

KAJIAN ETNOBOTANI DALAM MAKANAN TRADISIONAL RA'A RETE KHAS BAJAWA KECAMATAN JEREBU'U KABUPATEN NGADA

**Maimunah H. Daud¹, Renata Lusitania Bebbe Jimin², Maria Fransiska
Nake^{3*}, Maria Tifana Dhone⁴, & Viktor Kristian Liko⁵**

^{1,2,3,4,&5}Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Flores, Jalan Sam Ratulangi, Ende, Nusa Tenggara Timur 86318,
Indonesia

*Email: riskanake@gmail.com

Submit: 02-07-2025; Revised: 29-07-2025; Accepted: 30-07-2025; Published: 31-07-2025

ABSTRAK: *Ra'a Rete* merupakan makanan khas masyarakat Bajawa, Kabupaten Ngada yang memiliki nilai budaya sekaligus potensi pengembangan dalam konteks etnobotani. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi tumbuhan lokal yang digunakan dalam pembuatan *Ra'a Rete* serta menganalisis perannya dalam tradisi kuliner masyarakat Bajawa. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi lapangan dan wawancara mendalam terhadap tokoh masyarakat serta pelaku kuliner lokal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Ra'a Rete* memanfaatkan berbagai bahan lokal, seperti umbi-umbian dan rempah-rempah yang memiliki keanekaragaman hayati tinggi serta kandungan gizi yang signifikan. Selain itu, makanan ini berperan penting dalam pelestarian identitas budaya masyarakat Bajawa dan menjadi peluang dalam meningkatkan kesadaran terhadap pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan. Penelitian ini diharapkan dapat mendorong pengembangan produk kuliner berbasis etnobotani di Indonesia serta melestarikan warisan budaya tradisional.

Kata Kunci: Bajawa, Budaya Lokal, Etnobotani, Kabupaten Ngada, Makanan Khas, *Ra'a Rete*.

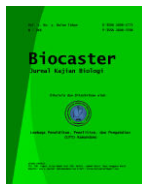
ABSTRACT: *Ra'a Rete* is a traditional food of the Bajawa people of Ngada Regency, which holds cultural value and potential for development within an ethnobotanical context. This study aims to identify the local plants used in making *Ra'a Rete* and analyze their role in the Bajawa culinary tradition. The study employed a descriptive qualitative approach, with data collection techniques including field observations and in-depth interviews with community leaders and local culinary practitioners. The results indicate that *Ra'a Rete* utilizes a variety of local ingredients, such as tubers and spices, which possess high biodiversity and significant nutritional value. Furthermore, this dish plays an important role in preserving the cultural identity of the Bajawa people and provides an opportunity to raise awareness of the sustainable use of local resources. This research is expected to encourage the development of ethnobotanical-based culinary products in Indonesia and preserve traditional cultural heritage.

Keywords: Bajawa, Local Culture, Ethnobotany, Ngada Regency, Traditional Food, *Ra'a Rete*.

How to Cite: Daud, M. H., Jimin, R. L. B., Nake, M. F., Dhone, M. T., & Liko, V. K. (2025). Kajian Etnobotani dalam Makanan Tradisional *Ra'a Rete* Khas Bajawa Kecamatan Jerebu'u Kabupaten Ngada. *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi*, 5(3), 508-518. <https://doi.org/10.36312/biocaster.v5i3.532>



Biocaster : Jurnal Kajian Biologi is Licensed Under a CC BY-SA [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan hasil kearifan lokal yang mencerminkan karakteristik budaya, geografis, dan sosial masyarakat tertentu (Simanullang, 2023). Umumnya, makanan ini identik dengan cita rasa khas, pemanfaatan sumber daya lokal, serta nilai-nilai budaya yang melekat dalam kehidupan masyarakat (Kadir, 2022). Fenomena lokal seperti adat istiadat, sejarah, kepercayaan, hingga kondisi alam menjadi latar belakang terbentuknya ragam makanan tradisional yang unik dan diterima secara luas oleh masyarakat sebagai bagian dari identitas sosial dan spiritual (Krisnawati, 2022).

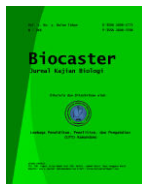
Salah satu contoh makanan tradisional yang sarat akan nilai budaya adalah *Ra'a Rete*, makanan khas masyarakat Bajawa di Kabupaten Ngada, Nusa Tenggara Timur. *Ra'a Rete* tidak hanya mencerminkan kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal, seperti umbi-umbian dan rempah-rempah, tetapi juga merepresentasikan praktik keberlanjutan dan warisan budaya yang diturunkan lintas generasi. Dalam konteks globalisasi dan modernisasi yang kian mengikis eksistensi budaya lokal, pelestarian makanan tradisional seperti *Ra'a Rete* menjadi semakin penting sebagai upaya menjaga identitas dan jati diri masyarakat.

