

**KEHIDUPAN PENGRAJIN CAP TIKUS DI DESA LOBU ATAS
KECAMATAN TOULUAAN KABUPATEN MINAHASA TENGGARA**

Melky Lungan
NIM 1108017011

ABSTRACT

Cap Tikus is a traditional liquor in Minahasa. He is not a brand. Its communal nature caused the Cap Tikus to be hard to protect with the intellectual property law regime. Beverages with 40-50 percent ethanol content is produced by traditional methods and techniques. The knowledge of traditional Cap Rat has been done from generation to generation from their ancestors.

There is no definite record since when Cap Tikus became a commodity traded everywhere, but a mild Manuscript of Minahasa cultural history written by Jessy Wenas noted that Cap Tikus was already marketed in 1512-1523. It is sold by Chinese merchants in the Amsterdam Fort, Manado. Consumers of Spanish traders and sailors, there is no written document why this drink is called Cap Tikus. At that time, this drink is packed in ceramic bottles with a mouse tail.

In North Sulawesi, initially Cap Tikus was a drink of lasim for the farmers before going to the garden, which served to warm the body while on the way, and only circulated North Sulawesi, as the development of the era and the spread of the people of North Sulawesi Cap Tikus has become a drink that can be consumed until To the land of Papua.

Craftsman Cap Tikus in North Sulawesi saw a considerable opportunity, especially the craftsmen in the village of Lobu Atas District Touluaan Southeast Minahasa regency, to be a business in meeting their life needs.

Keywords : Cap Tikus, craftsman, Minahasa

Pendahuluan

Indonesia merupakan salah satu negara dengan keanekaragaman suku bangsa terbesar di dunia. Terdapat setidaknya 400 kelompok etnis yang tersebar di lebih dari 13 ribu pulau. Setiap suku bangsa memiliki identitas sosial, politik, dan budaya yang berbeda-beda, seperti bahasa yang berbeda, adat istiadat serta tradisi, sistem kepercayaan, dan sebagainya. Corak yang berbeda-beda dan keanekaragaman kebudayaan yang ada di Indonesia tercermin pada semboyan Negara Kesatuan Republik Indonesia yaitu: "Bhineka Tunggal Ika" yang artinya berbeda-beda tetapi tetap satu. Bukan hanya kaya akan kebudayaan tetapi Indonesia juga negara yang kaya akan sumberdaya alamnya baik di sektor pertanian, ladang, maupun hasil lautnya. Dari hasil sumberdaya alam yang melimpah di setiap kebudayaan di Indonesia mempunyai hasil kebudayaan yang kompleks begitupun dengan pengrajinnya. Hasil kerajinan yang dihasilkan itu biasanya bisa berupa barang-barang kebudayaan (artefak) seperti senjata-senjata perang, baju adat, juga benda kebudayaan lainnya. Bukan hanya barang-barang serbaguna tersebut, ada juga yang memodifikasi sumber-sumber alam di sekitarnya sebagai bahan makanan atau lauk-pauk sehingga menjadi sebuah benda hasil kebudayaan yang dapat di konsumsi. Salah satunya adalah *Cap Tikus* minuman tradisonal khas Sulawesi Utara yang sampai saat ini masih dikonsumsi.

Di Sulawesi Utara *Cap Tikus* merupakan minuman berakohol hasil karya tangan manusia yang berbahan baku nira pohon enau yang disadap, pada awalnya *Cap Tikus* merupakan minuman lasim diminum bagi para petani sebelum pergi berkebun, yang berfungsi untuk menghangatkan badan ketika

dalam perjalanan, dan hanya ada di Sulawesi Utara. Seiring perkembangan jaman dan penyebaran masyarakat Sulawesi Utara ke pelosok daerah yang ada di Indonesia *Cap Tikus* sudah menjadi minuman yang dapat dikonsumsi sampai ke tanah Papua. Dengan dituang dengan teknologi *Cap Tikus* mempunyai peran penting bagi para Industri minuman beralkohol yang ada di kota Manado dengan menjadi bahan baku pembuatan minuman keras. Walaupun pun bermunculan minuman beralkohol lainnya di Sulawesi Utara, akan tetapi tidak menurunkan eksistensi *Cap Tikus* dikalangan masyarakat. Dengan menjamurnya warung-warung kecil menjual minuman *Cap Tikus* yang merupakan minuman primadona bagi masyarakat Sulawesi Utara. Hal ini dapat dilihat dari pengonsumsi *Cap Tikus* bagi masyarakat Sulawesi Utara di setiap kesempatan baik itu acara pernikahan, ucapan syukur, kedukaan dan lain sebagainya. Pengrajin *Cap Tikus* yang ada di Sulawesi Utara melihat peluang yang lumayan besar khususnya para pengrajin yang ada di desa Lobu Atas Kecamatan Touluaan Kabupaten Minahasa Tenggara, untuk dijadikan usaha dalam memenuhi kebutuhan hidup mereka.

