan besar.

Sambil tersenyum Mama Djum berkata bahwa, dalam bahasa lokal benjolan itu disebut *bai kaladungu*. Benjolan yang terjadi karena Mama Djum selama tahunan mengangkat air dengan pikulan dari sumur ke rumah. Meskipun jaraknya tidak jauh, namun intensitas memikul air dengan kapasitas minimal 10 liter sekali angkut, telah mengakibatkan format otot dan tulang pada bagian tubuh Mama Djum itu terbentuk secara tidak normal. Dibarengi oleh rasa nyeri dari punggung sampai ke leher. Dalam istilah medis kondisi itu dikenal sebagai gangguan sistem musculoskeletal.

Gangguan sistem musculoskeletal ini umum menimpa perempuan di Pulau Sabu dan Raijua, serta di banyak wilayah lain di Nusa Tenggara Timur. Rata-rata mereka memiliki *bai kaladungu* di bahu sampai ke punggungnya. Selain memasak makanan untuk keluarga, perempuan biasanya juga berperan dalam memenuhi kebutuhan akan air—meskipun ada juga laki-laki yang biasa membantu untuk mengambil air. Jika kita melintas di desa-desa di Sabu Raijua pada pagi dan sore hari, maka kita dapat melihat rombongan perempuan, para mama, yang sedang memikul air dengan ember maupun jeriken.

Meski sebagian langit tertutup awan di sebuah desa di Pulau Raijua, namun hawa panas dari siang sebelumnya masih bisa membuat peluh bercucuran di wajah para mama yang tengah memikul air. Tiap orang memikul dua buah jeriken berukuran 5 liter yang masing-masing tergantung di kiri dan kanan pikulan. Di antaranya, terlihat beberapa anak perempuan kecil yang ikut mengambil air. Anak-anak kadang membantu jika mereka sedang tidak bersekolah.

Kebutuhan air bagi setiap rumah tangga berbeda-beda. Ada mama-mama yang harus bolak-balik berkali-kali ke sumur karena anggota keluarganya banyak, namun ada juga yang sudah tinggal berdua saja dengan pasangan sehingga kebutuhan air pun

sedikit. Ada pula keluarga yang sudah mampu membeli tangki penyimpanan air dari fiber dan membeli air yang harga per 5.000 liternya berkisar antara 150 ribu dan 300 ribu rupiah. Tergantung dari jarak sumber airnya. Air untuk mengisi tangki 5.000 liter ini diantar oleh mobil tangki besar.

Kesulitan air yang terjadi di Sabu Raijua semakin parah dari waktu ke waktu. Dugaan penyebabnya adalah karena sudah berkurangnya hutan beringin, kebun lontar, dan pohon-pohon besar lainnya; akibat dari semakin banyak terjadi pembukaan tanah untuk ladang baru. Curah hujan di Sabu Raijua sangat rendah. Secara efektif biasanya hanya ada 2-3 bulan musim penghujan. Jika musim kemarau datang, banyak ladang yang tidak dapat ditanami karena tidak ada sumber air yang dekat untuk menyiramnya.

Untuk menangkap air hujan secara lebih efektif, sudah ada upaya untuk membuat sumur resapan atau lubang jebakan air dekat sumur. Hal ini dilakukan agar air di sumur dapat bertahan lebih lama saat musim kemarau. Penambahan sumur gali di dekat wilayah pemukiman juga dilakukan, namun tidak semua sumur berhasil mengeluarkan air meskipun sudah digali sangat dalam.

Di Sabu ada beberapa orang yang dipercaya dapat mencari air dengan keberhasilan tinggi. Satu di antaranya adalah Bapak Dominggus Rihi Pati, berusia 54 tahun, tinggal di Desa Eilogo, Pulau Sabu. Beliau adalah petani penanam sorgum dan kacang hijau, yang kebanyakan untuk dikonsumsi sendiri. Pencari air macam beliau di Sabu disebut sebagai Mone Uku Ai. Bapak Dominggus mempelajari kependaiannya itu dari seseorang di Kupang. Setelah kembali ke Eilogo, beliau sudah berhasil mencari air yang lalu dijadikan 50-60 sumur. Upah yang didapat biasanya hanya untuk membeli sirih pinang.

Bapak Dominggus mempraktekkan cara mencari air dengan terlebih dahulu mengambil sebatang ranting pohon kesambing (kayu kusambi). Kayu pohon ini dikenal kering dan tidak bergetah. Beliau memilih ranting yang berbentuk seperti huruf Y. Ujungnya yang bercabang dua terlihat lebih panjang daripada ujung yang bercabang tunggal. Beliau lalu memegang kayu pohon itu, dengan kedua tangannya pada ranting yang bercabang dua. Satu di tangan kiri, lainnya di tangan kanan. Sementara, cabang di sisi lain yang hanya satu, menjadi penunjuk ke arah depan.

Menurut Bapak Dominggus, jika kayu bergerak-gerak cepat naik turun, maka air di bawah tanah masih jauh, dan kemungkinan banyak batu sehingga tidak layak digali. Namun, jika kayu di tangannya bergerak turun terus, maka artinya ada air yang cukup dekat di bawah tanah yang layak untuk digali. Sejak sumber air ditemukan, penggalian harus segera dilakukan dalam tempo paling lama tiga bulan. Menurut Bapak Dominggus, sumber air kemungkinan akan bergerak pindah jika tidak digali dalam kurun waktu selama itu.

Saat dikunjungi, di Desa Eilogo tengah ada pekerjaan penggalian sumur, atas dasar penemuan air oleh Bapak Dominggus. Siang itu, para pekerja penggalian yang berjumlah tiga orang menjelaskan bahwa, mereka sudah empat hari menggali dan sudah mencapai kedalaman empat meter. Air sudah kelihatan. Rencananya akan digali sampai mencapai lima meter.

Ada beberapa pantangan yang harus dipenuhi dalam kerja penggalian sumur. Yaitu, para pekerja tidak boleh memakai emas, tidak boleh didekati oleh ibu hamil, dan tidak boleh merokok di sekitar lokasi penggalian. Jika dilanggar, maka akan ada sanksi yang akan diberlakukan kepada pelanggar.

Bagi masyarakat Sabu dan Raijua, perjuangan sehari-hari memenuhi kebutuhan air untuk keluarga dan kebun pertanian adalah rutinitas yang mau tak mau harus dilalui. Sementara, bagi perempuan Sabu Raijua, nyeri kronis karena adanya gangguan dari sistem muskuloskeletal akibat memikul air, masih akan terus diwariskan kepada generasi berikutnya.

On one hot afternoon, a woman sat on the porch of her house in Raemadia Village. This woman is Djum Tusev Debrina Djami, better known as Mama Djum. She is 38 years old. Much like any other woman on Sabu Island, Mama Djum does not really have much time to sit around relaxing on a hot afternoon like this. Mama Djum is wearing a faded Sabu woven sarong. A large lump sits on her right shoulder, down to her back.

Smiling, Mama Djum explained that the lump is called *bai kolodungu* in the local language. The lump was caused by Mama Djum spending years carrying water from the well to her house with a *pikulan* (a carrying pole). Although the distances were not long, the intensity of holding at least 10 liters of water at a time had caused the formation of abnormal muscles and bones in that part of Mama Djum's body, also accompanied by pain from her back to her neck. In medical terms, this condition is known as a musculoskeletal disorder.

Musculoskeletal disorders commonly affect women on the islands of Sabu and Raijua, as well as in many other areas of East Nusa Tenggara. On average, they have *bai kolodungu* on their shoulders and backs. In addition to cooking meals, women usually play a role in supplying water for their families—although some men also help fetch water. If one passes through the villages of Sabu Raijua in the morning and evening, one might see groups of ladies, the mamas, carrying water in buckets and jerry cans.

Even though the sky was partly overcast in a village on Raijua Island, the heat of the previous day might still pull sweat down the faces of the mamas carrying water. Each person brought two 5-liter jerry cans, one on each side. Among them were several young girls who were also fetching water. The children sometimes help out with water duties when they are not in school.

Household water needs vary. Some mothers have to make multiple trips to the well because they have large families. In contrast, others live alone

with their spouses and therefore need less water. Some families can afford to buy fiber water tanks and pay 150,000 to 300,000 rupiah per 5,000 liters, depending on their distance from the water source. Water to fill these 5,000-liter tanks is delivered by large tank trucks.

The water shortage in Sabu Raijua gets worse over time. The reduction of banyan forests, palm gardens, and other large trees due to increased land clearing for new fields is suspected to be the cause. Rainfall in Sabu Raijua is also very low. They receive only around 2-3 months of rainfall annually. During the dry season, many fields become unproductive because there are no water sources nearby to irrigate them.

To capture rainwater more effectively, efforts have been made to create infiltration wells or water-trap holes near wells. This is done in the hope that the water in the wells will last longer during the dry season. Additional wells have also been dug near residential areas. Still, not all of them have been successful in producing water even though they have been dug very deep.

In Sabu, there are several people who are believed to be highly successful at finding water. One of them is Mr. Dominggus Rihi Pati, 54 years old, who lives in Eilogo Village, Sabu Island. He is a farmer who grows sorghum and mung beans, primarily for his own consumption. Water finders like him in Sabu are called *Mone Uku Ai*. Mr. Dominggus learned his skills from someone in Kupang. After returning to Eilogo, he found water, which has been used to create 50-60 wells. The wages he earns are usually only enough to buy betel nut.

Mr. Dominggus practices finding water by first taking a branch from a kesambing tree (kusambi wood). This tree is known to be dry and not sap-filled. He chose a branch shaped like the letter Y. The end with two branches was longer than the end with a single branch. He then held the wood with both hands on the branch with two branches. One in his left hand, the other in his right hand. Meanwhile, the branch on the other side, which had only one branch, pointed forward.

According to Mr. Dominggus, if the wood pieces move up and down rapidly, it means that the water underneath is still located way too far below, with many rocks blocking the way, making it unfeasible to dig. However, if the wood pieces in his hand move continuously downward, it means there is water close to the ground, making excavation feasible. Once the water source is found, excavation must be carried out immediately within a maximum period of three months. According to Mr. Dominggus, the water source would likely move if the spot was not tapped within that time frame.

At the time of our date, the village of Eilogo was in the process of digging a well after Mr. Dominggus' discovery of water. That afternoon, the three workers explained that they had been digging for four days and had reached a depth of four meters. At this stage, water was already visible. The plan is to dig down to a depth of five meters.

There are several restrictions that must be observed during well digging. Workers are not allowed to wear gold, pregnant women are not allowed to approach the site, and smoking is not allowed near the digging site. Violators will be subject to sanctions.

For the people of Sabu and Raijua, the daily struggle to meet the water needs of their families and farms is a daily task that must be endured. Meanwhile, for the women of Sabu Raijua, chronic pain due to musculoskeletal disorders caused by carrying water will continue to be passed on to the next generation.



Djum Tusev Debrina Djami (38 tahun) sejak usia belia sudah harus memikul air dari sumber air ke rumah. Beban berat yang harus dipikulnya membuat bentuk punggungnya berubah dan mengalami nyeri kronis pada bahu dan leher (muskuloskeletal). / Djum Tusev Debrina Djami (38) has been carrying water from the water spring to her house since she was young. The heavy load she has to take has changed the shape of her back and caused chronic pain from the musculoskeletal disorder in her shoulders and neck. @Ramlin Bunga.



Pundak kokoh wanita memikul air bersih dari sumur sumber air. Pemanggul beban berat setiap hari. /Women's strong shoulders carry clean water from the water source wells. They have heavy loads every day. @Ramlin Bunga



Beban berat sejak usai belia karena harus memikul air dari sumbernya hingga ke rumah, membuat pundak umumnya perempuan di Sabu Raijua, atau di daerah Nusa Tenggara Timur lainnya, mengalami perubahan bentuk.

/The heavy burden of having to carry water from the spring to their homes from early on has caused the shoulders of most women in Sabu Raijua, as well as in other areas of East Nusa Tenggara, to change shape.



Pundak kokoh wanita memikul air bersih dari sumur sumber air. Pemanggul beban berat setiap hari.

/Women's strong shoulders carry clean water from the water source wells. They have heavy loads every day.



Kabupaten Sabu Raijua merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Nusa Tenggara Timur. Di kabupaten ini terdapat dua pulau utama, yakni Pulau Sabu dan Pulau Raijua.

/Sabu Raijua Regency is one of the regencies in East Nusa Tenggara Province. This regency comprises two main islands: Sabu and Raijua.



Permasalahan yang dihadapi masyarakat di tempat ini antara lain adalah, kemiskinan dan keterbatasan sumber daya khususnya air.

/The problems faced by the people in this area include poverty and limited natural resources, especially water. become even more difficult during the lengthy dry season. They have to queue for water in the morning and evening.



Debit air di sumber air atau sumur warga menipis saat musim kemarau panjang datang. Curah hujan di wilayah Kabupaten Sabu Raijua termasuk yang paling sedikit dalam setahun.

/The water supply from water sources or wells dries up during the long dry season. The rainfall rate in Sabu Raijua Regency is among the lowest in the country.



Pulau Raijua, Kabupaten Sabu Raijua, Nusa Tenggara Timur. Tugas perempuan menjadi lebih berat di musim kemarau panjang. Mereka harus mengantri air di pagi dan sore hari.

/Raijua Island, Sabu Raijua Regency, East Nusa Tenggara. The women's tasks become even more difficult during the lengthy dry season. They have to queue for water in the morning and evening.



Jarak dari sumber air ke rumah bervariasi. Berkilo-kilo meter hingga ke rumah pun harus mereka tempuh, melewati tanah tandus dengan pikulan kayu di pundak.

/The distance from the water source to the residents' homes varies. They have to travel several kilometers to their homes, carrying wooden poles on their shoulders across barren land.



Membuat jebakan air salah satu cara masyarakat Pulau Sabu mengatasi kekeringan pada saat kemarau panjang.

/xxxx



Bagi masyarakat yang mampu, pemenuhan air bersih juga bisa diperoleh dengan cara membeli air bersih dari truk-truk tangki air.

/xxx



Tenda di lokasi penggalian air. Di musim kemarau panjang banyak warga di Kabupaten Sabu Raijua yang harus mencari dan menggali sumber air baru akibat dari terjadinya kekurangan debit air di sumber air yang ada, atau bahkan sudah kering sama sekali.

Tents at the water excavation site. During the long dry season, many residents in Sabu Raijua Regency have to search for and excavate new water sources, either because existing springs are running low or because they have completely dried up.