Kajian etnobotani berperan penting dalam mengungkap hubungan antara manusia dan tumbuhan, khususnya bagaimana masyarakat memanfaatkan keanekaragaman hayati dalam kehidupan sehari-hari, termasuk dalam konteks kuliner tradisional (Raslina *et al.*, 2018; Sari, 2024). Etnobotani tidak hanya meneliti jenis tumbuhan yang digunakan, tetapi juga nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya (Rukmana *et al.*, 2021). Dalam hal ini, *Ra'a Rete* menjadi contoh menarik tentang bagaimana masyarakat Bajawa memanfaatkan lingkungan secara berkelanjutan dan harmonis.

Kabupaten Ngada dikenal memiliki ekosistem yang kaya dan beragam (Mopa *et al.*, 2020). Kondisi ini memungkinkan tersedianya berbagai jenis bahan pangan alami yang digunakan dalam pembuatan *Ra'a Rete*. Kombinasi umbi-umbian dan rempah-rempah lokal menunjukkan kemampuan adaptif masyarakat dalam mengelola potensi alam. Potensi ini membuka peluang besar bagi konservasi tumbuhan lokal sekaligus pengembangan produk berbasis etnobotani yang berorientasi pada pelestarian dan pemberdayaan masyarakat (Untari, 2023).

Selain aspek ekologis, makanan tradisional seperti *Ra'a Rete* juga memiliki nilai sosial yang kuat. Proses pembuatannya sering melibatkan nilai-nilai kolektif, transmisi pengetahuan lintas generasi, serta menjadi media ekspresi budaya masyarakat. Namun, di tengah gempuran makanan cepat saji dan budaya konsumsi modern, eksistensi makanan seperti *Ra'a Rete* menghadapi tantangan serius. Oleh karena itu, pendokumentasian dan pelestarian pengetahuan lokal menjadi suatu urgensi, agar tradisi kuliner ini tetap relevan dan berkelanjutan.

Pendekatan etnobotani dalam penelitian ini digunakan untuk mengkaji keterkaitan antara aspek ekologis, budaya, dan ekonomi secara menyeluruh. Dengan memahami potensi *Ra'a Rete* sebagai produk lokal yang memiliki nilai gizi, budaya, dan ekonomi, penelitian ini diharapkan dapat mendorong upaya pelestarian serta pengembangan kuliner berbasis sumber daya lokal. Selain itu,



makanan ini juga dapat dikembangkan sebagai daya tarik wisata berbasis budaya yang mendukung strategi pembangunan berkelanjutan di daerah.

Partisipasi aktif masyarakat Bajawa menjadi kunci keberhasilan dalam menggali data yang akurat mengenai *Ra'a Rete* dan konteks budaya yang menyertainya. Keterlibatan masyarakat dalam proses penelitian tidak hanya mendorong pelestarian, tetapi juga membuka peluang peningkatan kesejahteraan melalui pengembangan wisata kuliner dan ekonomi kreatif lokal (Palimbunga, 2017).

Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk memberikan kontribusi terhadap pelestarian makanan tradisional *Ra'a Rete*, serta memperkaya khazanah literatur dalam bidang etnobotani. Diharapkan hasil kajian ini menjadi referensi bagi masyarakat, peneliti, maupun pemangku kebijakan dalam merumuskan strategi pelestarian dan pengembangan warisan kuliner tradisional yang berbasis kearifan lokal.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi etnobotani untuk menggali makna budaya serta pemanfaatan tumbuhan lokal dalam pembuatan *Ra'a Rete*, makanan tradisional masyarakat Bajawa. Penelitian dilaksanakan di Kecamatan Jerebu'u, Kabupaten Ngada, Provinsi Nusa Tenggara Timur, selama bulan Mei hingga Juni 2025. Subjek dalam penelitian ini adalah informan kunci yang dipilih secara *purposive* berdasarkan pengetahuan mereka terhadap tradisi kuliner *Ra'a Rete*. Tiga *informan* utama yang diwawancarai adalah: 1) Bapak Agus (tokoh masyarakat); 2) Bapak Matius (pembuat *Ra'a Rete*); dan 3) Bapak Yus (sesepuh adat).