Desa Lobu Atas yang berada di Kecamatan Touluaan Kabupaten Minahasa Tenggara merupakan salah satu desa yang terkenal dengan pengrajin *Cap Tikus*nya dan menjadi pemasok *Cap Tikus* ke kota-kota besar yang ada di Sulawesi Utara.

Pengrajin *Cap Tikus* yang ada di Desa Lobu Atas Kecamatan Touluaan Kabupaten Minahasa Tenggara adalah masyarakat yang mempunyai tingkat pendidikan yang masih rendah, dan hanya mempunyai lahan tanam yang kecil, serta teknologi atau peralatan yang digunakan masih sederhana akan tetapi hal tersebut bukan alasan bagi mereka untuk berhenti berkarya

mengeluti profesinya sebagai pengrajin dalam memenuhi kebutuhan sandang, pangan dan papan. Inilah yang mendorong para pengrajin untuk mencukupi kebutuhan hidup dan keluarganya, dengan keterbatasan mereka membuat pengrajin di desa Lobu Atas sangat tergantung pada lingkungan sekitar untuk memproduksi *Cap Tikus* mulai dari proses penyadapan nira aren sampai pada pemasakan nira aren sehingga pengrajin tidak membutuhkan modal yang besar, sehingga pengrajin di desa Lobu Atas dapat memenuhi dan membiayai sekolah anak mereka.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk mengkaji lebih jauh tentang pengrajin *Cap Tikus* terlebih khusus Kehidupan Pengrajin *Cap Tikus* di Desa Lobu Atas Kecamatan Minahasa Tenggara.

Konsep Kebudayaan

Kebudayaan itu ada unsur-unsurnya yang universal, artinya unsur-unsur kebudayaan yang bisa didapat dalam semua kebudayaan di manapun di dunia. Unsur-unsur ini disebut *cultural universal*. Di dalam buku Beberapa Pokok Antropologi Sosial terdapat 7 unsur kebudayaan yang di jelaskan oleh Koentjaraningrat yaitu : (1) Sistem peralatan dan perlengkapan hidup, (2) Sistem mata pencarian hidup, (3) Sistem kemasyarakatan, (4) Bahasa, (5) Kesenian, (6) Sistem pengetahuan, (7) Sistem religi.

Suatu kebudayaan merupakan alat manusia untuk beradaptasi dengan lingkungannya. Dengan kebudayaan manusia mampu menciptakan suatu lingkungan yang sesuai dengan keinginannya. Adaptasi manusia yaitu mengendalikan dan mengarahkan bentuk-bentuk kehidupan yang sesuai dengan tuntutan kebutuhan hidupnya (Montagu, 1968)

Kebudayaan merupakan kerangka acuan (*frame of reference*) manusia dalam menanggapi lingkungan hidupnya. Dengan kata lain kebudayaan merupakan refleksi manusia dalam menanggapi lingkungan dan perubahan-perubahan di sekitarnya. Dengan kebudayaan manusia dapat memanfaatkan aneka ragam sumber daya lingkungan guna menunjang hidupnya, seperti dengan teknologi, manusia dapat mengeksploitasi sumber daya di lingkungannya (Spradley, 1972).

Berdasarkan uraian di atas dapat dikatakan bahwa *Cap Tikus* merupakan hasil kebudayaan yang di miliki oleh pengrajin yang ada di Sulawesi Utara karena pengetahuan yang didapati secara turun temurun dari orang tua mereka. Pengrajin dapat memanfaatkan lingkungan sekitar untuk memenuhi kebutuhan. Pohon enau yang tumbuh di sekitarnya dijadikan minuman *Cap Tikus* yang dapat dijual dengan hasil yang lumayan, bahkan peralatan yang digunakan sangat sederhana.

Pengrajin

Raymond Firth (1969:18) mengatakahkan bahwa pengrajin termasuk dalam peasant karena Firth memperluas pengertian peasant, ketika membicarakan peasant tidak hanya sebatas petani, tetapi termasuk juga nelayan, pengrajin, dan pedagang kecil. Pengrajin menurut Firth (Marzali,1997) masuk dalam kategori pasant kerana merupakan usaha produktif yang berskala kecil dan tumbuh dipedesaa. Pengrajin sebagai pasant mempunyai ekonomi moral tersendiri dan dijadikan acuan untuk melakukan aktivitas sosial dan ekonomi.