Dominggus Rihi Pati (54 tahun) mencari batang kayu kesambi, atau kayu kusambi dalam Bahasa Kupang, yang biasa digunakan untuk mencari sumber air. Dominggus adalah seseorang yang memiliki kemampuan untuk mencari sumber air. Dalam bahasa setempat ia disebut dengan Mone Uku Ai.

/Dominggus Rihi Pati (54 years old) searches for kesambi wood, also known as kayu kusambi in the Kupang's local language, which is commonly used to find water sources. Dominggus is someone who can find water sources. Locals refer to him as a Mone Uku Ai.



Kayu yang dipakai adalah kayu yang tidak ada getah. Bentuknya seperti huruf Y, satu sisi bercabang satu, sisi lainnya dua cabang. Harus kayu yang dipetik langsung dari pohonnya, tidak boleh kayu yang sudah kering.

/The wooden branches used for this purpose do not have sap. It is shaped like the letter Y, with one end on one side and two on the other. The branch must be freshly cut from the tree and has not yet dried.



Kiri-kanan/left-right:

Setiap jengkal tanah tandus ditelusuri, mengikuti gerak batang kayu dalam genggaman. Gerak kayu terpengaruh sumber air yang ditemukan. Jika kayu bergerak naik turun dengan cepat artinya sumber air berada jauh di dalam tanah. Diduga pada kedalaman sekitar 7-8 meter, dan itu kurang baik karena kemungkinan sumber air ada di bebatuan. /They trace every inch of the barren soil, following the movement of the wooden stick in their hand. The water flow underground influences the movement of the guiding branch. If the stick moves up and down rapidly, it means the water source is deep underground. The water is estimated to be at a depth of about 7-8 meters. This is not ideal, as the water source is likely to be located in the rocky layers of the ground.

Setelah ditemukan lokasi yang diduga ada sumber air, Dominggus memberi tanda dan penggalian harus segera dilakukan. Atau, minimal jangan terlalu lama dan tak lebih dari tiga bulan sejak sumber ditemukan, karena sumber air kemungkinan akan bergeser. /Once a location with a suspected water source is spotted, Dominggus marks it, and an excavation is to be carried out immediately. Or, at the very least, it should be no more than three months from the time the source is found, because the water flow is likely to shift.



Sudah empat hari penggalian dilakukan untuk mencari sumber air di lahan milik Marthen Luter Kadji (kanan). Ini adalah kali kedua dalam kurun waktu dua bulan penggalian dilakukan di lahan Marthen yang meminta bantuan Dominggus Rihi Pati sebagai Mone Uku Ai, sang pencari air di Desa Eilogo, yang ia percayai. Penggalian pertama gagal karena, menurut Dominggus, sumber air telah bergeser.

/Four days of excavation have been carried out to find a water source on land owned by Marthen Luter Kadji (right). This is the second time in two months that excavation has been carried out on Marthen's land. He has requested the assistance of Dominggus Rihi Pati as Mone Uku Ai, the water finder in Eilogo Village, whom he trusts. The first excavation failed because, according to Dominggus, the water source had shifted.



Penggalian sudah dilakukan sedalam 4 meter. Air sudah terlihat, namun masih keruh dan berbau.

/The well has been dug to a depth of 4 meters. Water has started to appear, but it still seems cloudy and has an odor.



Untuk mendapatkan air yang bersih, penggalian akan diperdalam sampai mencapai kedalaman 5 meter.

/To obtain clean water, the well will be further drilled to a depth of 5 meters.



Para penggali, Lukas Jolokdo (depan), Joni Wie (kanan), dan Risiko Hadjo (kiri duduk) berpose bersama dengan pemilik tanah, Marthen Luter Kadji (kiri berdiri); dan Mone Uku Ai sang pencari air Dominggus Rihi Pati (paling belakang).

/The diggers, Lukas Jolokdo (front), Joni Wie (right), and Risiko Hadjo (left, seated), pose with the landowner, Marthen Luter Kadji (left, standing), and the water finder or Mone Uku Ai, Dominggus Rihi Pati (back).



Langkanya akses air bersih mengakibatkan ibu-ibu, anak-anak di Kabupaten Sabu-Raijua harus berjalan kaki hingga lima kilometer untuk memenuhi kebutuhan air keluarga. Ketersediaan air bersih di wilayah ini menjadi tantangan serius akibat kondisi iklim kering, curah hujan rendah, dan musim kemarau yang panjang.

/ xxxxx

Mengcukil Rejeki dari Laut

/ Scraping a Living from the Sea

Teks /text by **Ery Damayanti**

Photografer /Photographer by **Edy Susanto**

Mbok Ariyah, 60 tahun, terlihat sedang mempersiapkan makanan di rumahnya yang sederhana. Hari masih pagi namun matahari sudah cukup menghangatkan wilayah Dusun Pilangsari, Desa Pidodo Kulon, di wilayah pesisir Kabupaten Kendal. Makanan yang dipersiapkan Mbok Ariyah itu adalah bekalnya pergi mencari tiram. Belum terlalu lama lalu, sebelum pergi ia juga harus menyiapkan makanan bagi suaminya, yang selama 17 tahun sakit dan sulit untuk berjalan. Sang suami itu terpaksa harus ditinggalkan-nya sendirian di rumah, saat ia mengupayakan hidup di pinggir sungai kecil yang mengalir ke arah muara Sungai Bodri.

Hari itu, Mbok Ariyah bekerja bersama Mbok Siti Aspiyah yang berumur jauh lebih muda. Diambilnya getek atau gabus (*styrafoam*) yang akan menjadi alat bantu transportasi, mengapung ke arah lokasi tiram di wilayah hutan bakau, dan setelahnya untuk membawa hasil tiram. Gabus itu berukuran 1×2 meter, dibeli di Semarang seharga 400 ribu rupiah. Biasanya, gabus semacam ini bisa digunakan Mbok Ariyah selama 4-5 tahun.

Selesai dipakai, Mbok Ariyah akan menaruh gabus itu di pinggir sungai. Siapapun bisa meminjam gabusnya asal dikembalikan. Namun, yang sering terjadi, jika ada yang ikut memakai, gabus tidak dikembalikan ke tempat semula. Akibatnya, Mbok Ariyah harus mencari-cari gabusnya saat diperlukan. Selain gabus, Mbok Ariyah juga bisa menggunakan ban dalam yang dilingkarkan di tubuhnya, agar ia bisa terus berada di permukaan air. Ban dalam ini cukup awet, jika ada kebocoran bisa ditambal dengan biaya 15 ribu rupiah.

Dulu, Mbok Ariyah pergi mencari tiram sampai jauh ke arah laut karena hasilnya bisa lebih banyak. Namun, belakangan ini ia sudah tidak berani lagi berhubung umurnya yang semakin sepuh. Mbok Ariyah kini hanya melakukan pencarian di lokasi hutan bakau yang tidak jauh dari pinggir sungai dekat rumahnya, yang tiramnya lebih sedikit. Setiap pergi mencari tiram, Mbok Ariyah selalu bersama dengan minimal seorang perempuan lainnya. Kadang-kadang mereka pergi mencari tiram beramai-ramai.

Tiram tumbuh besar di musim kemarau, karena saat itu air laut di lokasi lebih tinggi kadar garamnya. Sementara, pada musim hujan ukuran tiram lebih kecil berhubung air laut tercampur air tawar. Mencari tiram bukan hal mudah. Si pencari harus berenang ke arah hutan bakau, dengan melewati air yang cukup tinggi. Sesampainya di wilayah hutan bakau yang cenderung dangkal, pencari harus pula berhati-hati dengan hewan liar yang ada di sekitar hutan bakau, dan juga dengan tiram yang berada di dasar berlumpur. Sebagai pelindung, biasanya mereka menggunakan sarung tangan dan kaus kaki dari bahan yang cukup tebal, agar tidak terluka akibat tergores pinggiran kulit tiram yang tajam.

Alat yang digunakan untuk memanen tiram ada dua, yaitu satu alat untuk mencungkil dan sebuah palu. Kalau ada pisau, bisa membantu untuk mencungkil tiram ukuran besar. Mencari tiram dekat muara resikonya lebih besar. Permukaan air bisa naik tiba-tiba terkena dampak dari laut. Oleh karena itu, semakin tua Mbok Ariyah lebih memilih mencari tiram yang berdekatan dengan rumahnya. Di wilayah sungai kecil yang airnya tidak terlalu dalam.

Biasanya tiram perolehan akan ditaruh di dalam karung. Menurut Mbok Ariyah, rata-rata sekali mencari tiram ia bisa mendapatkan 4-6 kg. Sesampai di rumah, tiram dibersihkan dan direbus, lalu dilepaskan dari cangkangnya. Harga daging tiram yang sudah dimasak dan dikupas adalah 50 ribu rupiah per kilogram. Sementara, cangkangnya dihargai 17 ribu rupiah per 25 kg karung. Mbok Ariyah biasanya pergi mencari tiram karena sudah ada pesanan. Jadi, jarang sekali ia harus pergi ke pasar untuk berjualan tiram. Lebih sering sudah habis dibeli oleh tetangga sendiri, atau bahkan ketika dalam perjalanan menuju ke pasar.

Mbok Ariyah merupakan satu dari sedikit pencari tiram yang tersisa di Dusun Pilangsari, Desa Pidodo Kulon. Dahulu, tiram hanya dicari oleh anak-anak yang memakannya sebagai kudapan ataupun untuk tambahan lauk. Orang-orang kampung mulai mencari tiram karena ternyata rasanya enak dan banyak yang berminat membeli. Mencari tiram mulai dilakukan Mbok Ariyah sejak 20 tahun lalu. Saat ini pencari tiram perempuan di Dusun Pilangsari tersisa hanya dalam hitungan jari: Mbok Ariyah, Siti Aspiyah, Suyatmi, dan Murtini. Mbok Ariyah yang paling tua.

Jika sedang tidak mencari tiram, Mbok Ariyah membuat produk makanan seperti pepes ikan, ikan asin, ikan asap, dan terasi untuk dijual di pasar. Para bakul (penjual) biasanya membeli langsung produk-produk makanan buatan Mbok Ariyah tersebut. Pembuatan produk-produk makanan ini sangat bergantung pada musim ikan-ikan tertentu. Selain itu, Mbok Ariyah juga mengelola sebidang sawah berukuran 0,5 hektar seorang diri. Saat panen gabahnya langsung dijual, sebab tidak mungkin disimpan di dalam rumah karena hama tikus merajalela. Selama 17 tahun, sejak suaminya sakit dan tidak dapat bekerja, Mbok Ariyah menjadi tulang punggung keluarga. Meski terlihat lelah, Mbok Ariyah mengatakan bahwa mungkin sudah takdir ia harus bekerja sendirian untuk keluarga.

Sekarang ini Mbok Ariyah sudah ditinggalkan oleh suaminya yang telah menghadap Yang Maha Kuasa. Ia kini menetap di rumah anak perempuan satu-satunya, Wahyuni, yang sudah berkeluarga, karena rumahnya sendiri sudah tidak layak untuk dihuni. Wahyuni, sang anak, tidak menetap di rumah yang berada di Dusun Pilangsari itu, karena ikut suaminya tinggal di tempat lain. Mbok Ariyah tinggal di rumah anaknya itu dengan ditemani oleh cucu perempuannya yang berusia 18 tahun, Wahyu Aulia.

Di rumah anaknya itu Mbok Ariyah membuat dapur sederhana di samping rumah, agar tetap bisa membuat produk makanan hasil laut sebagai pekerjaan tambahannya. Bagi perempuan seperti Mbok Ariyah, mereka hanya menjalani hari per hari dalam kehidupannya. Mungkin saja doa yang dipanjatkannya sejak lama masih tetap sama. Ia hanya bisa berharap agar selalu sehat dan bisa membawa pulang rejeki setiap harinya.

Mbok Ariyah, 60, is seen preparing food in her modest home. It is still early in the morning, but the sun is already warming the Pilangsari Hamlet, Pidodo Kulon Village, on the coast of Kendal Regency. The dishes Mbok Ariyah is preparing will be her lunch when she leaves to search for oysters. Not long ago, before leaving, she also had to prepare food for her husband, who had been sick for 17 years and could hardly walk. She had to leave him behind at home while she earned their living on the banks of a small river that flows into the Bodri River estuary.

That day, Mbok Ariyah was set to meet Mbak Siti Aspiyah, a woman much younger than her. They used a *getek* or *gabus* (styrofoam) as a means of transportation to float them towards the oyster location in the mangrove forest, and later to help them haul the oysters back. The *gabus* is a 1x2-meter floatation device purchased in Semarang and costs 400,000 rupiah. Usually, this type of *gabus* would last for 4-5 years with Mbok Ariyah.

After using the *gabus*, Mbok Ariyah will put the styrofoam on the riverbank. Anyone can borrow the foam so long as they return it. However, it is not uncommon for people who borrow the foam not to return it to its original spot. As a result, Mbok Ariyah has to first search for her styrofoam before using it. As an alternative to styrofoam, Mbok Ariyah can also use inner tubes wrapped around her body to keep her afloat. These inner tubes are durable, and any leaks can be repaired for 15,000 rupiah.

In the past, Mbok Ariyah would go farther out to sea to search for oysters in deeper waters, which meant a greater yield. However, due to her age, Mbok Ariyah no longer dares to venture so far out. Mbok Ariyah now only hunts for oysters in the mangrove forest, not far from the riverbank near her house, where there are fewer oysters. Whenever she goes hunting for oysters, Mbok Ariyah is always accompanied by at least one other woman. Sometimes, they would even go searching for oysters in groups.

Oysters grow bigger during the dry season because the seawater in the area has a higher salt content. In contrast, oyster hauls in the rainy season are smaller because the freshwater dilutes the seawater. The process of searching for oysters is not easy. The harvesters must swim towards the mangrove forest, passing through some fairly deep water. Upon arriving in the mangrove forest, where the waters are shallow, the harvesters must also be careful of the wild animals that live among the mangroves and the oysters on the muddy bottom. For protection, they usually wear thick gloves and socks to prevent injury from the sharp edges of the oyster shells.

There are two tools used to harvest oysters: a pry bar and a hammer. A knife can also be used to help pry open large oysters. Searching for oysters near the river mouth comes with greater risks. The water level could rise abruptly depending on the sea conditions. Therefore, the older Mbok Ariyah gets, the more she prefers to search for oysters closer to home, in small rivers where the water is shallow.