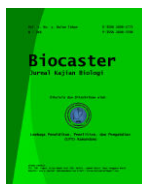
Data dikumpulkan melalui tiga teknik utama: 1) wawancara mendalam semi-terstruktur dengan panduan pertanyaan terbuka untuk mengeksplorasi pemahaman *informan* mengenai bahan, proses pembuatan, nilai budaya, dan fungsi sosial *Ra'a Rete*; 2) observasi partisipatif yang dilakukan selama proses pembuatan *Ra'a Rete*, bertujuan merekam aktivitas, bahan, serta peralatan yang digunakan; dan 3) dokumentasi berupa foto dan catatan lapangan.

Analisis data dilakukan dengan menggunakan model Miles & Huberman (1994) yang mencakup tiga tahap: 1) reduksi data, yaitu proses pemilihan dan penyederhanaan data yang relevan dari hasil wawancara dan observasi; 2) penyajian data dalam bentuk narasi dan tabel; dan 3) penarikan simpulan dan verifikasi untuk menghasilkan temuan yang bermakna dan konsisten. Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber dan teknik, yakni dengan membandingkan data dari berbagai *informan* dan metode (wawancara, observasi, dan dokumentasi). Selain itu, validasi dilakukan melalui *member check* dengan meminta konfirmasi dari *informan* terhadap hasil interpretasi peneliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Menurut Bapak Agus (tokoh masyarakat), *Ra'a Rete* adalah salah satu makanan khas Bajawa yang telah diwariskan secara turun-temurun dengan proses pembuatan yang relatif mudah. Sementara itu, Bapak Matius (pembuat *Ra'a Rete*)



menyatakan bahwa *Ra'a Rete* merupakan makanan tradisional daerah Bajawa yang hingga kini masih dikonsumsi oleh masyarakat setempat. Selanjutnya, menurut Bapak Yus (sesepuh adat), *Ra'a Rete* tidak hanya berfungsi sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga disajikan dalam acara adat sebagai simbol kebersamaan dan bentuk penghormatan terhadap leluhur.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan masyarakat di Kecamatan Jerebu'u, ditemukan bahwa *Ra'a Rete* menggunakan berbagai spesies tumbuhan pangan sebagai bahan utama. Dalam proses pembuatannya, bahan-bahan yang digunakan antara lain kelapa parut, bawang merah, bawang putih, merica, cabai, garam, daun jeruk, daging ayam, darah ayam, dan serai. Nama lokal, nama ilmiah, bagian tumbuhan yang digunakan, serta nilai gizi dalam makanan tradisional *Ra'a Rete* disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Makanan Tradisional *Ra'a Rete*.

No.	Nama Lokal	Nama Indonesia	Nama Ilmiah	Bagian yang Digunakan	Nilai Gizi
1	<i>Manu nua</i>	Ayam Kampung	<i>Gallus gallus domesticus</i>	Daging dan Darah	Daging ayam kampung memiliki kandungan tinggi, terutama protein, lemak, dan berbagai mineral, serta vitamin penting.
2	<i>Nio</i>	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i>	Daging Kelapa	Kelapa mengandung berbagai nilai gizi termasuk protein, lemak, karbohidrat, serat, serta berbagai mineral.
3	<i>Somu</i>	Bawang Merah	<i>Allium cepa</i> L. <i>Aggregatum</i>	Buah	Bawang merah mengandung berbagai nutrisi penting seperti protein, lemak, karbohidrat, serat, kalsium, fosfor, zat besi, dan nutrium.
4	<i>Sunga</i>	Bawang Putih	<i>Allium saivum</i> L.	Buah	Bawang putih mengandung berbagai nutrisi penting dan rendah kalori. Satu siung bawang putih mengandung mangan, Vitamin C, selenium, serta sejumlah kecil serat, kalsium, tembaga, fosfor, zat besi, Vitamin B1, Vitamin B6, dan kalium. Selain itu, bawang putih juga kaya akan antioksidan.
5	<i>Koro</i>	Cabai	<i>Capsicum annum</i>	Daging Buah	Cabai rawit merupakan sumber nutrisi yang baik, mengandung vitamin, mineral, dan antioksidan. 100 gram cabai rawit segar mengandung energi 103 kkal, protein 4,7 g, lemak 2,4 g, dan karbohidrat 19,9 g. Selain itu, cabai rawit juga kaya akan vitamin C, vitamin A, vitamin B1, dan mineral