Menurut Seraya I Made (1996:02) kerajinan adalah proses pembuatan berbagai macam barang dengan mengandalkan serta alat-alat sederhana

dalam lingkungan rumah tangga, keterampilan yang diperlukan diturunkan dari generasi ke generasi secara informal bukan melalui pendidikan formal. Kerajinan dapat membuka lapangan pekerjaan baru bagi pencari kerja. Hasil kerajinan tangan para pengrajin bisa juga dikatakan sebagai suatu hasil karya manusia yang dilakukan sendiri atau berkelompok dengan kontinu sehingga dapat menghasilkan suatu karya yang bermanfaat bagi manusia.

Mengacu dari penjelasan pengertian di atas maka pengrajin adalah sekelompok atau seseorang yang menuangkan ide dan gagasan mereka dalam mengolah barang mentah menjadi barang jadi yang pada tulisan ini membuat *Cap Tikus*.

Alkohol / Cap Tikus

Cap Tikus yang berkadar alkohol tinggi ini tidak hanya memberikan kerugian tetapi juga dapat memberikan keuntungan bagi kehidupan manusia. Dalam ilmu kesehatan, alkohol telah banyak membantu manusia dalam mengobati penyakitn. Misalnya saja antiseptik. Antiseptik dapat mengobati luka-luka ringan agar tidak infeksi dan terserang kuman atau bakteri, dan lain-lain.

Cap Tikus merupakan minuman berakohol yang juga berperan menjadi bubmbu masak di tanah Minahasa dan juga telah menjadi bahan baku utama sejumlah pabrik anggur di Manado dan Minahasa. Dengan predikat anggur, *Cap Tikus* masuk ke kota dan bahkan diantar pulaukan secara gelap

Cap Tikus menjadi minuman tradisonal di Sulawesi Utara sudah sejak lama. *Cap Tikus* terbuat dari sari pohon aren dan produksinya tersebar luas diseluruh daerah Minahasa sendiri. Pohon aren hanya dapat tubuh dalam daratan tinggi menurut (Hatta Sunanto 1983:17) Pada abat ke-18 minuman

Cap Tikus ini sangat berperan penting bagi masyarakat Minahasa. Van Vallenhoven (Adatrechtbundes 1919:79) ,mengatakan minuman keras tradisional ini telah menyelamatkan orang Minahasa dari ketergantungan Candu dan Opium di abad 18. Karena orang Minahasa sangat mencintai minuman *Saguer* dan *Cap Tikus*, maka orang Minahasa sudah tidak tertarik lagi dengan candu dan opium, walaupun harganya cukup murah

Ketika kita datang ke tanah Minahasa pada umumnya kita akan menjumpai warung-warung yang menjual *Cap Tikus*. Bahkan, sebagian orang desa sebelum makan lebih dulu meminum *Cap Tikus* dengan alasan agar bisa makan banyak. Minuman *Cap Tikus* sudah dikenal sejak lama di Tanah Minahasa. Memang tidak ada catatan pasti kapan *Cap Tikus* mulai hadir dalam khazanah budaya Minahasa. Namun, setiap warga Minahasa ketika berbicara tentang *Cap Tikus* akan menunjuk bahwa minuman itu mulai dikenal sejak nenek moyang mereka.

Yang pasti, minuman *Cap Tikus* sudah sejak dulu sangat akrab dan populer di kalangan petani Minahasa. Umumnya, petani Minahasa, sebelum pergi ke kebun atau memulai pekerjaannya, minum satu seloki (gelas ukuran kecil, sekali teguk) *Cap Tikus*. Minuman ini, menurut (Dr. Richard AD Siwu 1998) dikenal oleh setiap orang Minahasa sebagai minuman penghangat tubuh dan pendorong semangat untuk bekerja. Sadar betul bahwa *Cap Tikus* mengandung kadar alkohol tinggi, sudah sejak dulu orang-orang tua mengingatkan agar bisa menahan atau mengontrol minum minuman *Cap Tikus*. Sejak dulu pula dikenal pameo menyangkut *Cap Tikus*, minum satu seloki *Cap Tikus*, cukup untuk menambah darah, dua seloki bisa masuk penjara, dan minum tiga seloki bakal ke neraka.