The harvested oysters are typically kept in sacks. According to Mbok Ariyah, she would usually harvest 4-6 kg of oysters per trip. Upon returning home, the oysters are cleaned, boiled, and then shucked. The price of cooked and shelled oyster meat is 50,000 rupiah per kilogram. Meanwhile, the shells are priced at 17,000 rupiah per 25 kg sack. Mbok Ariyah usually goes out to gather oysters after receiving an order. This means she doesn't often have to go to the market to sell her oysters. More often than not, her neighbors would buy her entire harvest, and the stock might run out before she reached the market.

Mbok Ariyah is one of the last few oyster harvesters in Pilangsari Hamlet, Pidodo Kulon Village. In the past, oysters were harvested only by children, who ate them as snacks or as a side dish. The villagers started harvesting oysters because they tasted good and many people were interested in buying them. Mbok Ariyah has been harvesting oysters for 20 years. Currently, there are only a handful of female oyster gatherers left in Pilangsari Hamlet: Mbok Ariyah, Siti Aspiyah, Suyatmi, and Murtini. Mbok Ariyah is the oldest.

When she is not searching for oysters, Mbok Ariyah makes food products such as *pepes ikan* (fish cooked in banana leaves), *ikan asin* (salted fish), *ikan asap* (smoked fish), and *terasi* (shrimp paste) to sell at the market. The *bakul* (sellers) usually buy Mbok Ariyah's food products directly from her. The preparation of these food products is highly dependent on the seasonal availability of certain fish. In addition, Mbok Ariyah also manages a 0.5-hectare rice field by herself. When the rice is harvested, it is sold immediately because it cannot be stored at home due to rampant rat infestation. For 17 years, ever since her husband fell ill and became unable to work, Mbok Ariyah has been the backbone of her family. Despite appearing tired, Mbok Ariyah is resigned to working single-handedly to support her family.

Mbok Ariyah's husband has since passed away, leaving her on her own. She has now moved to the house of her only daughter, Wahyuni, and her family because Mbok Ariyah's own house is in an unfit condition. Wahyuni, the daughter, does not live in Pilangsari Hamlet, as she moved after her marriage. Mbok Ariyah lives in her daughter's house with her 18-year-old granddaughter, Wahyu Aulia.

At her daughter's house, Mbok Ariyah built a simple kitchen next to the house so she could continue making seafood products as her side job. For women like Mbok Ariyah, they live one day at a time. The prayers she has been saying for a long time remain the same. She can only hope to stay healthy and bring home a living every day.



Duri tajam dan binatang liar di bawah air ketika memasuki hutan mangrove, resiko yang harus di hadapi setiap harinya.

/Sharp thorns and wild animals lurking underwater are daily hazards faced when entering the mangrove forest.



Membereskan pekerjaan rumah sebelum pergi mencari tira. Ariya (60 tahun) tinggal bersama suaminya di rumahnya yang sederhana.

/Mbok Ariyah (60 years old) finishes her chores at home before going out to collect oysters, back when she still lived with her husband in their humble home.



Selain menyiapkan bekal untuk dibawa ke hutan bakau saat mencari tiram, dulu itu Mbok Ariyah juga harus menyiapkan makan untuk suaminya yang menderita stroke.

/In addition to preparing supplies to take to the mangrove forest to search for oysters, Mbok Ariyah also had to prepare meals for her husband, who suffered from a stroke.



Suami nya menderita stroke selama 17 tahun, sehingga untuk mencukupi. Kebutuhan ekonomi keluarga Ariya harus membanting tulang seorang diri. Setiap hari ketika Ariya pergi mencari tiram, suaminya harus tinggal seorang Diri dirumah.

/For 17 years, Mbok Ariyah's husband suffered from a stroke. To meet the family's basic needs, Mbok Ariyah had to work tirelessly on her own. Every day, while Mbok Ariyah went out to search for oysters, her husband stayed at home alone.



Kiri-kanan/left-right:

Menjelang siang , Ariya bersiap untuk menuju hutan mangrove untuk mencari tiram. Menyiapkan semua peralatan yang dibutuhkan. /At around noon, Mbok Ariyah would get ready to go to the mangrove forest to search for oysters, with all the equipment she needed.

Dulu pencari tiram di desanya ada empat orang perempuan, namun kini hanya tersisa dua orang, Ariya dan Siti (40). /There are now only four female oyster harvesters left in Pilangsari Hamlet: Mbok Ariyah, Siti Aspiyah, Sugatmi, and Murtini. Mbok Ariyah is the oldest.





Kiri-kanan/left-right:

Getek , lebih tepatnya adalah gabus yang digunakan untuk kendaraan ketika memasuki rapatnya hutan bakau untuk mencari tiram. Gabus yang dulu dibelinya seharga Rp 400rb ini digunakan pertama kali Ariya menggantungkan ekonomi dengan mencari Tiram. /Getek, or more precisely gabus, is used as a vehicle when entering the dense mangrove forest to search for oysters. Mbok Ariyah has been utilizing a gabus she bought for 400,000 rupiah since she first started earning a living by searching for oysters.

Pancal atau palu, alat utama untuk mencari tiram. /Pancal or hammer, the primary tool for searching for oysters.



Kiri-kanan/left-right:

Yang tidak kalah pentingnya adalah kaos kaki, sebagai pelindung utama kaki. /Equally important tools are socks, serving as the main protection for the feet.

Menuju muara sungai, menurut Ariya di daerah dekat muara terdapat banyak tiram, namun resikonya juga lebih tinggi karena arus serta dalamnya perairan di sekitar muara tidak bisa diprediksi. /Heading to the river mouth. According to Mbok Ariyah, there are more oysters in the area near the river mouth. However, the risks are also higher due to the unpredictable currents and depths of the waters around the river mouth. Therefore, nowadays, feeling that she is getting older, Mbok Airyah is no longer confident enough to go to the river mouth in search of oysters.



Setiap jengkal, disela batang-batang mangrove, Ariya telusuri mencari tiram.

/Mbok Ariyah scours every inch of the mangrove trunks in search of oysters.



Search jarum jam/clockwise:

Lebatnya hutan mangrove merupakan kesulitan tersendiri untuk Ariya, namun harus tidak ada pilihan lain baginya, sebagai penopang ekonomi keluarga. /The dense mangrove forest poses a challenge for Mbok Ariyah. However, being her family's sole breadwinner, she has no other choice.

Meraba hingga dasar muara, berharap menemukan tiram besar. Sambil terus waspada karena permukaan air di muara yang bisa naik cepat. /She feels her way to the bottom of the river mouth, hoping to find large oysters. She remains alert because the water level at the river mouth could rise quickly.

Tiram yang didapatnya sekarang cenderung kecil, tidak sebesar dulu diawal Ariya mencari kerang. Kotornya laut ditambah dengan terjadinya abrasi di sekitar muara menjadi salah satu sebabnya. /The oysters Mbok Ariyah finds now tend to be smaller than they were when she first started this work. Pollution in seawater, coupled with erosion around the estuary, is among the contributing factors.



Ariya (60 tahun) dan Siti (40 tahun), Perempuan pencari kerang dari Pidodo Kulon, Kendal, Jawa Tengah.

/Mbok Ariyah (60 years old) and Siti Aspiyah (40 years old) are two women who search for oysters in Pidodo Kulon, Kendal, Central Java.



Kiri-kanan/left-right:

Hasil tiram hari yang didapat diangkut dengan karung untuk di bawa ke rumah untuk direbus lalu di jual. /The oysters they collect are immediately transported in sacks, taken home to be boiled, and then sold.

Di usianya yang sudah tidak muda lagi, Ariya masih sanggup berjalan kaki dari muara menuju rumahnya yang terbilang cukup jauh. Jika beruntung bertemu dengan tetangganya yang bersedia untuk mengantarnya ke rumah. /Despite her age, Mbok Ariyah can still walk from the river mouth to her home, which is quite a distance away. If she is lucky, she might run into a neighbor who is kind enough to give her a ride home.



Tiram biasanya langsung diolah, direbus karena biasanya sudah ada tetangga yang memesan tiram-tiram tersebut. Jika tidak ada yang memesan Ariya Bisa berkeliling kampung untuk menjual tiram. /The oysters are immediately boiled, because neighbors have usually placed orders for them in advance. If no one has placed an order, Mbok Ariyah would go around the village to sell them.



Hasil tiram yang didapatnya sekarang ini cenderung menurun, karena musim yang tidak menentu, musim kemarau menurutnya waktu yang terbaik mencari tiram. /Her oyster harvest has been declining lately due to the unpredictable weather. According to her, the dry season is the best time to gather oysters.



Sebagai pencari Tiram menurut Ariya bisa dibilang cukup untuk menambah perekonomian keluarga. Satu kilo tiam biasanya dihargai Rp. 40.000.

/As an oyster harvester, Mbok Ariyah believes that her work is just enough to cover her family's needs. One kilogram of oysters is usually priced at 50,000 rupiah.

Melangitkan Doa Petani Tembakau

/ Sending the Tobacco Farmers' Prayers

Teks /text by **Ery Damayanti**

Photografer /Photographer by **Edy Susanto**

Hari masih gelap ketika iringan beberapa laki-laki dari Dusun Cemara, Desa Cemara, Kecamatan Wonobojo, Temanggung; memasuki sebuah kebun mbako (tembakau). Udara dingin Agustus menembus lapisan jaket dan kemeja yang dipakai oleh anggota rombongan ini. Nardi, yang tepat berada di belakang pemimpin rombongan, adalah seorang petani tembakau. Ia merupakan pemilik hajat yang disebut wiwitan, yang prosesinya tengah berlangsung itu.

Dusun yang berada di ketinggian kira-kira 1.500 MDPL ini memiliki hamparan kebun tembakau yang sangat luas. Ritual wiwitan mbako tersebut dipimpin oleh seorang Mbah Kaum (sesepuh dusun). Ia berperan sebagai dukun wiwitan, sebuah peran yang hanya bisa dipegang oleh seorang Mbah Kaum yang sudah memiliki menantu. Ritual kali ini dipimpin oleh Mbah Tirta, yang tak lain adalah kakak kandung dari Nardi sendiri.

Mbah Tirta berjalan di paling depan memasuki kebun tembakau milik Nardi, diikuti oleh peserta rombongan lainnya. Mereka membawa berbagai sajen (sesaji) dan tiga macam minuman: air putih, teh, dan kopi. Mbah Tirta menentukan lokasi terbaik untuk ritual, di mana kemudian sajen diletakkan di tanah. Prosesi ritual dimulai dengan memetik daun tembakau pertama dari sepasang pohon tembakau terbaik yang telah dipilih, yang memiliki jumlah helai daun genap. Mbah Tirta memetik daun tembakau sejumlah weton hari itu. Keputusan untuk melakukan wiwitan hari ini adalah berdasarkan perhitungan weton hari lahir Nardi, si pemilik kebun tembakau.

Setelah itu, daun tembakau petikan dibungkus kain yang dibawa dari rumah. Kain tersebut adalah kain batik, tapi bukan jenis yang biasa digunakan sehari-hari. Mbah Tirta kemudian melantunkan doa-doa kepada Sang Penjaga Lahan. Memohon keberkahan untuk hasil panen tembakau di kebun itu. Selesai berdoa, daun tembakau yang terbungkus kain dibawa oleh Mbah Tirta menuju ke rumah Nardi. Diikuti oleh para laki-laki lainnya, yang membawa pulang sebagian dari sajen untuk dimakan bersama.

Di rumah Nardi, sang istri, yang bernama Sri Wahyuti, sudah menunggu di balik pintu untuk menyambut temanten atau penganten. Temanten di sini adalah sebutan untuk daun-daun tembakau yang tadi diambil oleh Mbah Kaum, yang berasal dari dua pohon terbaik dengan jumlah daun genap. Masih di luar rumah, temanten diserahkan oleh Mbah Tirta kepada Nardi. Sri Wahyuti lalu membuka pintu dan menerima temanten dari tangan suaminya. Oleh Sri temanten itu kemudian ditaruh di dalam kamar

Hari sudah mulai terang saat pagi menjelang. Makanan dan minuman hangat untuk disantap bersama sebagai sarapan telah disiapkan oleh Sri. Penyerahan daun tembakau dari suami kepada istri ini adalah sebuah simbol, yang menunjukkan peran pem-

puan dalam pengelolaan hasil panen tembakau setelah petik pertama dilakukan. Berlanjut sampai ke penjualan dan pengelolaan keuangan untuk memenuhi kebutuhan keluarga.

Setelah semua selesai makan dan berbenah, daun tembakau tadi dikeluarkan dari kain pembungkusnya, untuk kemudian diikatkan oleh Nardi tepat di atas pintu masuk rumah. Menjadi tanda agar doa-doa yang dipanjatkan tercapai, sehingga hasil panen tembakau menjulang tinggi. Baik kualitas, kuantitas, dan harganya. Sebuah harapan agar hasil panen tahun ini dapat mendatangkan rejeki berlimpah untuk keluarga yang tinggal di rumah itu.

Tembakau adalah komoditi yang sangat penting di Temanggung. Setiap Agustus sampai dengan Oktober, mayoritas petani di Temanggung tidak bisa diganggu sama sekali, karena sedang masa panen raya tembakau. Semua keluarga petani bekerja untuk pemanenan dan pengelolaan tembakau pascapanen, seperti mengiris, menjemur, dan menaburkan gula.

Sejak jaman Kerajaan Mataram, pada tahun 1650, sudah ada istilah tembakau Karesidenan Kedu. Karesidenan ini terdiri dari daerah-daerah Temanggung, Wonosobo, Magelang, dan Bagelen. Tembakau rakyat dari Temanggung dikenal berkualitas tinggi, merupakan bahan racikan utama dalam industri rokok kretek. Di masa yang kemudian, tembakau Temanggung juga berperan penting terhadap industri rokok putih.

Oleh karena kualitas tembakau Temanggung yang tinggi, maka beberapa pabrik rokok besar pun menempatkan perwakilan mereka di Kabupaten Temanggung. Misalnya, PT Gudang Garam, PT Djatum, PT Bentoel, PT Nojorono, dan PT Jamboe Bol. Setiap musim panen tiba, perwakilan pabrik perusahaan-perusahaan tersebut menjadi wadah dari hasil produksi tembakau rakyat Temanggung. Tembakau dari Temanggung dikonsumsi tidak hanya di dalam negeri, tetapi sekaligus juga menjadi komoditas ekspor ke beberapa negara asing. Di antaranya adalah Jerman Barat, Amerika Serikat, Belanda, Spanyol, dan Afrika.