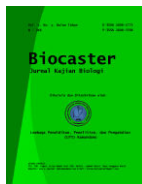
No.	Nama Lokal	Nama Indonesia	Nama Ilmiah	Bagian yang Digunakan	Nilai Gizi
6	Waku menge	Sereh	<i>Cymbopogon citratus</i>	Batang	seperti kalsium, fosfor, dan zat besi. Nutrisi Serai: Mineral dalam serai meliputi kalsium (3 mg), kalium (34 mg), mangan (0,2 mg), magnesium (2,9 mg), dan zat besi (0,4 mg). Serai juga mengandung vitamin tertentu (dalam jumlah kecil), termasuk vitamin A dan C, folat, dan niasin.
7	Merica	Merica	<i>Piper nigrum</i>	Biji	Merica, atau lada (nama ilmiah: <i>Piper nigrum</i>), adalah rempah-rempah yang umum digunakan untuk memberi rasa pedas dan aroma khas pada masakan. Meski digunakan dalam jumlah kecil, merica mengandung sejumlah zat gizi dan senyawa bioaktif yang bermanfaat. Berikut adalah nilai gizi dalam 1 sendok teh lada hitam bubuk (sekitar 2,3 gram).



Gambar 1. Produk Masakan Tradisional.



Gambar 2. Bahan-bahan Pembuatan Makanan Tradisional.



Pembahasan

Sejarah dan Asal Usul Ra'a Rete

Ra'a Rete merupakan makanan khas masyarakat Bajawa, Kabupaten Ngada yang berakar dari tradisi kuliner lokal yang kaya akan nilai-nilai budaya. Nama *Ra'a Rete* secara harfiah mengacu pada sajian yang menggabungkan kelapa parut dengan daging atau darah ayam yang dimasak hingga meresap. Makanan ini bukan sekadar kuliner biasa, melainkan memiliki makna simbolis yang mendalam dalam kehidupan sosial dan budaya masyarakat Bajawa. Keberadaan *Ra'a Rete* menunjukkan bagaimana masyarakat Bajawa memanfaatkan hasil alam sekitar secara bijaksana untuk mendukung keberlangsungan hidup mereka.

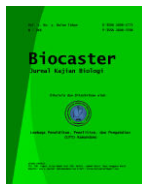
Dalam konteks sejarah, *Ra'a Rete* berasal dari kebiasaan masyarakat Bajawa yang erat kaitannya dengan upacara adat dan tradisi gotong royong. Penyajian makanan ini sering dilakukan pada saat-saat istimewa, seperti acara pernikahan, pesta panen, atau ritual adat lainnya. Penyembelihan babi sebagai bahan utama *Ra'a Rete* juga memiliki dimensi spiritual, dimana proses tersebut dianggap sebagai bentuk penghormatan kepada leluhur. Hal ini menjadikan makanan tersebut tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai bagian dari praktik ritual keagamaan.

Keberlanjutan tradisi *Ra'a Rete* menunjukkan bagaimana masyarakat Bajawa mempertahankan identitas budaya mereka meskipun mengalami pengaruh globalisasi. Proses pembuatan makanan ini sering melibatkan kerja sama komunitas, dimana setiap anggota masyarakat memiliki peran tertentu dalam penyajiannya. Selain itu, penggunaan bahan-bahan lokal, seperti kelapa dan bumbu tradisional mencerminkan hubungan yang harmonis antara manusia dengan lingkungan alamnya. Tradisi ini juga menjadi wujud nyata dari kearifan lokal yang diwariskan secara turun-temurun.

Secara ekologis, *Ra'a Rete* mencerminkan adaptasi masyarakat Bajawa terhadap potensi alam yang tersedia di wilayah tersebut. Kabupaten Ngada yang kaya akan keanekaragaman hayati menyediakan bahan-bahan yang melimpah untuk keperluan kuliner tradisional. Dalam hal ini, *Ra'a Rete* menjadi salah satu contoh bagaimana masyarakat lokal mampu memanfaatkan tumbuhan dan hewan secara berkelanjutan tanpa merusak lingkungan. Pendekatan ini juga relevan dalam konteks modern sebagai model konservasi sumber daya alam berbasis tradisi.

Namun, di tengah modernisasi dan perubahan gaya hidup, eksistensi *Ra'a Rete* menghadapi tantangan. Generasi muda cenderung lebih terpapar pada makanan cepat saji dan budaya kuliner modern yang dapat mengancam keberlangsungan makanan tradisional seperti *Ra'a Rete*. Oleh karena itu, penting untuk mendokumentasikan tradisi ini dan mempromosikannya kepada masyarakat yang lebih luas, baik melalui pendidikan, festival budaya, maupun pariwisata kuliner. Upaya ini tidak hanya melestarikan warisan budaya, tetapi juga dapat menjadi peluang ekonomi bagi masyarakat lokal.