Jika di masa lalu, khususnya di kalangan para petani, *Cap Tikus* menjadi pendorong semangat kerja, lain hal lagi dengan kaum muda sekarang. Kini *Cap Tikus* telah berubah menjadi tempat pelarian. *Cap Tikus* telah berubah menjadi minuman tempat pelampiasan nafsu serta menjadi sarana mabuk-mabukan yang kemudian menjadi sumber malapetaka.

Kehidupan Sosial Budaya Pengrajin Cap Tikus

Kegiatan yang dilakukan pengrajin untuk menopang kehidupannya merupakan suatu pilihan yang melibatkan proses-proses pengambilan keputusan dalam menghadapi dunianya, bahkan dengan cara yang paling praktis dan mempunyai tujuan langsung. Manusia tentu akan membuat pilihan, dan pilihan ini tergantung pada keadaan materi, kepentingannya dan sistem nilai. Sehingga dapat terjadi pada suatu kawasan lingkungan yang sama dijumpai perbedaan-perbedaan kegiatan masyarakat.

Manusia dalam memenuhi kebutuhan hidupnya harus melakukan aktivitas ekonomi yang meliputi bidang yang berhubungan langsung dengan alam, seperti pertanian, perikanan, pertambangan, pengrajin dan sebagainya. Upaya yang dicapai oleh masyarakat Desa Lobu Atas dalam mengembangkan usaha mengolah pohon aren/*seho* di desanya mendorong terjadinya perubahan sistem perekonomian dan akan menyebabkan terjadinya perubahan-perubahan pada sistem hubungan atau kehidupan sosial. Faktor lingkungan sebagai unsur eksternal secara tidak langsung juga telah mempengaruhi aktivitas ekonomi yang telah memicu munculnya pengembangan usaha dengan hadirnya pengumpul *saguer* dan *Cap Tikus*. Potensi alam berupa pohon aren/*seho* merupakan salah satu usaha pemanfaatan lahan secara intensif. Lahan yang dipakai penduduk Desa Lobu

Atas adalah lahan diwariskan secara turun temurun yang sudah ditumbuhi pohon aren/*seho* sejak dulu dan sampai sekarang belum ada upaya untuk membudidayakan dalam memperluas usaha mereka.

Karakteristik Petani Aren

Tanaman aren di Desa Lobu Atas merupakan tanaman yang tidak dibudidayakan, dengan kata lain merupakan tanaman liar yang penyebaran pertumbuhannya dilakukan oleh binatang liar. Belum ada petani yang membudidayakannya, sehingga petani tidak tahu secara pasti berapa jumlah pohon aren yang mereka miliki. Rata-rata pemilikan tanaman aren produktif sekitar 5-10 pohon. Tanaman aren yang termasuk produktif berumur antara 7-23 tahun. Sedangkan tanaman aren yang sudah bisa disadap atau *ditifar* berumur 7-8 tahun dengan lamapenyadapan berkisar 7-15 tahun menurut informan dari pengalamannya. Lokasi pohon aren cenderung menyebarkan bahkan banyak yang berada pada tebing-tebing terjal, sehingga tanaman aren produktif yang bisa disadap setiap rumah tangganya sekitar 4-5 pohon. Selain itu, pekerjaan menyadap pada umumnya terbatas pada kelompok petani yang berumur tua, sementara kalangan anak-anak muda lebih memilih untuk bekerja ke luar desa di sektor nonpertanian. Keterbatasan tenaga kerja ini menyebabkan banyak pohon produktif yang tidak disadap, menurut informan mengungkapkan bahwa rata-rata anggota rumah tangga yang termasuk kelompok usia produktif sekitar 3 orang, sedangkan yang terlibat dalam kegiatan produksi aren sekitar 2 orang, yaitu dilakukan oleh kepala keluarga dan anak lelaki. Kegiatan memanjat dan mengangkut nira/*saguer* dilakukan secara bergantian.

Kultur Petani Aren

Pada masyarakat yang sumber ekonominya berasal dari usaha tani aren, maka tanaman aren secara tidak langsung telah mempengaruhi sistem dan kultur masyarakat tersebut. Untuk masyarakat Lobu Atas, pohon aren diberi penghargaan yang tinggi. Misalnya salah satu tata nilai yang berbentuk nasehat yang umum dikenal masyarakat setempat adalah '*Tou temou tanu wen seho ang*' dengan makna bahwa setiap manusia harus menjalani kehidupan sebagai pohon *seho* yang mampu memberi banyak manfaat kepada alam.