Namun, sejak 2024 PT Gudang Garam menghentikan pembelian tembakau Temanggung. Padahal, pabrik rokok itu merupakan pembeli tembakau terbesar di Temanggung. Akibatnya, petani tembakau pun mengalami kesulitan dalam menjual hasil panen tembakau. Harga yang ditawarkan oleh pengepul lain, jauh di bawah harga normal.

Di Dusun Cemara meskipun kondisi ekonomi tidak terlalu menguntungkan, tradisi wiwitan tetap dilangsungkan. Nardi dan istrinya, Sri, mempersiapkan wiwitan dengan sangat serius. Mereka membicarakan semua tahapan persiapan dan pelaksanaan, serta membagi tugas. Nardi berkoordinasi dengan Mbah Kaum dan kerabat yang akan mengikuti ritual wiwitan, serta mencari ayam kampung untuk dijadikan ayam ingkung. Sementara itu, Sri dibantu anak perempuannya menyiapkan sajen. Mulai dari membeli bahan sajen dan bahan makanan, sampai dengan memasak makanan untuk sajen, dan makanan yang akan disantap setelah ritual wiwitan selesai.

Makanan tersebut terdiri dari beberapa jenis makanan olahan beras dan beras ketan. Yaitu, nasi mergono dan lemang ketan. Nasi mergono berisi kol dan ikan teri dibentuk tumpeng, dibuat sebagai upah untuk sang penjaga hutan dan kebun. Sedangkan lemang ketan yang dicampur dengan parutan kelapa lalu dimasak di dalam bambu. Lemang merupakan bagian dari juadah (jajan) pasar. Proses memasak ayam ingkung yang menjadi salah satu menu wajib untuk syukuran, sangat penting. Ayam utuh yang dimasak merupakan simbol dari perilaku manusia yang harus meniru perilaku ayam, yang memilih-milih makanannya. Maknanya, manusia harus bisa memilah mana yang baik dan buruk. Kekayaan bumbu-bumbu rempah yang digunakan untuk memasak ayam ingkung diturunkan dari generasi ke generasi. Ayam ingkung adalah bentuk ucapan syukur untuk sesuatu yang sudah dimiliki.

Menjelang panen biasanya di pasar sudah banyak dijual kentung, keranjang yang dibuat dari bambu dan pelepah pisang, yang merupakan wadah pengangkut tembakau saat dijual ke pengepul. Pasar juga sudah diramaikan dengan jualan kelengkapan sajen

untuk wiwitan mbako. Seperti; bunga-bunga, juadah pasar, sirih pinang, dan lainnya. Mbah Minah adalah salah satu pedagang kelengkapan sajen. Untuk keperluan wiwitan Mbah Minah bisa menyediakan paket lengkap, sehingga pembeli tidak perlu repot menghafal kelengkapan sajen. Warga Dusun Cemara biasa membeli perlengkapan sajen termasuk bunga tujuh rupa ini di lapak Mbah Minah.

Di awal musim panen, setiap kebun tembakau mengadakan wiwitannya masing-masing dalam senyapnya malam sampai menjelang pagi. Di Dusun Cemara, di malam Agustus yang dingin menggigit, warga mendapat sedikit kehangatan dari doa-doa yang dilantunkan di setiap kebun tembakau. Sambil berharap bahwa hamparan tembakau yang telah ditanam, dijaga, dan dirawat dengan sepenuh hati oleh para petani; dapat membawa rejeki dan berkah bagi keluarga mereka.

It was still dark outside when a group of men from Cemara Hamlet, Cemara Village, Wonoboyo Subdistrict, Temanggung, entered a *mbako* (tobacco) plantation. The cold August air penetrated the layers of jackets and shirts worn by the men. Nardi, who walked right behind the group's leader, is a tobacco farmer. He was the host of the *wiwitan* ceremony, which was currently underway.

This hamlet, located at an altitude of approximately 1,500 meters above sea level, has a vast expanse of tobacco fields. The *wiwitan mbako* ritual was led by a *Mbah Kaum* (village elder). He served as a *wiwitan* shaman, a role reserved for a Mbah Kaum who already has a son-in-law. This ritual was led by Mbah Tirto, Nardi's own older brother.

Mbah Tirto walked at the front as he entered Nardi's tobacco plantation, followed by the other participants. They carried various offerings (*sajen*) and three types of drinks: water, tea, and coffee. Mbah Tirto determined the best space for the ritual, the ground on which offerings were then placed. The ritual procession began with picking the first tobacco leaves from a pair of the finest-quality tobacco plants, each with an even number of leaves, that had been preselected. Mbah Tirto picked the number of tobacco leaves corresponding to the *weton*, the Javanese calculation system for days and luck, of that day. The decision to perform the *wiwitan* ceremony on this day was based on the calculation of Nardi's *weton*, the owner of the tobacco plantation.

After that, the picked tobacco leaves were wrapped in a cloth brought from home. The fabric was batik, but not the type commonly reserved for daily use. Mbah Tirto then recited prayers to the Guardian of the Land. Seeking blessings for the tobacco harvest in that plantation. After finishing the prayers, the tobacco leaves were sent to Nardi's house. The other men in the group follow suit, taking some of the offered food home to share.

At Nardi's house, his wife, Sri Wahyuti, was waiting behind the door to welcome the *temanten* or *penganten*. *Temanten* here refers to the tobacco leaves that Mbah Kaum had earlier harvested from the two finest trees with an even number of leaves. Still outside the house, Mbah Tirto handed the *temanten* to Nardi. Sri Wahyuti opened the door and received the *temanten* from her husband's hands. Sri then placed the *temanten* in the room.

The sky lit up as dusk gave way to morning. Sri had prepared warm food and drinks for everyone to enjoy for breakfast. The transfer of tobacco leaves from husband to wife is a symbolic gesture meant to represent women's role in managing the tobacco harvest after the first picking. The women's role in tobacco management extends from tobacco sales to the family's financial management phase.

After everyone finished eating and tidying up, Nardi removed the tobacco leaves from their wrapping cloth and tied them right above the entrance to the house. This represents hope that their prayers for the tobacco harvest to be bountiful in terms of quality, quantity, and price will be answered.

It is a symbol of hope that this year's crop will bring abundant fortune to the family living in the house.

Tobacco is an essential commodity in Temanggung. From August to October, the majority of farmers in Temanggung are fully occupied as the tobacco harvest season reaches its peak. All farming families work on tobacco harvest and post-harvest management, including cutting, drying, and sugar dusting.

The term "Kedu Residency Tobacco" dates back to the Mataram Kingdom era in 1650. This region consisted of Temanggung, Wonosobo, Magelang, and Bagelen. Temanggung tobacco is known for its high quality and is the main ingredient in the kretek cigarette industry. Later on, Temanggung tobacco also played an essential role in the white cigarette industry.

Due to Temanggung tobacco's exceptional quality, several large cigarette companies have established their own representative branches in Temanggung Regency. These include Gudang Garam LLC, Djarum LLC, Bentoel LLC, Nojorono LLC, and Jambone Bol LLC. Every harvest season, these company representatives serve as the primary buyers for Temanggung's locally grown tobacco. Temanggung Tobacco is not only consumed domestically but is also exported to several countries. Among them are West Germany, the United States, the Netherlands, Spain, and Africa.

However, since 2024, Gudang Garam LLC has suspended purchasing Temanggung tobacco. This cigarette company was the largest tobacco buyer in Temanggung. This sudden loss has made it much more difficult for tobacco farmers to sell their harvest. The prices offered by other middlemen are much lower than the normal market price.

Despite the unfavourable economic conditions, the Cemara hamlet still maintains the *wiwitan* tradition. Nardi and his wife, Sri, take the *wiwitan* preparation very seriously. They discussed all stages of preparation and execution and divided the tasks. Nardi coordinated with the *Mbah Kaum* and relatives who would participate in the *wiwitan* ritual and looked for *ayam kampung*, a local breed of chicken, to be prepared as *ayam ingkung*. Meanwhile, Sri is assisted by her daughter in preparing the offerings. This includes buying the ingredients for the offerings and food, cooking the offerings, and preparing the meals for the participants to enjoy after the *wiwitan* ritual is completed.

The food consisted of several types of rice dishes, including *nasi megono* and *ketan leman*. *Nasi megono* is a cone-shaped rice dish served with cabbage and anchovies, offered as a reward for the forest and garden guardians. *Ketan leman* is a dish of sticky rice mixed with grated coconut, cooked in a bamboo tube. *Leman* is a type of *juadah* (traditional snack) sold at markets. The process of cooking *ayam ingkung*, which is one of the mandatory dishes for the gratitude ceremony, is essential. The cooked whole chicken represents the ideal human behaviour: to be selective about their food, just as chickens are. This implies that humans should be able to distinguish between what is good and evil. The richness of the spices used to cook *ayam ingkung* has been passed down from generation to generation. *Ayam ingkung* represents gratitude for what one has received.

As harvest season approaches, the market usually starts stocking up on *kentung*. *Kentungs* are baskets made out of bamboo and banana leaves, typically used to transport tobacco to middlemen. The market also gets busy with the sale of offerings for *wiwitan mbako* ceremonies. These items include flowers, traditional snacks, betel nuts, and other relevant items. Mbah Minah is one of the vendors selling these offerings. For the *wiwitan* ceremony, Mbah Minah offers a complete offering package, so buyers won't have to memorize the offerings list. Residents of Cemara Hamlet usually acquire their offerings, including the seven different types of flowers, from Mbah Minah's stall.

At the beginning of the harvest season, each tobacco farm holds its own *wiwitan* ceremony in the quiet of the night, from dusk until dawn. In Cemara Hamlet, on a cold August night, the residents found a little warmth in the prayers recited in each tobacco field. They hoped that the tobacco fields that had been planted, tended, and cared for wholeheartedly by the farmers would bring fortune and blessings to their families.



Diwali dengan Mbah Noto memetik pucuk daun tembakau pertama lalu membungkusnya dengan kain jarik dan diserahkan ke pemilik lahan-kabun, sebagai penanda panen sudah bisa dilakukan esok hari.

/Mbah Noto picks the first tobacco leaf, wraps it in a piece of jarik cloth, and hands it over to the farm owner. This procession signals that the harvest can proceed the next day.



Bentang alam sebagian wilayah Temanggung. Sebagian besar masyarakatnya hidup dari tembakau, tanaman yang turun temurun memberi mereka penghidupan.

/Landscape of part of the Temanggung region. Most people there make their living from tobacco, a crop that has sustained them for generations.



Menjelang musim panen, toko-toko mulai ramai menjual Keranjang tembakau yang terbuat dari bahan bambu dan pelepah pisang itu digunakan untuk menyimpan tembakau rajangan secara tradisional agar aroma dan kualitas tetap terjaga.

/As the harvest season approaches, shops begin to sell tobacco baskets made of bamboo and banana leaves, called kentung. These baskets are the traditional method for storing shredded tobacco to maintain its aroma and quality.



Mobil angkut di pasar tradisional juga penuh dengan keranjang tembakau milik petani Tembakau yang siap panen

/Transport vehicles in the traditional market are also filled with tobacco baskets belonging to tobacco farmers in preparation for the harvest.



Sri Wahyuti (41) bersama suami Nardi Suroso (42) berbincang di dapur sederhana rumah mereka. Menjelang panen, Pasangan petani tembakau ini membicarakan persiapan Wiwit Tembakau di kebun mereka dalam waktu dekat.

/Sri Wahyuti (41 years old) and her husband, Nardi Suroso (42 years old), chat in the modest kitchen at their home. Ahead of the harvest, this tobacco-farming couple discusses preparations for the wiwit tembakau ritual, which will be held on their farm in the near future.



Mbah Minah penjual aneka kembang dan bahan-bahan yang biasa digunakan untuk ritual adat Jawa seperti wiwit mbako atau Nyadran. Salah satu syarat atau sesajen yang harus dibawa saat Ritual Wiwit Mbako adalah bunga 7 rupa.

/Mbah Minah sells various flowers and materials commonly used for Javanese traditional rituals, such as wiwit mbako or nyadran. One of the requirements, or offerings, that must be presented during the wiwit mbako ritual is a mix of seven different types of flowers.



Nardi Suroso (42) melihat ayam jantan untuk persiapan ritual wiwit tembakau di lahanya. Bagian utama yang harus Nardi cari untuk disajikan dalam Ritual Wiwit Mbako adalah ayam ingkung.

/Nardi Suroso (42 years old) looks for roosters in preparation for his farm's tobacco wiwit ritual. The key item which Nardi must prepare for the wiwit mbako ritual is a rooster dish called ayam ingkung.



Sesampai di rumah, Istti Nardi , Sri Wahyuti di bantu dengan anak perempuannya menyiapkan dan mengolah bahan-bahan untuk "Sajen" yang akan dibawa saat Ritual Adat Wiwit Tembakau yang dilakukan sebelum panen tembakau. Dimulai dengan membuat lemang, sejenis jajanan pasar yaitu beras ketan yang ditanak / dimasak dalam bambu.

/At home, Nardi's wife, Sri Wahyuti, assisted by her daughter, prepares the ingredients for the offerings for the wiwit tembakau ritual. This ritual is usually held before the tobacco crops are harvested. It begins with preparing lemang, a traditional snack made from sticky rice cooked in bamboo.



Proses memasak lemang ini memakan waktu kurang lebih 2 jam untuk merendam beras ketan lalu ditiriskan dan dimasukkan ke dalam bambu. Setelah itu bambu yang berisi beras ketan tadi dipanggang dengan posisi tegak atau miring di dekat api.

/The process of cooking lemang takes approximately two hours. It begins with soaking the sticky rice, which is then drained and placed in a bamboo frame. After that, the bamboo containing the sticky rice is roasted, upright or tilted, over a fire.



Setelah lemang, memasak nasi megono yang dibuat bentuk tumpeng yang juga merupakan Syarat utama yang harus dibawa dalam Ritual Wiwitan Tembakau.

/After the lemang, another rice dish, nasi megono, is cooked and then shaped into a cone. Nasi megono is another essential offering for the wiwitan tembakau ritual.



Tumpeng nasi megono sendiri memiliki filosofi karena ada (mergono) sebagai upah-upah sing momong alas (sebagai upah yang menjaga ladang-kebun- hutan).

/The cone-shaped rice dish, nasi megono, has its own philosophy as it represents megono, a reward for the guardians who take care of the fields, gardens, and forests.