Pada akhirnya, *Ra'a Rete* tidak hanya menjadi simbol kuliner masyarakat Bajawa, tetapi juga menjadi representasi dari kearifan lokal yang kaya akan nilai-nilai ekologis, sosial, dan spiritual. Studi tentang makanan ini dapat menjadi sumber inspirasi untuk memahami hubungan erat antara manusia dan lingkungan.



mereka. Melalui pelestarian tradisi seperti *Ra'a Rete*, masyarakat Bajawa dapat terus menjaga identitas budaya mereka sekaligus berkontribusi dalam upaya global untuk mendukung keberlanjutan dan keanekaragaman budaya.

Komposisi dan Bahan-bahan Ra'a Rete

Ra'a Rete adalah hidangan tradisional khas masyarakat Bajawa yang bahan-bahannya mencerminkan kekayaan sumber daya lokal. Komposisi utama makanan ini terdiri atas daging ayam, darah ayam, kelapa parut, dan rempah-rempah, seperti bawang putih, bawang merah, serta cabai. Daging ayam yang digunakan biasanya dipilih dari hewan yang baru disembelih dalam upacara adat, sehingga memberikan rasa segar dan autentik pada hidangan. Kelapa parut menjadi elemen penting yang menambah cita rasa gurih sekaligus tekstur unik pada makanan ini.

Darah ayam digunakan untuk memperkaya warna dan mempertegas rasa dari *Ra'a Rete*. Penggunaan darah ini mencerminkan tradisi kuliner lokal yang memanfaatkan seluruh bagian hewan guna mengurangi pemborosan dan menghormati sumber daya. Proses pencampuran darah dengan bumbu dan daging membutuhkan keahlian khusus untuk menciptakan rasa yang seimbang dan harmonis. Proses ini juga sering kali dilakukan secara gotong royong oleh anggota masyarakat sebagai bagian dari ritual adat.

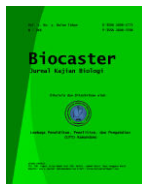
Bumbu dan rempah-rempah tradisional seperti cabai, bawang putih, dan bawang merah berperan penting dalam memberikan aroma dan rasa khas pada *Ra'a Rete*. Kombinasi bahan-bahan ini menciptakan rasa pedas, gurih, dan aromatik yang menjadi ciri khas makanan tersebut. Menurut Walid *et al.* (2025), garam dan beberapa penyedap alami sering ditambahkan untuk menyeimbangkan rasa dan memperkaya cita rasa akhir. Kesederhanaan bumbu yang digunakan menunjukkan kearifan lokal dalam memanfaatkan bahan-bahan alami yang tersedia di lingkungan sekitar.

Pembuatan *Ra'a Rete* melibatkan proses memasak yang sederhana, tetapi penuh makna. Bahan-bahan dicampur secara merata, lalu dimasak dengan api kecil hingga matang, sehingga semua rasa menyatu sempurna. Teknik memasak ini diwariskan dari generasi ke generasi dan biasanya menggunakan alat-alat tradisional, seperti periuk tanah liat atau bambu. Proses memasak ini bukan sekadar kegiatan memasak makanan, tetapi juga menjadi sarana untuk mempererat hubungan sosial di antara anggota masyarakat.

Peran Ra'a Rete dalam Kehidupan Sosial dan Budaya

Ra'a Rete memiliki peran yang sangat penting dalam kehidupan sosial dan budaya masyarakat Bajawa, Kabupaten Ngada. Sebagai makanan tradisional, *Ra'a Rete* tidak hanya menjadi simbol identitas budaya, tetapi juga menjadi sarana untuk mempererat hubungan sosial di antara anggota komunitas. Hidangan ini sering disajikan dalam acara-acara adat, seperti pernikahan, pesta panen, dan ritual keagamaan yang melibatkan seluruh masyarakat. Dalam konteks ini, *Ra'a Rete* berfungsi sebagai medium untuk memperkuat solidaritas dan rasa kebersamaan.

Dalam budaya Bajawa, penyajian *Ra'a Rete* sering kali melibatkan proses gotong royong, dimana setiap anggota masyarakat memiliki peran tertentu dalam persiapan dan penyajiannya. Proses ini mencerminkan nilai-nilai kebersamaan dan kerja sama yang menjadi ciri khas masyarakat Bajawa. Selain itu, makanan ini



juga menjadi simbol penghormatan kepada leluhur, karena sering kali disajikan dalam upacara adat yang memiliki dimensi spiritual. *Ra'a Rete* juga berfungsi sebagai alat untuk melestarikan tradisi dan kearifan lokal. Melalui makanan ini, generasi muda diajarkan tentang nilai-nilai budaya, teknik memasak tradisional, dan pentingnya menjaga hubungan harmonis dengan alam. Dengan demikian, *Ra'a Rete* menjadi sarana pendidikan budaya yang efektif, sekaligus menjaga keberlanjutan tradisi kuliner lokal.