Pada kalangan ahli sosial, kultur diberi arti yang sangat luas yaitu : seluruh dari total pikiran, karya dan hasil karya dari manusia yang tidak berakar dari nalurinya, dan hanya bisa dicetuskan oleh manusia sesudah suatu proses belajar (Koentjaraningrat, 1992). Jadi kultur atau kebudayaan merupakan pandangan yang menyeluruh menyangkut pandangan hidup, sikap, dan nilai dalam kehidupan. Dengan kata lain, kebudayaan merupakan instrumen atau alat dalam kehidupan masyarakat, dimana nilai-nilai yang terkandung dalam kebudayaan menjadi acuan sekaligus tujuan hidup. Dalam bentuk batasan yang lebih sederhana, menurut Koentjaraningrat (1992), kebudayaan mempunyai tiga wujud, yaitu : (1) wujud kebudayaan sebagai suatu kompleks dari ide-ide, gagasan, nilai-nilai, norma-norma, peraturan, dan sebagainya, (2) wujud kebudayaan sebagai suatu kompleks aktivitas kelakuan berpola dari manusia dalam masyarakat yang disebut sebagai wujud sistem sosial atau wujud kelakuan kebudayaan, dan (3) wujud kebudayaan sebagai benda-benda hasil karya manusia atau disebut dengan wujud fisik kebudayaan.

Dengan batasan diatas, maka membicarakan kultur masyarakat petani aren di Lobu Atas Satu pada hakekatnya adalah memaparkan bagaimana struktur masyarakat yang terbangun. Baik dari sisi ekonomi dan sosial akibat perusahaan aren, serta bagaimana sikap, pengetahuan dan perilaku hidup keseharian masyarakat berkaitan dengan perusahaan aren. Artinya konteks kultur disini dibatasihanya pada berbagai komponen kultur yangterkait langsung dengan perusahaan tanaman aren. Jika kebudayaan dipandang sebagai produk, yaitu nilai-nilai dan norma-norma yang mantap, baku dan mandiri, maka diasumsikan bahwa kultur petani aren sudah berhenti sampai saat ini, dan hanya tinggal meneruskan saja oleh generasi berikutnya. Namun jika kebudayaan dipandang sebagai sebuah proses berarti bentuk dan isi kebudayaan mereka masih sedang dibentuk, dan akan terus dibentuk lagi. Berbagai bentuk tata nilai dan norma positif yang saat ini diterapkantimbul dari pola perusahaan aren, diantaranya adalah sikap santun dan menyayangi alam dengan segala pemberiannya.

Pada sebagian besar masyarakat Desa Lobu Atas, aren (*seho*) merupakan sumber ekonomi. Kemampuan membuat Cap Tikus telah diturunkan dari generasi ke generasi, namun dengan tingkat teknologi yang hampir tidak berkembang. Sebagai sumber ekonomi, *seho* telah menyumbangkan beberapa komponen dari seluruh sistem kebudayaan masyarakatnya.

Menurut informan sikap yang menghargai *seho* terlihat misalnya saat memukul-mukul lengan *seho* setiap pagi selama seminggu sebelum memproduksi *saguer*, dimana harus dilakukan lembut dan penuh kehati-hatian. Sebagian petani aren/*seho* ada yang mengelola pohon *seho* milik

orang lain, dengan sistem bagi hasil. Pola bagi hasil yang umum adalah 3 bagian untuk penyadap dan 2 bagian untuk pemilik pohon. Berkembangnya sistem bagi hasil dapat dimaknai sebagai sebuah bentuk kekayaan budaya karena sistem tradisional hanya dapat berkembang bila dalam masyarakat tersebut terdapat nilai-nilai kerjasama, saling berbagidan kebersamaan.

Berbagai produk daritanaman aren yaitu : nira/*saguer* untuk bahan gulaaren. ijuk, sugu dari pohon aren, lidi serta batang aren. Menunjukkan bahwa kontribusi pendapatan rumah tangga dari usaha tani aren di Lobu Atas mencapai 61persen, sedangkan sisanya (39%) berasal dariusaha tani lainnya. seperti hortikultura dan ternak. Rata-rata pendapatan rumah tangga petani aren/*seho* di Kabupaten Minahasa Tenggara sebesar Rp7.642.500 per tahun. Dari total pendapatanrumah tangga tersebut, sebesar Rp 4.656.000(60,92%) bersumber dari usaha tani aren. Dan dari usaha pertanian lainnya (pangan, ternak,kebun) sebesar Rp 1.325.000 (17.47%), dan nonpertanian sebesar Rp 1.651.500 (21,61%). Hal ini mengindikasikan bahwa usaha tani aren memiliki kontribusi yang signifikan dalammenyumbang pendapatan rumah tangga petani. (Minahasa Tenggara Dalam Angka 2016)