Bagian yang dianggap sulit atau sakral selanjutnya ialah memasak ayam ingkung, merupakan kuliner tradisional khas Jawa yang berbahan dasar ayam yang dimasak secara utuh dengan bumbu-bumbu tertentu. Ayam ingkung umumnya hanya disajikan pada kegiatan-kegiatan tertentu seperti upacara keagamaan, peringatan hari besar, wujud rasa syukur (selametan).

/The next part of the preparation, which is considered the most challenging and sacred, is cooking ayam ingkung, a traditional Javanese dish. It is made from a whole chicken cooked with specific spices. Ayam ingkung is typically served only on particular occasions, such as religious ceremonies, celebrations of important days, and expressions of gratitude (selametan).



Kiri-kanan/left-right:

Bahan-bahan dasar pembuatan ayam ingkung juga tidak luput dari filosofi dan simbolisasi sehingga diperlukan kajian lebih mendalam untuk melestarikan kuliner khas Jawa tersebut seperti tumis bumbu halus bersama daun jeruk, daun salam, serai, dan jahe. /The basic ingredients for making ayam ingkung are also imbued with philosophy and symbolism. A more in-depth study is required to preserve this typical Javanese dish, such as the stir-fry made with finely ground spices, lime leaves, bay leaves, lemongrass, and ginger.

Ayam utuh atau ingkung merupakan simbolisasi sebagai contoh perilaku manusia. Salah satu perilaku seekor ayam yakni memilah milih makanan yang akan dimakan. Ayam ingkung juga merupakan simbol manusia yang mampu memilah mana hal baik dan buruk. merupakan simbol bahwa manusia harus selalu ingat tentang apa yang sudah dijalani agar senantiasa memiliki rasa syukur terhadap sesuatu yang telah dimiliki. /Whole chicken or ayam ingkung is meant to represent the ideal human behavior. One of the habits of a chicken is to sort and choose the food it will eat. Ayam ingkung symbolizes people who can distinguish between the good and the bad. It also symbolizes that humans must never forget what they have been through, so that they will a





Noto Sutirto (63 tahun) Mbah Kaum atau ahli spritual yang dipilih oleh keluarga Nardi untuk memimpin Ritual Wiwit Mbakau. Setiap keluarga berbeda-beda dalam menentukan kapan waktu dilaksanakan dan siapa yang akan memimpin Ritual Wiwit Mbako atau Wiwitan.

/Noto Sutirto (63 years old), a Mbah Kaum or spiritual expert, was chosen by Nardi's family to lead the wiwit tembakau ritual. Each family has its own way of determining when the ritual will be performed and who will lead the wiwit mbako (wiwitan) ritual.



Jelang tengah malam, rombongan yang dipimpin Mbah Kaum Noto Sutirto (63 tahun) bernagkat menuju kebun milik Nardi dengan membawa sesajen untuk melaksanakan Ritual Wiwit Mbako.

/Around midnight, the group led by Mbah Kaum Noto Sutirto (63 years old) departed for Nardi's farm, carrying offerings for the wiwit mbako ritual.



Kiri-kanan/left-right:

Setelah sampai di lokasi yang menurut Mba Kaum baik, sesajen disiapkan, dan ritual dimulai. Doa-doa lalu dipanjatkan sebagai wujud rasa syukur dan meminta restu kepada "Penjaga Lahan-Kebun". / After arriving at a location deemed suitable by Mbah Kaum, the offerings are laid out, and the ritual begins. Prayers were offered as an expression of gratitude and to ask for blessings from the Guardian of the Land and the Fields.

Ritual selesai, Mbah Kaum membawa pucuk daun tembakau yang dibungkus kain jarik kembali ke rumah pemilik lahan. Sesajen sebagian juga ikut dibawa kembali untuk disantap bersama-sama. / The ritual was completed, Mbah Kaum took the tobacco leaves, which had been wrapped in a piece of cloth, back to the landowner's house. Some of the offerings were also taken home to be eaten together.



Setiba di rumah, Sri Wahyuti sudah menunggu di depan pintu untuk menerima tembakau petik pertama tembakau yang di bawa suami Nardi Suroso selepas Ritual Wiwitan. Dalam kultur masyarakat setempat, perempuan lebih berperanan dalam tradisi tembakau, mulai dari menerima petik pertama, menyortir, hingga mengolah tembakau sampai siap jual. Tembakau akan dikelola untuk keperluan hidup keluarga, terutama kebutuhan domestik dan sosial lingkungan.

/Upon arriving home, Nardi hands the first tobacco leaves to his wife. In local culture, women play a significant role in tobacco traditions. They are responsible for receiving the first harvest, sorting, and processing the tobacco until it is ready for sale. The tobacco will be managed for the family's livelihood, specifically for domestic and community needs.



Daun tembakau petik pertama digantung di atas pintu rumah ke esokan harinya, dengan Harapan panennya akan melekat dan mencukupi kebutuhan rumah tangga.

The first tobacco leaves picked are hung above the door of the house the next day. This symbolizes the hope that the harvest will be abundant and meet the household's needs.



Seorang wanita memanen tembakau , Temanggung, Jawa Tengah. Panen tembakau tidak serentak disesuaikan dengan musim tanam masing-masing petani tembakau

/A woman harvests tobacco in Temanggung, Central Java. Tobacco harvesting is not carried out simultaneously across all regions. Still, it is adjusted to each tobacco farmer's planting season.



Sri Wahyuti dibantu anak-anaknya memilah-milah daun tembakau usai dipanen sebelum dijemur. Proses pengolahan tembakau kebanyakan dikerjakan oleh kaum perempuan.

/Her children assist Sri Wahyuti in sorting tobacco leaves after harvesting and before drying. Women do most of the tobacco processing.

Menenun Cinta di Setiap Lembar Kain

/ Weaving Love into Every Strip of Fabric

Teks /text by **Ery Damayanti**

Photografer /Photographer by **Edy Susanto**

Di siang yang sangat terik di Desa Lohohede, Pulau Sabu, teras sebuah rumah, yang biasa digunakan sebagai tempat menenun, tampak terkena sinar matahari langsung. Ada kesibukan kecil di rumah itu, seorang perempuan dan seorang laki-laki terlihat sedang memindahkan alat-alat tenun ke semacam gazebo kecil—yang disebut *ammu kehale*—di halaman rumah mereka. Alat-alat tersebut, *kedia*, *langa mane*, dan *langa tali*, perlu dipindahkan karena mereka tengah mengerjakan benang yang sudah diminyaki. Di teras tempat menenun tadi, beberapa kain tenun tergantung pada bagian yang terlindung dari sinar matahari.

Di halaman rumah itu tumbuh pepohonan rindang sebagai pelindung dari teriknya sinar matahari Pulau Sabu. Ina—panggilan umum perempuan di Pulau Sabu—Agustina Ado adalah perempuan berumur 51 tahun. Berwajah simetri sempurna yang menyimpan kecantikan klasik Sabu, Ina adalah salah satu penenun di Desa Lohohede. Sejak berusia 6 tahun, Agustina sudah terbiasa melihat mamanya menenun mulai dari tahapan-tahapan persiapan. Pertama kalinya Agustina kecil diperbolehkan membantu mama menenun adalah ketika ia kelas 3 Sekolah Dasar. Ini yang menjadi pondasi kuat dari profesi yang kemudian dijalankannya secara purna waktu bersama suaminya yang berusia sama, Ama—panggilan umum laki-laki di Pulau Sabu—Oktovianus Raja.

Mereka adalah pasangan penenun. Artinya, nafkah utama keduanya berasal dari menenun kain. Meskipun demikian, Ama Oktovianus tetap punya kegiatan lain, mengelola dua lahan kebun kecil dengan tanaman jagung, sorgum, dan kacang hijau; serta beternak kambing dan babi. Untuk kebutuhan protein keluarga, Ama Oktovianus memancing ikan di pinggir pantai ketika jelang surut dan jelang pasang air laut. Atau, menangkap ikan dan mencari gurita saat surut malam hari (*pai huru*) dengan penerangan senter. Hasil kebun dan laut biasanya untuk dimakan sendiri.

Sejak kecil Ama Oktovianus terbiasa melihat mamanya menenun. Sang mama adalah pencari nafkah utama, karena hasil tenunnya lebih stabil dibandingkan dengan pekerjaan ayahnya, iris tuak atau mengambil nira lontar. Ketika mama meninggal, Ama Oktovianus sebagai anak tertua dari enam bersaudara mulai belajar menenun dari Nae, kakak mamanya; dan Nakue, adik mamanya. Adik perempuan Ama waktu itu masih kecil, sehingga belum bisa membantu menenun. Setelah hampir sebulan belajar dari Nae dan Nakue, Oktovianus yang saat itu berusia 23 tahun akhirnya bisa menenun sendiri. Ia mulai dapat menjual hasil tenunannya, meskipun tidak secepat penenun lainnya.

Dalam sejarah tenun, Desa Lohohede cukup istimewa kedudukannya. Sekitar 1988, seorang laki-laki bernama Welem Edison Bunga, memutuskan untuk belajar menenun pada istrinya. Ia kemudian menjadi penghasil kain tenun yang cukup laris pada masanya. Ketika itu, masih belum ada laki-laki penenun. Biasanya, mereka hanya membantu istrinya saat mempersiapkan bahan dan alat.

Pekerjaan umum laki-laki masa itu adalah mengiris tuak, bertanam di kebun, memancing ikan, dan mengurus ternak. Jika cuaca sedang baik dan ada bibit, maka sekeluarga akan pergi ke laut untuk ikat agar (budidaya rumput laut). Semua pekerjaan akan ditinggalkan jika ada peluang di kegiatan itu. Tenun kemudian menjadi sumber nafkah stabil berikutnya, ketika penghasilan dari tuak dan agar tidak menentu karena cuaca. Rata-rata masyarakat di Lohohede menanam tanaman pangan di kebun, dan mencari ikan di laut untuk konsumsi keluarga.

Perlahan-lahan sebagian laki-laki di Desa Lohohede mulai berprofesi sebagai penenun. Bersama dengan istri dan anak, sekeluarga dapat menjadi produsen kain tenun produktif. Pada 2009, terjadi tumpahan minyak mentah yang bocor ke Laut Timor, akibat unit pengeboran West Atlas milik ladang minyak Montara meledak dan terbakar. Semua hamparan budidaya rumput laut di sekitar Laut Timor terkena dampaknya. Untuk desa pesisir seperti Lohohede, kejadian ini sangat mempengaruhi perekonomian masyarakatnya yang mayoritas adalah petani rumput laut.

Profesi penenun pun semakin diminati. Selalu ada pasar untuk kain tenun yang dibawa ke Seba (daerah kota di Kabupaten Sabu), Kupang, Sumba, sampai dengan Flores. Di daerah luar yang ada diaspora orang Sabu, pasti ada kebutuhan akan kain Sabu terus menerus untuk berbagai kepentingan. Misalnya, keluarga meninggal atau menikah, dan lain-lain. Kain Sabu juga sudah diminati oleh orang-orang non-Sabu karena motifnya yang khas. Dengan berkembangnya pasar, motif kain Sabu kini sudah banyak mengadopsi motif-motif baru yang lebih modern, dengan warna lebih beragam. Tentu saja menggunakan benang berwarna dari pabrik.

Kain pertama yang dihasilkan oleh Ina Agustina adalah sekitar 1990 ketika ia berusia 17 tahun. Seperti pada umumnya penenun masa itu, kain tenunnya menggunakan benang berwarna dari pabrik. Pada masa itu penenun Sabu memang sudah banyak meninggalkan cara lama yang dinilai merepotkan, yaitu membuat kain tenun dengan pewarna alami. Namun, sekitar empat tahun lalu, Ina Agustina mulai membuat kain tenun berbahan pewarna alami, karena ternyata kain semacam itu bisa dijual dengan harga sangat tinggi. Ina belajar menggunakan pewarna alami dari kakak perempuannya.

Kain tenun Sabu aslinya hanya mengenal tiga warna: kuning, merah, dan biru. Warna-warna alami ini didapat dari proses yang cukup lama, dengan mengolah bahan-bahan dari beberapa pohon dan tumbuhan. Disertai ketekunan dalam melakukan setiap tahapan.

Tahap pertama adalah meminyaki benang. Proses ini nantinya akan menghasilkan benang berwarna kekuningan, yang siap menyerap warna yang lebih kuat seperti biru tua dan merah, serta dapat mempertahankan warna agar tidak cepat luntur. Bahan-bahan utama untuk meminyaki benang adalah daun pepaya kuning, daun widuri kuning, kulit pohon kare, dan biji buah kepaka (disebut juga pohon kepuh atau nitas) yang sudah tua dan kering. Semua bahan ditumbuk bersama, lalu direndam dalam air selama tiga malam.

Benang dimasukkan ke dalam air rendaman tadi. Didiamkan selama tiga malam juga, lalu dijemur seminggu lamanya. Setelah kering, benang yang menjadi berwarna agak kekuningan ini digulung dengan menggunakan *kedla*, alat berbentuk tanda silang, sampai menjadi bola benang (*warru*). Tahap selanjutnya, benang dibentangkan ke *langa mane*, alat untuk membentuk panjang (lungs) dan lebar (pakan) kain yang akan dikerjakan. Setelah itu benang dipindah ke *langa tali* untuk membentuk motif.

Motif yang sama bisa dibuat sekaligus untuk 2-3 lembar kain. Pewarnaan benang dilakukan setelah benang-benang diikat tali rafia. Prinsipnya, yang berwarna nantinya adalah bagian yang tidak tertutup tali. Sementara itu, kulit pohon raru direndam di dalam air dan setelah 1-2 jam benang-benang tadi dimasukkan ke dalamnya. Dibiarkan semalaman, lalu keesokan harinya dijemur selama kurang dari satu jam sampai siap untuk dicelup.

Ada dua bahan utama pewarna alami: daun nila untuk warna biru tua dan akar mengkudu untuk warna merah. Sejak pagi daun nila sudah direndam di air dalam ember, didiamkan sampai sore hari berikutnya. Daun-daun lalu diperas dan disingkirkan. Air yang ada di ember bersama sisa daun-daunan diaduk-aduk, sebelum daun sisa itu dikeluarkan juga. Kapur sirih dimasukkan ke dalam larutan di dalam ember, sampai terlarut dengan baik dan muncul buih kecil.