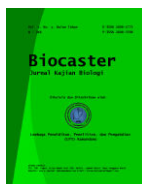
Dalam kehidupan sosial, *Ra'a Rete* menjadi simbol status dan penghormatan. Penyajian makanan ini dalam jumlah besar sering kali menunjukkan kemampuan ekonomi dan sosial seseorang atau keluarga. Hal ini juga menjadi cara untuk menunjukkan rasa hormat kepada tamu atau peserta acara adat, sehingga memperkuat hubungan sosial di antara masyarakat. Selain itu, *Ra'a Rete* memiliki potensi untuk mendukung pariwisata berbasis budaya. Sebagai makanan khas yang unik, *Ra'a Rete* dapat menarik perhatian wisatawan yang ingin mengenal lebih jauh tentang budaya Bajawa. Promosi makanan ini dalam festival budaya atau acara pariwisata dapat menjadi peluang untuk meningkatkan ekonomi lokal sekaligus memperkenalkan kekayaan budaya Bajawa kepada dunia. *Ra'a Rete* adalah lebih dari sekadar makanan, *Ra'a Rete* adalah simbol identitas, solidaritas, dan keberlanjutan budaya masyarakat Bajawa. Pelestarian makanan ini tidak hanya penting untuk menjaga warisan budaya, tetapi juga untuk memperkuat hubungan sosial dan mendukung pengembangan ekonomi berbasis tradisi.

Aspek Etnobotani dan Keanekaragaman Hayati dalam Ra'a Rete

Ra'a Rete menggambarkan hubungan erat antara masyarakat Bajawa dan pemanfaatan tumbuhan lokal yang melimpah di lingkungan sekitar mereka. Sebagai makanan khas, hidangan ini memanfaatkan bahan-bahan lokal, seperti kelapa, rempah-rempah, dan hasil tanaman lain yang tumbuh di wilayah Kabupaten Ngada. Hubungan ini mencerminkan konsep keberlanjutan, dimana masyarakat tidak hanya menggunakan bahan-bahan alami yang tersedia, tetapi juga melibatkan praktik yang mendukung regenerasi ekosistem dan keseimbangan lingkungan.

Melalui tradisi kuliner seperti *Ra'a Rete*, tanaman-tanaman lokal yang digunakan mendapatkan perhatian yang lebih besar. Hal ini mendorong masyarakat untuk tetap membudidayakan tumbuhan tersebut, sehingga keberlanjutan sumber daya hayati tetap terjaga. Selain itu, praktik tradisional ini memberikan insentif kepada generasi muda untuk memahami dan melestarikan tumbuhan lokal sebagai bagian dari warisan budaya mereka. Dengan demikian, *Ra'a Rete* tidak hanya berkontribusi pada keanekaragaman kuliner, tetapi juga mendukung keberlanjutan keanekaragaman hayati.

Potensi pelestarian tumbuhan lokal melalui tradisi *Ra'a Rete* juga terlihat dalam upaya komunitas lokal untuk menjaga kebun-kebun tradisional mereka. Kebun-kebun ini sering kali menjadi sumber utama bahan-bahan untuk makanan khas, seperti kelapa, rempah, dan tanaman umbi-umbian. Keberadaan kebun tradisional ini memainkan peran penting dalam konservasi tanaman-tanaman lokal yang mungkin terancam oleh alih fungsi lahan atau perubahan iklim. Dengan mendorong praktik bercocok tanam yang berkelanjutan, masyarakat Bajawa dapat menjaga hubungan harmonis dengan alam.



Selain aspek ekologi, penggunaan tumbuhan lokal dalam *Ra'a Rete* juga memperkuat nilai budaya yang melekat pada hidangan ini. Setiap bahan yang digunakan membawa simbol atau makna tertentu dalam tradisi masyarakat Bajawa. Oleh karena itu, pelestarian *Ra'a Rete* juga berarti menjaga kearifan lokal yang terkandung dalam cara masyarakat memanfaatkan alam. Dengan dokumentasi dan promosi tradisi ini, kesadaran tentang pentingnya tanaman lokal dapat menyebar ke komunitas yang lebih luas.