Pengolahan Cap Tikus

Walaupun penulis biasa melihat proses pembuatan Cap Tikus tapi untuk kepentingan penulisan skripsi ini terjun langsung mewawancarai informan kunci untuk lebih detailnya. Kurang dari lima menit dari rumahnya Om Aceng, kami sudah sampai di tempat tersebut. Tempat pembuatan Cap Tikus itu sangat dekat dengan perkampungan. Hanya beberapa puluh meter saja dari rumah penduduk. Saya mengikuti Om Aceng berjalan menuju kebun yang ditumbuhi pohon enau atau lebih dikenal dengan nama pohon *seho*,

orang Minahasa menyebutnya. Setibanya pada tujuan tampak pipa-pipa dari bambu disusun mulai menanjak kemudian menurun dalam bentuk seperti persegi panjang. Bila digabungkan panjang bambu tersebut semuanya lebih dari 50 meter. Pipa-pipa bambu digunakan untuk menyuling *saguer* atau air nira yang diambil dari pohon *seho*.

Di bangunan berukuran 2x3 tempat pembuatan Cap Tikus itu, sudah ada dua orang pria. Pria yang kurus tinggi, wajahnya tirus dan rambut potongan seperti polisi, namanya Roly Mosey. Dia memakai ponco kuning tanpa baju di dalamnya. Satu lagi pria di tempat tersebut tidak mau menyebutkan namanya. Om Aceng memperkenalkan pria itu yang sedikit gemuk dengan tinggi sekitar 160 cm.

Dibandingkan dengan Om Roly dan Om Aceng, pria ini penampilannya lebih rapi, walaupun memakai pakaian untuk ke kebun. Kaus berkerah dan celana katun yang ujungnya dimasukan ke sepatu bootnya, memberi kesan rapih itu. Saat berbicara pria itu selalu menggerakkan tangannya dan itu yang membuat saya sedikit takut; dia memegang golok, hingga jika berbicara goloknya ikut bergerak. Om Roly memasukkan kayu bakar ke tungku yang terbuat dari tanah. Dia mengatur kayu-kayu bakar tersebut agar api dalam tungku tidak mati. Di atas tungku terdapat drum yang warnanya sudah hitam pekat. Tepat di tengah-tengah drum yang tertutup rapat tersebut terdapat cerobong bambu. "Cerobong tersebut merupakan tempat mengalirnya uap dari *saguer* yang dipanaskan,

Memasak *saguer* untuk mendapatkan uapnya merupakan satu tahapan dalam membuat Cap Tikus. "Pembuatan Cap Tikus mulai dari pertamakali

menyadap *saguer* sampai jadi Cap Tikus membutuhkan waktu sehari-hari, tapi itu bisa dilakukan sambil melakukan pekerjaan lain,

Dia mencontohkan untuk menyadap/*batifar* bisa dilakukan kapan pun tidak memerlukan waktu khusus. Tidak sama dengan membuat gula aren yang harus pagi atau sore hari ketika menyadapnya. Selesai disadap, *saguer* di kumpulkan dalam galon, demikian Om Aceng dan rekannya menyebut kompan. Galon tersebut disimpan di atas tanah. *Saguer* tersebut mengalir ke galon melalui bantuan plastik yang dipasang dari batang *seho* yang disadap karena dengan plastik itu lebih praktis. Jika galonnya di simpan di atas *seho*, nantinya berat yang akan menurulkannya,

Menentukan batang *seho* yang bisa disadap/ditifar tidak sembarangan. Batang tersebut biasanya dipukul-pukul lebih dulu. Sebagai petani mereka dapat merasakan mana yang sudah bisa disadap, mana yang belum. Ketika *saguer* sudah terkumpul, kemudian didiamkan sedikitnya dalam satu hari atau dua hari dalam galon yang tertutup sehingga kadar asamnya cukup baik untuk pembuatan Cap Tikus. Baru kemudian dipanaskan dalam drum.

Saguer sebenarnya masih bisa bertahan sampai seminggu, kadar keasaman atau cuka'nya akan turun sehingga kadar alkoholnya pun turun. Dalam seminggu itu *saguer* harus disimpan dalam galon yang tertutup rapat, agar cuka'nya tidak keluar," jelas Om Roly. Setelah dipanaskan, uap dari *saguer* tersebut mengalir ke cerobong bambu kemudian dialirkan dalam pipa-pipa yang terbuat dari bambu.