Pengadukan ini memakan waktu 1-2 jam. Setelah itu ditinggalkan semalaman sampai muncul endapan berwarna biru. Sekitar 70%-80% air kemudian dibuang, meninggalkan endapannya dalam ember. Ember lalu ditutup, didiamkan sampai tiba waktunya dipakai. Endapan ini bisa disimpan sampai beberapa bulan. Saat akan dipakai, sehari sebelumnya daun nila segar direndam dahulu dalam air di ember yang berbeda. Didiamkan semalaman. Keesokan harinya, daun-daun itu diangkat dari dalam ember, diperas, dan dibuang.

Kulit buah pohon kepaka kering disangrai di dalam periuk sampai menjadi abu. Dicampur dengan kulit pohon luba dan tumbukan buah sirih pinang kering, lalu dimasukkan ke dalam larutan daun nila yang baru itu. 20 liter air ditambahkan ke dalamnya. Selanjutnya, larutan dicampurkan dengan segenggam endapan daun nila yang dulu telah diproses, lalu didiamkan selama seminggu. Saat tekstur endapan mengental seperti tinta dan ketika ditaruh di tangan warnanya menempel di kulit, tandanya larutan sudah bisa digunakan.

Benang yang akan diwarnai, dicelup semalaman lalu dijemur. Diperiksa apakah birunya sudah sesuai dengan harapan. Jika masih kurang merata atau kurang tua, direndam lagi semalaman dan dijemur lagi. Hal ini bisa dilakukan berulang sampai 3-4 kali, tergantung kebutuhan. Setelah warna biru berhasil, benang *dipare* (direbus di air panas dengan kanji) selama 15-20 menit. Dijemur, dan setelah kering ikatannya dilepas dan dibentangkan pada alat tenun. Siap untuk ditenun.

Untuk menghasilkan warna merah, akar mengkudu dibersihkan lalu dipotong kecil-kecil dan ditumbuk sampai halus. Kulit pohon luba yang juga sudah ditumbuk halus dicampurkan ke dalamnya. Pohon luba tidak tumbuh di Sabu, penenun harus membelinya dari Sumba atau Bali.

Campuran tadi dimasukan ke dalam ember dengan 1-2 liter air—tergantung kebutuhan warna merahnya. Bila diperlukan, sekali pembuatan bisa sampai untuk pemakaian 6 liter air. Larutan akar mengkudu dan kulit pohon luba ini diaduk lalu disaring. Ampasnya ditumbuk, diberi air lagi, dan disaring lagi. Proses tumbuk-saring ini berlangsung sampai tiga kali, sebelum ampas dibuang dan hanya tersisa larutannya saja. Benang yang sudah disiapkan dicelup ke dalamnya semalaman. Keesokan harinya benang dijemur dan lalu dilepas ikatannya. Setelah kering, dibentangkan dan siap untuk ditenun.

Proses yang panjang dan membutuhkan ketekunan serta ketelitian ini, dilalui oleh pasangan Ina Agustina dan Ama Oktovianus agar bisa menghasilkan kain tenun berwarna alami. Sekaligus mempertahankan tradisi kain Sabu klasik. Meskipun demikian, pasangan ini juga memproduksi kain tenun dengan benang berwarna pabrikan, untuk bisa menyeimbangkan pemasukan dan pengeluaran. Kain berwarna alami meskipun mahal tapi penjualannya memakan waktu cukup lama. Sementara, kain-kain tenun warna-warni dengan motif kekinian lebih cepat perputarannya.

Penyimpanan kain tenun tidak boleh sembarangan. Kain berwarna alami harus disimpan tersendiri. Apabila memungkinkan, disimpan di dalam lemari dari bahan kayu jati. Produksi kain tenun dengan bahan alami biasanya tidak banyak. Hanya dua kain setahun, kecuali jika ada pesanan khusus.

Sejak empat tahun lalu hampir semua keluarga di Lohohede tidak lagi ikat agar di laut. Oleh karena itu pasangan Ina-Ama ini pun semakin pasti bahwa menenun adalah nafkah utama mereka. Sebagai pasangan penenun, pembagian kerja yang diraktekkan oleh Ina Agustina dan Ama Oktovianus cukup jelas. Ina Agustina sebagai penenun utama, dibantu Ama Oktovianus, terutama dalam mempersiapkan bahan dan peralatan tenun. Jika diperlukan, Ama Oktovianus bisa dipercaya oleh Ina Agustina untuk menenun. Misalnya, ketika Ina Agustina harus mengerjakan kegiatan lain sementara kain harus segera disetar, maka Ama Oktovianus yang menyelesaikannya.

Pencarian bahan untuk pewarna alami dilakukan berdua supaya mendapat hasil yang banyak. Kecuali akar mengkudu, diambil hanya oleh Ama Oktovianus. Pasangan ini merasa perlu untuk menanam pohon mengkudu dan tumbuhan nila di kebunnya sendiri, karena sudah sulit memperolehnya di hutan. Pekerjaan rumah juga dibagi sesuai kebutuhan. Memasak dan mengambil air bukan kewajiban Ina Agustina saja, Ama Oktovianus kerap melakukannya juga jika Ina Agustina sedang sibuk.

Sebagai pasangan penenun, mereka banyak menghabiskan waktu berdua. Apalagi saat ini empat orang anak mereka sudah besar semua. Si bungsu, perempuan, tengah menempuh pendidikan SMP di Kefamenanu, Kabupaten Timor Tengah Utara. Dua orang kakaknya merantau ke Jakarta. Satu-satunya anak perempuan yang bisa menenun, kini sudah menikah dan tinggal bersama suaminya di desa yang sama.

Kerap terlihat pasangan ini menggulung benang dengan *kedla* bersama-sama sambil mengobrol santai. Di antara angin yang berhembus pelan-pelan membawa rasa hangat, sesekali terlihat mereka tertawa berbarengan. Wajah mereka mulai memperlihatkan garis-garis usia, namun senyum tidak pernah lepas ketika mereka bercerita tentang tenun.

Meskipun mungkin tidak mudah, paling tidak mereka bisa bekerja dengan orang yang paling dicinta, di tempat yang paling nyaman, yaitu rumah. Angin yang mengibarkan kain-kain tenun mereka, seolah ikut merayakan setiap kebahagiaan kecil yang dibawa oleh pasangan ini setiap hari.

On a scorching afternoon in the village of Lohohede on Sabu Island, the terrace of a house, commonly used as a weaving area, was bathed in direct sunlight. There was a flurry of activity in the house, with a woman and a man seen transporting weaving tools to a small gazebo—called an *ammu ke hale*—in their yard. The tools, *kedua*, *langa mane*, and *langa tali*, needed to be moved because they were working with oiled thread. On the weaving terrace, several woven fabrics hung in a section sheltered from the sun.

Lush trees grew in the yard, protecting from the scorching Sabu Island sun. Ina—a common form of address for women on Sabu Island—Agustina Ado is a 51-year-old woman. With a perfectly symmetrical face that embodies the classic beauty of Sabu, Ina is one of the weavers in Lohohede Village. Since the age of 6, Agustina has been observing her mother weave, from the preparatory stages to the final product. The first time little Agustina was allowed to help her mother weave was when she was in third grade. This became the strong foundation for the profession that she later pursued full-time with her husband of the same age, Ama—the standard form of address for men on Sabu Island—Oktovianus Raja.

They are a weaving couple. This means their primary source of income is weaving cloth. However, Ama Oktovianus still has other activities: managing two small gardens with corn, sorghum, and green beans, and raising goats and pigs. For the family's protein needs, Ama Oktovianus would fish on the beach at both low and high tide, or he would catch fish and octopus at nightfall (*pai huru*) with a flashlight. The yield from both the garden and the sea is for their own consumption.

Since childhood, Ama Oktovianus has observed his mother weaving. His mother was the primary breadwinner, as her weaving income was more stable than his father's work, which involved tapping palm wine or collecting palm sap. When his mother died, Ama Oktovianus, the eldest of six siblings, began learning weaving from Nae, his mother's older sister, and Nakue, his mother's younger sister. Ama's younger sister was still young at the time, so she could not help with the weaving. After almost a month of learning from Nae and Nakue, Oktovianus, then 23, was finally able to weave on his own. He began selling his woven products, though he did not break into the market as quickly as other weavers.

In the history of weaving, Lohohede Village holds a special place. In around 1988, a man named Welem Edison Bunga decided to learn weaving from his wife. He then became a producer of woven fabrics that were quite popular at the time. At that time, there were still no male weavers. Usually, they only helped their wives with preparing materials and tools.

Typical jobs for men at that time included tapping palm wine, farming, fishing, and raising livestock. If the weather was good and there were seedlings, the whole family would go to the sea to cultivate and harvest seaweed for agar. When the opportunity for seaweed cultivation arises, they will set aside other work. Weaving then became the next stable source of income, as the income from palm wine and agar was uncertain due to the weather. On average, the people of Lohohede grew food crops in their gardens and fished in the sea for family consumption.

Gradually, some men in Lohohede Village began working as weavers. Together with their wives and children, the whole family could become productive weavers. In 2009, crude oil spilled into the Timor Sea after the West Atlas drilling unit on the Montara oil platform exploded and caught fire. All seaweed cultivation areas around the Timor Sea were affected. For coastal villages such as Lohohede, this incident severely affected the community's economy, with the majority of residents being seaweed farmers.

The weaving profession has also become increasingly popular. There is always a market for woven fabrics in Seba (a city in Sabu Regency), Kupang, Sumba, and even Flores. In areas outside Sabu with a Sabu diaspora, there is constant demand for Sabu fabrics for various purposes. These fabrics are required for special events, such as when a family member dies or gets married. Sabu fabrics are also sought after by non-Sabu people because of their distinctive motifs. With market development, Sabu fabric motifs have adopted many new, more modern motifs and a wider range of colors. Of course, using colored threads from factories.

Ina Agustina produced her first fabric around 1990 when she was 17 years old. Like most weavers at the time, she used factory-made colored threads in her woven fabrics. At that time, many Sabu weavers had abandoned the old method of making woven fabrics with natural dyes, which they considered way too troublesome. However, about four years ago, Ina Agustina started creating woven fabrics using natural dyes, since it turned out that these naturally-dyed fabrics could be sold at very high prices. Ina learned how to use natural dyes from her older sister.

Sabu woven fabrics originally only had three colors: yellow, red, and blue. These natural colors are obtained through a lengthy process that involves treating materials from several trees and plants. Each stage of the process requires careful attention.

The first stage is greasing the threads. This process produces yellowish threads that are ready to absorb stronger colors, such as dark blue and red, and retain those colors, preventing fading. The main ingredients for thread greasing are yellow papaya leaves, yellow *widuri* leaves, *kare* tree bark, and old, dried *kepaka* fruit seeds (also known as *kepuh* or *nitas* trees). All ingredients are ground together, then soaked in water for three nights.

The thread is then placed in the soaking water. It is left for three nights, then dried in the sun for a week. Once dry, the slightly yellowish thread is rolled using a *kedua*, a cross-shaped tool, to form a ball of thread (*warru*). In the next stage, the thread is stretched onto a *langa mane*, a tool used to determine the length (*lungs*) and width (*pakan*) of the fabric to be woven. After that, the thread is moved to a *langa tali* to form the pattern.

The same pattern can be made for 2-3 pieces of fabric at once. The threads are dyed after they are tied with raffia string. In principle, the parts that are not covered by the string will be dyed. Meanwhile, the bark of the *raru* tree is soaked in water, and after 1-2 hours, the threads are placed inside the water. They are left overnight, then the next day they are dried in the sun for less than an hour until they are ready to be dipped.

There are two main natural dyes: indigo leaves for dark blue and *mengkudu* (noni) roots for red. From early morning, the indigo leaves are soaked in a bucket of water and left until the following afternoon. The leaves are then squeezed and removed. The water in the bucket is stirred before the remaining leaves are removed. Betel lime is added to the solution in the bucket until it dissolves well and small bubbles appear.

This stirring process takes 1-2 hours. After that, it is left overnight until a blue sediment appears. About 70%-80% of the water is then discarded, leaving the sediment in the bucket. The bucket is covered and left until it is time to use it. This sediment can be stored for several months. When it is time to use, fresh indigo leaves will be soaked in water in a different bucket the day before and left overnight. The next day, the leaves are removed from the bucket, squeezed, and discarded.

The dried bark of the *kepaka* tree is then roasted in a pot until it turns to ash, mixed with the bark of the *luba* tree and crushed dried betel nut, and then added to the new indigo leaf solution. 20 liters of water are added to the solution. Next, the solution is mixed with a handful of the previously processed indigo leaf sediment, then left to stand for a week. The solution is ready for use when the sediment thickens to the consistency of ink and sticks to the skin when applied to the hand.

The thread to be dyed is soaked overnight, then dried in the sun. The creator will check whether the thread has turned the desired blue shade. If it is still uneven or not dark enough, it will be soaked again overnight and dried again. This process might be repeated 3-4 times, depending on the color desired. Once the blue color is achieved, the thread will be boiled in hot water along with starch for 15-20 minutes. It will then be dried, and once dry, the ties will be removed, and the thread will be stretched on a loom. It is now ready to be woven.

To produce red, the producer will clean the *mengkudu* roots, cut them into small pieces, and pound them until smooth. Finely pounded *luba* tree bark is then mixed in. *Luba* trees do not grow in Sabu, so weavers must purchase them from Sumba or Bali.

The mixture might be placed in a bucket with 1-2 liters of water, depending on the desired shade of red. If required, one batch might serve up to 6 liters of water. The solution of *mengkudu* root and *luba* tree bark is then stirred and filtered. The pulp is pounded again, mixed with more water, and filtered again. This pounding and straining process is repeated three times before the residue is discarded, leaving only the solution. The prepared threads are soaked in this solution overnight. The next day, the threads are dried in the sun and then untied. Once dry, it is finally spread out, ready for weaving.

This lengthy process, which requires diligence and precision, is undertaken by Ina Agustina and Ama Oktovianus to produce naturally dyed woven fabrics while preserving the traditional Sabu fabrics. However, the couple also produces woven fabrics using factory-dyed thread to balance their income and expenses. Naturally dyed fabrics are expensive, but they take a long time to sell. Meanwhile, colorful woven fabrics with contemporary motifs sell much more easily.

Woven fabrics cannot be stored carelessly. Naturally dyed fabrics must be stored separately. They should be stored in a teak cabinet. The production of woven fabrics from natural materials is usually limited. Unless they receive special orders, only two naturally dyed fabrics are produced per year.