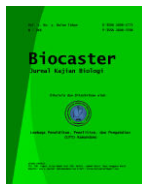
Upaya pelestarian tradisi kuliner seperti *Ra'a Rete* dapat memberikan dampak ekonomi yang positif. Pengembangan produk berbasis tumbuhan lokal dapat menjadi peluang bagi masyarakat Bajawa untuk memperkenalkan produk-produk khas mereka ke pasar yang lebih luas, baik melalui pariwisata kuliner maupun festival budaya. Dengan menjaga keberlanjutan ekosistem dan memperhatikan potensi ekonomi, masyarakat dapat memadukan pelestarian budaya dan konservasi keanekaragaman hayati secara harmonis.

Perbandingan antara Ra'a Rete Ayam Khas Bajawa dengan Tu'tuk Utan Toraja Sulawesi Selatan

Kedua hidangan ini sangat menarik karena merupakan kuliner tradisional khas daerah pegunungan di Indonesia Timur. Meskipun sama-sama memanfaatkan bahan lokal dan teknik pengolahan tradisional, keduanya berasal dari budaya, cita rasa, dan fungsi sosial yang berbeda. Perbedaan ini mencerminkan kekayaan budaya dan keragaman kuliner Nusantara yang patut dilestarikan.

Tabel 2. Perbandingan Antara *Ra'a Rete* Ayam Khas Bajawa dengan *Tu'tuk Utan* Toraja.

Aspek	<i>Ra'a Rete</i> Ayam (Bajawa, Flores)	<i>Tu'tuk Utan</i> (Toraja, Sulawesi Selatan)
Asal Daerah	Bajawa, Kabupaten Ngada, Flores, NTT	Tanah Toraja, Sulawesi Selatan.
Jenis Hidangan	Lauk khas upacara adat	Sayuran atau sambal khas tradisional.
Bahan Utama	Ayam kampung, darah ayam, jeroan, daun papaya, dan rempah lokal	Daun ubi muda, kelapa parut, cabai, bawang merah, dan bawang putih.
Cara Pengolahan	Ayam disembelih secara adat, dicampur darah dan daun-daunan, dan dimasak atau dibakar bersama rempah	Daun ubi direbus lalu di tumbuk halus bersama kelapa parut dan bambu.
Rasa Khas	Gurih, aromatik, sedikit pahit dari daun papaya, dan ada rasa khas dari daya ayam	Lembut, gurih, sedikit pedas, serta segar dari daun ubi dan kelapa.
Tekstur	Padat, berserat, dan kompleks, karena kombinasi daging, darah, dan daun	Halus dan <i>creamy</i> dari kelapa, agak berserat dari daun.
Fungsi Budaya	Dihidangkan dalam acara adat syukuran, kelahiran, kematian, dan panen	Hidangan harian atau pelengkap dalam upacara adat Toraja.
Simbolisme	Lambang penghormatan kepada leluhur dan kesakralan dalam keluarga	Simbol kebersamaan, kearifan lokal, dan rasa Syukur.
Penyajian	Disajikan dalam acara khusus, dengan nasi atau ubi	Sebagai pelengkap lauk utama, disajikan bersama nasi.



SIMPULAN

Kajian tentang etnobotani *Ra'a Rete* sebagai makanan khas Bajawa, Kabupaten Ngada, mengungkapkan bahwa hidangan ini memiliki nilai budaya, ekologis, dan sosial yang sangat penting. *Ra'a Rete* tidak hanya menjadi bagian dari identitas kuliner masyarakat Bajawa, tetapi juga berfungsi sebagai simbol harmoni antara manusia dan lingkungan sekitarnya. Pemanfaatan tumbuhan lokal dalam pembuatan hidangan ini mencerminkan kearifan lokal yang mendukung keberlanjutan sumber daya alam serta pelestarian keanekaragaman hayati. Dalam konteks budaya, *Ra'a Rete* memainkan peran signifikan dalam mempererat hubungan sosial dan melestarikan tradisi leluhur. Hidangan ini kerap disajikan dalam berbagai upacara adat, menjadikannya sebagai medium penting untuk menjaga solidaritas komunitas dan menyampaikan nilai-nilai budaya kepada generasi muda. Proses gotong royong dalam pembuatan *Ra'a Rete* turut memperkuat semangat kebersamaan di antara anggota masyarakat.

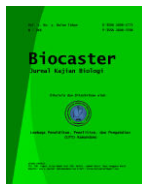
Aspek etnobotani dari *Ra'a Rete* menunjukkan bahwa pemanfaatan bahan-bahan lokal tidak hanya mendukung keberlanjutan ekologis, tetapi juga membuka peluang pengembangan produk berbasis tradisi. Pelestarian makanan ini dapat menjadi contoh inspiratif dalam pengelolaan sumber daya alam yang bijaksana, sekaligus mendorong inovasi di sektor pariwisata berbasis budaya dan kuliner. Secara keseluruhan, *Ra'a Rete* lebih dari sekadar makanan tradisional, tetapi merepresentasikan kearifan lokal, identitas budaya, serta hubungan manusia dengan alam. Penelitian ini diharapkan dapat mendorong pelestarian tradisi kuliner lokal sekaligus memberikan kontribusi signifikan terhadap literatur etnobotani di Indonesia. Pelestarian *Ra'a Rete* bukan hanya menjaga warisan masa lalu, tetapi juga membangun masa depan yang lebih berkelanjutan.