Bambu-bambu tersebut dipasang di atas tanah. Bambu pertama dipasang mengarah menanjak. Bambu kedua, ketiga, keempat dan kelima dipasang menurun. Ujung bambu kelima mengarah kembali ke tempat

tungku, dan disanalah keluar uap *saguer*. Dan, itulah yang disebut Cap Tikus."Sebenarnya memasuki bambu kedua uap tersebut telah menjadi cair kembali," ujar Om Alvin.

Untuk mendapatkan Cap Tikus, pemanasan *saguer* bisa berlangsung dari 1,5 jam sampai 2 jam. "Jika tungkunya baru dipakai, biasanya lebih lama. Tapi untuk, pemanasan kedua, ketiga dan seterusnya bisa lebih pendek lagi," jelas Om Aceng. Dalam sehari, tungku tersebut bisa dipakai sampai tujuh kali pemanasan *saguer*. Tungku tersebut dipakai oleh beberapa pembuat Cap Tikus." Tempat ini bisa dipakai siapa saja.Jadi, siapa yang duluan, boleh menggunakannya terlebih dulu," jelas Om Aceng.

Satu galon *saguer* atau kira-kira 25 liter, bisa menghasilkan 15 botol Cap Tikus di kemasan ukuran 1,5 liter dan sekitar 19-20 botol dalam kemasan berukuran 500ml. Dan satu botol Cap Tikus tersebut dijual ke penampung sekitar Rp 9-10ribu/liter. Om Aceng mengaku dilihat dari penghasilan tersebut bagi Om Aceng tidak dapat mencukupi kebutuhan hidup mereka degang beban 2 orang anak yang masih sekolah ditambah lagi dengan kolet/arisan yang harus ditebus. Kadar alkohol juga mempengaruhi harga Cap Tikus. Kadar alkohol terendah Cap Tikus adalah 30 persen dari penampung, Cap Tikus tersebut dijual kembali ke pabrik-pabrik minuman untuk dijadikan beraneka ragam minuman beralkohol lainnya.

Jumlah produksi Cap Tikus tergantung pada banyak tidaknya *saguer*. Dan, hal tersebut menurut Om Aceng tidak bisa diprediksi."Baik musim hujan atau musim kemarau, produksinya bisa sedikit tapi bisa juga banyak. Tapi, yang jelas kalau pohon *sehonya* masih muda biasanya lebih banyak menghasilkan *saguer*," Om Aceng dan Om Roly adalah dua dari sekian banyak

Cap Tikus di Desa Lobu Atas. Di Kecamatan Toluaan menurut Om Aceng, merupakan salah satu penghasil terbanyak Cap Tikus. Di Sulawesi Utara, Kabupaten Minahasa Tenggara merupakan penghasil Cap Tikus yang cukup besar. Setidaknya, data yang diperoleh dari pemda kabupaten ini, tujuh juta liter dihasilkan kabupaten yang baru berdiri ini.

Minuman ini merupakan minuman khas Minahasa bahkan beberapa daerah di Minahasa minuman yang mempunyai kadar alkohol tinggi ini disajikan dalam pesta pernikahan, duka dan acara syukuran lainnya" kata Om Aceng. Om Aceng mengaku sudah belajar membuat Cap Tikus sejak kecil. "Ya, seumuran anak saya itu, saya sudah dibawa orangtua saya ke kebun," ujarnya sambil menunjuk anaknya yang sedang asik menghitung galon-galon yang entah berisi *saguer* atau Cap Tikus.

Berbeda dengan Om Aceng dan Om Roly, Om Saul ada seorang memiliki satu orang anak laki-laki dan seorang anak perempuan. Om Saul yang bekerja sebagai buruh di kebun kelapa memiliki pekerjaan yang ganda sebagai pekrja di kolet/arisan bangun rumah yang ada di Desa Lobu Atas dengan tanggungan keluarga yang begitu banyak sehingga Om Saul menyuruh anak tertuanya untuk bekerja mengurus pohon seho warisan keluarga untuk dibuat Cap Tikus. Riko yang berumur 19 thn walaupun terbilang dalam usia yang cukup mudah Riko sudah memiliki keterampilan membuat Cap Tikus sejak SMP yang dipelajari dari ayahnya Om Saul. Riko memiliki keinginan yang besar agar dapat merasakan bangku perkuliahan. Seperti yang diungkapkan Riko sebenarnya saya mempunyai keinginan untuk kuliah tetapi sudah menjadi kebiasaan disini anak laki-laki harus membantu ayahnya bekerja di kebun apalagi saya adalah satu-satunya anak laki-laki dikeluarga.