Four years ago, almost all families in Lohohede stopped fishing at sea. Therefore, Ina and Ama are even more confident in weaving as their primary source of income. As a weaving couple, the division of labor between Ina Agustina and Ama Oktovianus is quite clear. Ina Agustina is the main weaver, assisted by Ama Oktovianus, especially in preparing materials and equipment for weaving. If necessary, Ina Agustina can rely on Ama Oktovianus to do the weaving. For example, when Ina Agustina has to do other activities while the fabric must be delivered immediately, Ama Oktovianus finishes it.

To get a lot of dyeing supplies, they search for natural dye materials together, except for *mengkudu* roots, which are collected only by Ama Oktovianus. The couple feels the need to plant *mengkudu* and indigo plants in their own garden, as they are hard to find in the forest. Household chores are also divided according to necessity. Cooking and fetching water are not only Ina Agustina's responsibilities; Ama Oktovianus often takes them on when Ina Agustina is busy.

As a couple who weaves, they spend a lot of time together. Especially now that their four children are all grown up. The youngest, a girl, is attending junior high school in Kefamenanu, North Central Timor Regency. Her two older siblings have migrated to Jakarta. The only daughter who can weave is now married and lives with her husband in the same village.

This couple is often seen winding threads together while chatting casually. In the warm, gentle breeze, they might be seen laughing together. Their faces show signs of aging, but their smiles don't fade when they talk about weaving.

Although it may not be easy, at least they can work with the people they love most, in their home, where they feel the most comfortable. The wind that blows through their woven fabrics seems to celebrate every little happiness that this couple grows each day.



Seutas benang mereka tenun bersama dengan penuh kesabaran, memadukan warna hingga menjadi kain tenun utuh yang indah. Oktovianus Raja dan istri, Agustina Ado, menjalani hidup dengan rasa dan kecintaan yang sama, tenun Sabu.

/They weave a strand of thread together with patience, blending colors to create beautiful woven fabric. Oktovianus Raja and his wife, Agustina Ado, live their lives with the same passion and love for Sabu weaving.



Kiri-kanan/left-right:

Oktovianus Raja. Kecintaannya akan tenun berawal dari orang tuanya sejak ia belia. Pada umur 25 ia memutuskan untuk menggantungkan hidup pada menenun. /Oktovianus Raja. His love for weaving began with watching his parents when he was young. At the age of 25, he decided to make weaving his livelihood.

Saat masih berumur 6 tahun Agustina Ado diajari almarhum mamanya cara menenun dan mengolah bahan pewarna. Keahlian turun-temurun harus terus diturunkan agar anak cucu tahu cara mengolahnya, demikian pesan sang mama yang selalu diingatnya. /When she was 6 years old, Agustina Ado was taught by her late mother how to weave and process dyes. The skill must be passed down from generation to generation so that children and grandchildren know how to process it, a message from her mother that she always remembers.





Berbagi momen, melepas rindu disela menenun melalui gawai pintar dengan anak pertama mereka, yang merantau jauh ke Jakarta.

They share moments and alleviate their longing between weaving sessions by communicating with their first child, who has relocated to Jakarta, through their smartphone.



Kiri-kanan/left-right:

Proses panjang pembuatan tenun dikerjakan bersama, bergantian. Sesekali kerabat ikut membantu memintal benang. /The lengthy process of weaving is done together, taking turns. Occasionally, relatives help spin the yarn.

Ada juga langga tali yang digunakan untuk membentuk motif pada kain yang akan ditenun. /There is also a langga tali, which is used to form patterns on the fabric to be woven.

Peralatan yang digunakan menenun sehari-hari antara lain adalah kedua, yang biasanya digunakan untuk menggulung benang. /The tools used for daily weaving include the kedua, which is usually used to roll yarn





Dengan tenun pasangan ini memenuhi kehidupan keluarga. Proses menenun mereka lakukan bersama dan bergantian setiap hari.

/This couple supports their family with weaving. They weave together, taking turns every day.



Meskipun tenun menjadi mata pencaharian utama, Oktavianus juga mengurus kebun dan ternak, serta memancing ikan untuk makan keluarga.

/Although weaving is their main source of income, Oktavianus also tends to the garden and livestock, and fishes for the family's meals.



Jika bahan pewarna alami untuk benang berkurang, Oktavianus harus mencarinya di sekitar rumah. Bahan pewarna alami biasanya berasal dari tumbuh-tumbuhan.

/If the natural dye for the yarn runs out, Oktavianus has to look for it around the house. Natural dyes usually come from plants.



Ada beberapa tumbuhan bahan pewarna alami yang masih bisa ditemukan di sekitar rumah. Misalnya, pohon *mengkudu* yang digunakan sebagai pewarna merah.

/Several plants used as natural dyes can still be found around the house. For example, the *mengkudu* (noni) tree is used as a red dye.



Kiri-kanan/left-right:

Pohon mengkudu diambil akarnya secukupnya, disesuaikan dengan banyaknya benang yang akan diwarnai. /The roots of the *mengkudu* tree are taken as needed, depending on the amount of thread to be dyed.

Biji pohon nitas atau kepaka. / *Nitas tree* seeds or *kepaka*.

Selain pohon mengkudu, tumbuhan atau tanaman pewarna alami yang masih bisa ditemui di Pulau Sabu adalah pohon nitas yang diambil bijinya. Bisanya untuk pewarnaan hitam pada kain. /Other than the *mengkudu* tree, other natural dye plants that can still be found on Sabu Island are *nitass* trees, from which the seeds are taken. These are usually used for dyeing fabric black.





Di musim tertentu, terutama kemarau, beberapa tumbuhan atau tanaman pewarna alami seperti tarum atau nila sulit didapat. Untuk mengatasi hal tersebut, Agustina menanam beberapa tanaman atau tumbuhan bahan pewarna di kebun rumah mereka.

/During certain seasons, especially the dry season, some natural dye plants or herbs, such as *tarum* or *nila*, are difficult to find. To overcome this, Agustina grows several dye plants or herbs in her home garden.



Tanaman nila atau tarum di kebun Agustina

/Nila or tarum plants in Agustina's garden.



Oktavianus membawa pulang akar pohon mengkudu yang baru diambalnya. Di rumah akar itu dicuci dan lalu dipotong kecil-kecil.

/Oktavianus brings home the *mengkudu* tree roots he has just harvested. At home, the roots are washed and then cut into small pieces.



Pada proses selanjutnya, potongan-potongan kecil akar pohon mengkudu itu ditumbuk dan tumbukannya dilarutkan dalam air. Banyaknya air disesuaikan dengan jumlah benang yang akan diwarnai.

/In the next process, the small pieces of *mengkudu* tree roots are pounded, and the powder is dissolved in water. The amount of water is adjusted according to the amount of thread to be dyed.



Setelah bahan pewarna tercampur, perendaman benang pun dilakukan. Proses perendaman bisa berlangsung berulang kali, sesuai dengan tingkat kepekatan warna pada benang yang diinginkan.

/After the dye was mixed, the threads were soaked. The soaking process can be repeated several times to achieve the desired color intensity of the threads.



Benang yang telah diwarnai lalu dijemur.

/The dyed threads were then dried in the sun.

Di selasar rumah yang sederhana tergantung kain-kain tenun aneka motif yang indah, ciptaan tangan trampil dan jiwa penuh rasa.

/In the hallway of the simple house hung beautifully patterned woven fabrics, the creations of skilled hands and passionate souls.



Melawan Nasib di Rantau

/ Fighting Fate in a Foreign Land

Teks /text by **Ery Damayanti**

Photografer /Photographer by **Edy Susanto**

Surtiah (44 tahun) tidak pernah bermimpi bahwa ia akan hidup jauh dari tanah kelahirannya di Ciomis, Jawa Barat. Bersama suami dan anaknya, mereka resmi memulai hidup baru jauh dari kampung halaman sejak 2007. Suaminya, Tursino (44 tahun), yang akrab dipanggil Gepeng, mengajak Surtiah memulai hidup baru di perantauan, nun jauh di ujung utara Sulawesi.

Tepatnya, di Satuan Pemukiman 1 (SP1), Desa Sari Tani, Kabupaten Boalemo, Gorontalo. SP1 adalah salah satu dari banyak lokasi pemukiman bagi transmigran di Gorontalo. Untuk konteks desa, ini sebenarnya lebih seperti dusun. Transmigran yang ada di wilayah transmigrasi di sini berasal dari Jawa, Bali, dan ada juga orang Gorontalo. Di wilayah transmigrasi rata-rata setiap keluarga transmigran mendapat tanah 2 hektar dan 1 rumah sederhana. Namun, lokasi dan kemiringan tanahnya berbeda-beda.

Dahulu, Surtiah dan Gepeng menjalani kehidupan sebagai pasangan penghasil gula kelapa di Ciomis. Gepeng memanjat pohon kelapa dan memanen nira, lalu Surtiah mengolahnya menjadi gula kelapa. Sampai pada suatu hari Gepeng terjatuh dari pohon kelapa, dan tidak bisa bekerja selama hampir 2 tahun. Saat itu, Surtiah memutuskan untuk bekerja sebagai pembantu rumah tangga di Jakarta, demi menopang ekonomi keluarga. Gepeng pun berangsur sembuh dan mencoba untuk kembali bekerja secara serabutan.

Suatu hari ayah dari Gepeng, yang sudah mengikuti program transmigrasi di Gorontalo, menyuruh Gepeng datang ke lokasi transmigrasinya. Ayahnya itu sudah memiliki rumah dan tanah kebun, sesuatu yang tidak dimilikinya ketika masih di Ciomis. Gepeng dan Surtiah lalu mengumpulkan uang, sampai Gepeng bisa mengunjungi ayahnya di SP1, Gorontalo. Di sana, Gepeng melihat tanah luas sebagai harapan. Saat itu ada tetangga sang ayah yang memutuskan untuk kembali ke Jawa, dan mau menjual rumah dan tanahnya kepada Gepeng. Sudah ada sedikit kebun coklat dan kelapa di tanah tersebut. Sebagai tambahan, Gepeng juga kemudian membeli sedikit lahan sawah.

Pada waktu itu Gepeng masih belum memutuskan untuk pindah ke SP1. Ia hanya meminta istrinya datang menyusul tanpa membawa anak. Anak mereka yang masih kecil itu ditiptikan Surtiah kepada keluarganya di kampung. Gepeng meminta Surtiah untuk tinggal selama 6 bulan di wilayah transmigrasi. Mereka memperhitungkan kelayakan hidup sebagai keluarga dengan bergantung pada kebun dan sawah yang ada. Kondisi SP1 di awal kehidupan pasangan ini di sana, masih sangat jauh dari layak. Transportasi satu-satunya keluar desa ke arah kecamatan adalah melalui sungai. Baru kemudian pelan-pelan jalan mulai dibangun, yang menghubungkan mereka dengan Kecamatan Wonosari.

Meskipun sulit, Surtiah menjalankan tugasnya dengan sungguh-sungguh. Dihitungnya semua pengeluaran dan hasil panen,

sampai akhirnya Surtiah mengatakan kepada suaminya bahwa mereka sekeluarga bisa hidup dari hasil kebun dan sawah yang ada.

Hal ini membuat Gepeng semakin yakin untuk memulai kehidupan baru bersama keluarganya di SP1. Pasangan ini semakin rajin bekerja untuk menabung, dan membawa anak mereka ke SP1. Mengikuti jejak petani di Gorontalo, Gepeng ikut menanam di lahan yang cukup luas di kejauhan. Inilah awal mereka berhutang pada tengkulak, untuk modal menanam jagung. Hutang tersebut berkisar sekitar 3-20 juta rupiah. Bertahun-tahun hutang tersebut semakin menumpuk. Sampai akhirnya pasangan suami istri ini bertekad untuk membebaskan diri dari hutang. Hal pertama yang mereka lakukan adalah mengurangi pinjaman sampai separuhnya. Kalau sebelumnya modal menanam jagung untuk seluruh lahan dipinjam dari tengkulak, maka kemudian separuh modal lagi diambil dari hasil panen coklat.

Selain jagung, pada lahan yang sama mereka juga menanam kacang tanah. Lalu, di lahan lain mulai pula ditanami beragam tanaman dengan masa panen yang berbeda-beda. Misalnya, cabai, sayur-sayuran, pisang, dan lain-lain. Pasangan ini juga mulai menambah komoditas dengan menanam tanaman tahunan seperti kelapa dan coklat.

Perlahan tapi pasti, mereka mulai melunasi hutangnya pada tengkulak. Setelah bertahun-tahun harus menjual hasil panen ke tengkulak, akhirnya mereka bisa merasakan nikmatnya kebebasan menjual jagungnya ke mana saja. Dua hal yang membuat hutang ke tengkulak memperberat ekonomi ketika panen adalah, pertama, harga per kilogram jagung di tengkulak lebih murah 1.000 rupiah dibandingkan dengan harga beli di gudang atau pabrik. Kedua, menjadi semakin lebih berat lagi karena sejak 2015 tengkulak menariskan ongkos yang mahal untuk mengambil hasil panen, dengan alasan jalanan yang rusak.

Di titik inilah Gepeng dan Surtiah memutuskan untuk melawan nasib dan segera membebaskan diri dari hutang. Gepeng yang memiliki kelompok tani bernama Kelompok Tani Nantu Lestari, kemudian mengajak anggota kelompok taninya untuk mengikuti jejaknya yang sudah terbebas dari hutang. Sekarang, Gepeng dan kelompok taninya menjual jagung langsung ke gudang, dan mendapat harga yang lebih layak.

Keberhasilan Gepeng dan anggota kelompok taninya terbebas dari hutang, tidak lepas dari kehadiran perempuan-perempuan hebat seperti Surtiah, yang tangguh dan cerdas dalam mengelola uang keluarga. Kebiasaan jelek ketika masih berhutang dengan tengkulak, yaitu menambah hutang setiap merasa ada kebutuhan, sudah bisa mereka hilangkan.

Saat ini kelompok Tani Nantu Lestari tengah giat mengembangkan tanaman coklat, karena komoditas ini sedang naik harganya. Terlebih, ada program pemerintah yang membagikan bibit coklat gratis. Sebagian tanaman coklat yang ditanam bertahun-tahun lalu sudah menghasilkan, sedangkan sebagian lagi masih menjadi bibit. Para istri yang tergabung di Kelompok Wanita Tani Melati, membantu sepenuhnya di kebun coklat. Karena, tanaman ini membutuhkan perawatan intensif.