SARAN

Peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan kajian yang lebih mendalam mengenai jenis-jenis tumbuhan lokal yang digunakan dalam pembuatan *Ra'a Rete*, termasuk klasifikasi botani dan potensi nutrisinya untuk memperkaya data etnobotani secara komprehensif. Selain itu, pendekatan interdisipliner seperti penggabungan studi antropologi, ekologi, dan ilmu gizi perlu dikembangkan agar analisis terhadap makanan tradisional ini mencakup dimensi budaya, kesehatan, dan lingkungan. Penelitian komparatif dengan makanan tradisional dari daerah lain juga penting untuk menemukan pola umum dalam praktik kuliner berbasis kearifan lokal di Indonesia. Lebih lanjut, eksplorasi terhadap peluang pengembangan ekonomi lokal melalui promosi *Ra'a Rete* sebagai produk unggulan dalam pariwisata kuliner atau usaha mikro berbasis tradisi dapat menjadi kontribusi nyata bagi masyarakat setempat. Terakhir, pelibatan generasi muda dalam pelestarian tradisi kuliner melalui strategi edukasi dan media promosi budaya yang relevan juga layak dijadikan fokus dalam penelitian berikutnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada masyarakat Bajawa, khususnya para *informan* yang telah berbagi pengetahuan dan



pengalaman terkait tradisi kuliner *Ra'a Rete*. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung kelancaran penelitian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Kadir, S. (2022). *Kuliner Bergizi Berbasis Budaya*. Yogyakarta: CV. Absolute Media.
- Krisnawati, I. (2022). Nasi Liwet Solo, Kuliner Tradisional dengan Keunikan Sejarah, Budaya dan Filosofi. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 3(2), 102-111. <https://doi.org/10.31334/jd.v3i2.2216>
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. Thousand Oaks: SAGE Publications.
- Mopa, Y., Awe, E. Y., Wau, M. P., Djomba, E., & Wasonono, P. D. Y. (2020). *Warisan Budaya Ngada: Diangkat dalam Festival Inerie 2019*. Serang: CV. AA Rizky.
- Palimbunga, I. P. (2017). Bentuk Partisipasi Masyarakat dalam Pengembangan Pariwisata di Kampung Wisata Tablanusu Kabupaten Jayapura Provinsi Papua: Kajian Pariwisata Budaya. *Melanesia*, 1(2), 15-31. <https://doi.org/10.30862/jm.v1i2.811>
- Raslina, H., Dharmawibawa, I. D., & Safnowandi, S. (2018). Diversity of Medicinal Plants in National Park of Rinjani Mountain in Order to Arrange Practical Handout of Phanerogamae Systematics. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 4(1), 1-6. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v4i1.210>
- Rukmana, R., Mukhtar, M., & Zulkarnain, Z. (2021). Kajian Etnobotani untuk Menggali Potensi Tanaman Obat. In *Prosiding Biologi Achieving the Sustainable Development Goals with Biodiversity in Confronting Climate Change* (pp. 232-236). Makassar, Indonesia: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Sari, A. P. (2024). Studi Etnobotani Pemanfaatan Jenis-jenis Tumbuhan Obat Tradisional oleh Suku Anak Dalam di Dusun Selapik sebagai Bahan Pengayaan Taksonomi Tumbuhan. *Skripsi*. Universitas Jambi.
- Simanullang, L. S. (2023). Studi Etnobotani dalam Makanan Tradisional Nasi Liwet, Hidangan Khas Sunda di Kecamatan Mustikajaya, Bekasi. *Jurnal Biologi Indonesia*, 19(2), 145-153. <https://doi.org/10.47349/jbi/19022023/145>
- Untari, D. T. (2023). *Etnogastronomi: Mengenal Budaya lewat Cita Rasa*. Jakarta: PT. Tribudhi Pelita Indonesia.
- Walid, A., Yunilarosi, E. S., Novitasari, A., Rozalia, I., Agustina, R., & Syahril, M. (2025). *Ethnosains dan Kearifan Lokal Kota Bengkulu*. Yogyakarta: Kaizen.