Selain tanaman coklat, mereka juga membuat pembibitan untuk tanaman lainnya, agar lahan kebun mereka dipenuhi oleh beragam tanaman yang berbeda-beda, dan yang dengan frekuensi panen yang berbeda-beda juga. Cara ini selain sehat untuk tanah, juga dapat menyehatkan perekonomian keluarga. Pasangan ini tidak menanam seluruh lahannya dengan tanaman komoditas. Sebagian kecil mereka sisakan untuk tetap menjadi hutan, terutama yang dekat dengan mata air. Mereka menyadari bahwa air yang mereka nikmati harus terus dijaga keberadaannya.

Surtiah dan Gepeng sudah menikmati hasil kerja kerasnya selama ini. Mereka sudah merenovasi rumah, membuat kandang ternak, dan membeli tanah pertanian. Anak sulung mereka pun sudah menjadi petani mandiri juga, yang mempunyai lahan dan ternaknya sendiri. Tapi, bagi mereka kerja keras belum selesai. Menurut mereka, petani memang harus terus bekerja keras. Bedanya adalah, sekarang mereka lebih punya pilihan dalam melaksanakan pekerjaannya.

Surtiah (44 years old) never dreamed that she would end up living so far from her childhood home in Ciamis, West Java. In 2007, together with her husband and child, she officially started a new life far from her hometown. Her husband, Tursino (44 years old), affectionately known as Gepeng, convinced Surtiah to start a new life in a foreign land, at the northern tip of Sulawesi.

To be precise, in Settlement Unit 1 (Satuan Pemukiman 1--SP1), Sari Tani Village, Boalemo Regency, Gorontalo. SP1 is one of many settlement locations for transmigrants in Gorontalo. Compared to the usual village definition, the settlement is more like a hamlet. The transmigrants in this area hailed from Java, Bali, and Gorontalo itself. On average, each transmigrant family receives two hectares of land and a simple house. However, the location and slope of each family's land vary.

In the past, Surtiah and Gepeng lived as coconut sugar producers in Ciamis. Gepeng climbed coconut trees and harvested sap, then Surtiah processed it into coconut sugar. Until one day, Gepeng fell from a coconut tree and was unable to work for almost two years. At that time, Surtiah decided to work as a domestic helper in Jakarta to support the family's economy. Gepeng gradually recovered and tried to return to work, doing odd jobs.

One day, Gepeng's father, who had joined a transmigration program in Gorontalo, told Gepeng to come to his transmigration site. His father already had a house and farmland there, something he did not have when he was still in Ciamis. Gepeng and Surtiah then saved money until Gepeng could visit his father in SP1, Gorontalo. There, Gepeng saw the vast land as a source of hope. At that time, one of his father's neighbors decided to return to Java and wanted to sell his house and land to Gepeng. There were already a small number of cocoa and coconut trees on the land. In addition, Gepeng also bought a small plot of rice fields.

At that time, Gepeng had not yet decided to move to SP1. He only asked his wife to follow him without bringing their child. Surtiah left their young child with her family in the village. Gepeng asked Surtiah to stay for 6 months in the transmigration area. They calculated the feasibility of living as a family by relying on the existing gardens and rice fields. The initial conditions at SP1 during the couple's early days there were far from ideal. The only means of transportation out of the village to the sub-district was via the river. Only later did road construction begin, gradually connecting them to the Wonosari Sub-district.

Despite the difficulties, Surtiah carried out her duties diligently. She calculated all expenses and harvests until, finally, Surtiah told her husband that their family could live off the existing gardens and rice fields.

This made Gepeng even more certain that they could start a new life with his family in SP1. The couple worked even harder to save money and bring their children to SP1. Following in the footsteps of farmers in Gorontalo, Gepeng planted crops on a large plot of land in the distance. This was the beginning of their debt to the *tengkulak*, middlemen who purchase produce at its early stages for cheap, providing seed money to plant corn. They

owed these middlemen around 3 to 20 million rupiah. Over the years, the debt accumulated. Finally, the couple was determined to free themselves from debt. The first thing they did was to reduce the loan by half. Previously, all the funds required to plant corn on their land were borrowed from middlemen. Later, they managed to cut that in half, using funds from the cocoa harvest for the rest.

In addition to corn, they also planted peanuts on the same land. Then, on another lot, they began to grow various crops with different harvest periods—chilies, vegetables, and bananas, among others. The couple also began adding variety by planting annual crops, such as coconuts and cocoa.

Slowly but surely, they began to pay off their debts to the middlemen. After years of having to sell their harvest to middlemen, they were finally able to enjoy the freedom of selling their corn anywhere. Two factors made the debts to middlemen a burden on the economy during harvest time. First, the price of corn at the middlemen was 1,000 rupiah per kilogram lower than the price at which warehouses or factories purchase. Second, it became even more burdensome because, since 2015, middlemen had been charging high fees to collect the harvest, citing damaged roads as the reason.

It was at this point that Gepeng and Surtiah's resolve to fight fate was solidified, and they immediately freed themselves from debt. Gepeng, who led the Nantu Lestari Farmer Group, then invited his group's members to follow in his footsteps and free themselves from debt. Now, Gepeng and his farmer group sell corn directly to warehouses and get a more reasonable price.

The success of Gepeng and his farming group members in freeing themselves from debt cannot be separated from the presence of amazing women like Surtiah, who are both strong and competent in managing family finances. The families have been able to break the bad habit of taking on debt so easily whenever they feel the need to, which formed when they were still in debt to middlemen.

Currently, the Nantu Lestari Farmers Group is actively developing cocoa plants, a product with a currently rising purchase price. This project is supported by a government program that distributes free cocoa seedlings. Some of the cocoa plants that they planted years ago are already producing fruit, while others are still seedlings. Because these plants require intensive care, the wives of the Melati Women Farmers Group help out full-time at the cocoa plantation.

In addition to cocoa plants, they also grow seedlings for other crops, ensuring their farmland is filled with a variety of crops with varying harvest frequencies. This method is not only healthy for the soil, but also for the family's economy. The couple does not plant their entire land with commodity crops. They leave a small portion of the land forested, especially near the spring. They realize that the source of the water they so benefitted from must be preserved.

Surtiah and Gepeng have enjoyed the fruits of their labor. They have renovated their house, built livestock pens, and purchased agricultural land. Their eldest child has also become an independent farmer, with his own land and livestock. However, for them, the hard work is not over. They believe that farmers must continue to work hard. The difference is that now they have more freedom in how they carry out their work.





Lokasi Desa Sari Tani yang terpencil ditambah akses jalan yang belum begitu baik membuat kehidupan masyarakat disini bisa dibilang cukup sulit dan masih jauh dari sejahtera.

/The remote location of Sari Tani Village, coupled with poor road access, makes life here quite difficult and far from prosperous.



Rata-rata warga Desa Sari Tani bekerja sebagai petani. Komoditas utamanya adalah Jagung (*Milo*- Bahasa Gorontalo) adapula coklat.

/Most residents of Sari Tani Village work as farmers. The main commodity is corn (*milo*, in the Gorontalo language), but cocoa is also produced.



Di beberapa titik Desa Saritani, rumah-rumah kayu yang merupakan rumah transmigran awal di wilayah ini banyak yang sudah kosong ditinggalkan penghuninya. Sulitnya hidup membuat mereka memilih untuk pergi ke kota atau kembali ke Jawa atau kota asal..

/In several areas of Sari Tani Village, many of the wooden houses built initially for transmigrants in this region are now empty, as their residents have left. The difficult living conditions have forced them to move to the city or return to Java and their other hometowns.



Tursino alias gepeng (44 tahun) istrinya Surtiah (44) transmigran asal Jawa.Tahun 2007 bertransmigrasi ke Desa Saritani dan tinggal di Satuan Pemukiman 1 mengikuti jejak bapaknya.

Tursino, also known as Gepeng (44 years old), and his wife Surtiah (44 years old) are transmigrants from Java. In 2007, they migrated to Sari Tani Village and lived in Settlement Unit 1 (SP1), following in the footsteps of Tursino's father.



"Dulu lebih sulit disini , akses juga lebih sulit karena hanya ada transportasi perahu", ujar Turisno mengenang awal menjadi transmigran di Saritani. Dorongan Surtinah istrinya yang menguatkan tekadnya untuk terus bertahan.

/"It used to be more difficult here. The place was even more difficult to access because there was only boat transportation", said Turisno, recalling his early days as a transmigrant in Sari Tani. It was his wife, Surtiah, who encouraged him to persevere.



Ladang jagungnya sudah siap panen. Di awal kedatangannya sebagai transmigran, Tursino dan istri harus meminjam uang kepada tengkulak sebagai modal bertanam jagung (Milo - Bahasa Gorontalo).

/His corn field is ready for harvest. When he first arrived as a transmigrant, Tursino and his wife had to borrow money from intermediaries to plant corn (milo, in the Gorontalo language).



Di ladang jagung miliknya , Tursino juga menanam tanaman sela seperti kacang-kacangan.

/In his corn field, Tursino also grows intercrops such as beans.



Tidak mau terus bergantung pada tengkulak, Surtiah dan Tursino membuat demplot pembibitan aneka macam tanaman sela seperti coklat, kelapa, cabai ditanam di lahan milik mereka. Pelan-pelan mereka bisa membayar utang kepada tengkulak dan mencukupi kebutuhan sehari-hari.

/Not wanting to continue relying on middlemen, Surtiah and Tursino then created demonstration plots of various intercrops, such as cocoa, coconut, and chili peppers, which they planted on their own land. Gradually, they were able to pay off their debts to the middlemen in full and successfully meet their daily needs.



Kiri-kanan/left-right:

Bibit tanaman Kakao (coklat) yang mereka tanam pun sudah bisa menghasilkan /The cocoa seedlings they planted have also started to bear fruit.

Tursino menyerahkan uang hasil penjualan komoditas tanaman sela kepada Surtiah istrinya yang akan digunakan Tursino untuk mencukupi kebutuhan harian keluarga. Peran istrinya Surtiah dalam mengelola - manajemen keuangan keluarga sangat membantunya untuk tidak tergantung kepada tengkulak lagi. /Tursino hands over the money from the sale of intercropped crops to his wife, Surtiah, who will use it to meet the family's daily needs. Surtiah's role in managing the family finances greatly aided Tursino in freeing the family so they no longer depend on middlemen.



Musim panen tiba, ada kelegaan bagi Tursino dan Surtiah karena setidaknya hasil jerih payah mereka menanam jagung bisa dinikmati tidak terlalu terbebani hutang membayar pinjaman kepada tengkulak

/Harvest season has arrived. Tursino and Surtiah are relieved because, at the very least, they can now enjoy the fruits of their labor from planting corn and are no longer burdened with the obligation to pay loans to middlemen.



Kiri-kanan/left-right:

Keuntungan menjual hasil panen langsung di gudang dibandingkan dengan menjual ke tengkulak adalah pada selisih harga jual yang mencapai Rp1000 per kilogram. /Tursino waits in line to sell his corn harvest (milo, in the Gorontalo language) directly at the warehouse. In the past, when he was still dependent on middlemen, Tursino had no choice but to sell his harvest to them. Now, he chooses to sell directly to the warehouse, which offers a better price.

Tursino mengantri untuk menjual hasil panen jagung (Milo - Bahasa Gorontalo) langsung di gudang. Jika dulu ketika masih tergantung dengan tengkulak, Tursino mau tidak mau harus menjual hasil panenanya ke tengkulak sekarang dia memilih untuk menjal langsung ke gudang, dengan harga yang lebih baik. /The advantage of selling the harvest directly to the warehouse rather than through middlemen is the lower purchase price. The middlemen's price offer was IDR 1,000 per kilogram lower.



Tursino dan istrinya Surtiah menghabiskan malam di teras rumah mereka di Desa Sari Tani. Semenjak lepas ketergantungan dari tengkulak, pelan-pelan kehidupan mereka membaik secara ekonomis dan bisa merenovasi rumah.

Tursino and his wife, Surtiah, spend the evening on the terrace of their house in Sari Tani Village. Since breaking free from their dependence on middlemen, their economic situation has slowly improved, enabling them to renovate their home.



Tursino dan istrinya Surtiah beristirahat di pondok ladang jagung mereka usai melakukan penanaman dibantu kerabat mereka.

Tursino and his wife, Surtiah, rest in a hut in the corn field after planting with the help of their relatives.



Tursino dan istrinya Surtiah beristirahat di pondok ladang jagung mereka usai melakukan penanaman dibantu kerabat mereka.

Tursino and his wife, Surtiah, rest in a hut in the corn field after planting with the help of their relatives.



Sementara bibit tanaman sela yang telah mereka tanam di lahan jagung kini mulai tumbuh, bisa menjadi penopang ekonomi keluarga sehari

/Meanwhile, the intercropped seedlings they planted in the corn field are now growing and can support the family's daily economic needs.

Judul /Title

Puan Alam / Women and Nature

Penulis /Writer

Ery Damayanti

Ikha Setiawati Mujiono

Rizal Karim

Agung Raka Pratama

Fotografer /Photographer

Edy Susanto

Ramlin Bunga

Jayein Kurniawan

Penasihat /Advisor

Ery Damayanti

Editor Foto /Photo Editor

Edy Susanto

Editor Teks /Text Editor

Nina Masjhur

Penerjemah /Translator

Kenny Masjhur

Desainer Buku /Book Designer

Denny Bhatara

Perpustakaan Nasional RI Data Katalog dalam Terbitan (KDT)

Ucapan Terima Kasih / Thanks to:

Tuhan YME, Sekretariat Nasional GEF-SGP Indonesia Program, serta pihak-pihak yang tidak bisa kami sebutkan satu-per satu.

@2026

Hak cipta dilindungi undang-undang.

Tidak ada bagian dari publikasi ini yang boleh diproduksi atau dikirim dalam bentuk apa pun atau dengan cara apa pun elektronik atau mekanik, termasuk fotokopi, rekaman atau sistem penyimpanan dan pengambilan informasi lainnya, tanpa izin tertulis sebelumnya dari penerbit.

/No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means electronic or mechanical, photocopying, recording or otherwise, without prior permissions from the publisher.

ISBN xxxx

Ukuran / Size

xx halaman / pages, 24 cm x 24 cm

Cetakan Pertama, xxx 2026

/First Printing, xxxx 2026

Penerbit /Publisher

PT. Semata Literasi Visual Lima Belas

Jl. Tebet Timur Dalam IX E No.15, DKI Jakarta, Indonesia

Situs: literasivisual15.org

E-mail: surat@literasivisual15.org