Dari penampung, Cap Tikus kemudian dijual ke pabrik-pabrik pembuatan minuman di Manado. Walaupun Cap Tikus minuman khas di Minahasa, namun kadar alkoholnya yang tinggi mengakibatkan peredaran sebagai minuman diperketat. Peraturan daerah pun dibuat. Walaupun pemerintahan Sulut mengeluarkan slogan "Brenti Jo ba Gate", pemerintah Minahasa Tenggara sepertinya harus berfikir keras untuk membuat kebijakan yang menguntungkan bagi semua pihak, sehingga pemerinta Mitra mengatakan bahwa para pengrajin Cap Tikus harus dilestarikan dan dikembangkan usaha rumahan ini kerana dapat memberikan APD yang cukup besar dalam pembangun.

Walaupun dikatakn bahwa pohon seho memiliki banyak kegunaan baik dari akar sampai pada daunnya, tetapi bagi masyarakat di Desa Lobu Atas memiki pengetahuan / keterampilan untuk membuat Cap Tikus saja. Seperti yang dikatakan Om Dado bagi masyarakat desa Lobu Atas apalagi yang memiliki pohon seho hanya memgetahi pembuatan Cap Tikus itu pun diperoleh dari orang tua yang diwariskan secara turun-temurun, ditambah lagi tidak ada sosialisasi tentang pemanfaatan pohon seho untuk dibuat gula dll.

Namun, bukan hal mudah mengalihkan kebiasaan. Perlakuan *saguer* untuk gula dan Cap Tikus sangat berbeda. Belum lagi alat dan waktu pengambilan *saguer*. Bila biasanya bisa mengambil *saguer* kapan saja, untuk *saguer* gula hanya bisa dilakukan pagi dan sore saja. Dan, kurang dua jam harus diolah, bila tidak, kadar keasaman *saguernya* menjadi lebih tinggi.

Diakui oleh salah seorang pegawai Dinas Perkebunan Mitra, biaya produksi untuk pembuatan Cap Tikus masih tinggi dari pada menjual dalam bahan mentah *saguer*. Harga *saguer* berbeda jauh dari Cap Tikus yang dibeli lebih tinggi di pasaran. Alasan hal ini, menurutnya, adalah sagur hanya dijual

disekitar desa saja dengan harga yang berkisaran 4000-5000 rp/liter sangat berbeda jauh dari harga Cap Tikus di pasaran dengan haarga yang berkisar 9000-1000rp/ liter.

Sejarah Cap Tikus

Cap Tikus adalah minuman keras tradisional di Minahasa. Ia bukan merek. Sifatnya yang komunal menyebabkan Cap Tikus sulit untuk dilindungi dengan rejim hukum hak kekayaan intelektual. Minuman dengan kadar ethanol 40-50 persen ini diproduksi dengan metode dan teknik tradisional. Pengetahuan membuat Cap Tikus secara tradisional ini telah dilakukan turun temurun dari masa nenek moyang mereka.

Banyak kisah negatif soal Cap Tikus. Banyak juga kisah bagaimana Cap Tikus mampu menghadirkan masa depan yang cerah bagi keluarga petani. Menurut *Adatrechtbundels XVII* yang ditulis pada 1919, Cap Tikus berhasil menyelamatkan orang Minahasa dari ketergantungan Candu dan Opium di abad ke-18. Berbagai riset sains terkait pemanfaatan sumber bahan bakar nabati yang terbarukan mengklaim produktivitas dan kualitas bio-ethanol berbasis Cap Tikus mengesampingkan bio-ethanol yang diproduksi dari Jagung, Singkong, tetes Tebu dan Sorgum.

Pada awalnya, distribusi Cap Tikus terbatas. Tidak ada catatan pasti sejak kapan Cap Tikus menjadi komoditas yang diperdagangkan kemana-mana, namun sebuah manuskrip ringan sejarah kebudayaan Minahasa yang ditulis Jessy Wenas mencatat Cap Tikus sudah dipasarkan pada 1512-1523. Ia dijual oleh para pedagang asal Cina di Benteng Amsterdam, Manado. Konsumennya para pedagang dan pelaut asal Spanyol. Ada cerita terkait asal-muasal kenapa minuman ini namanya Cap Tikus. Saat itu, minuman ini dikemas dalam botol-botol keramik bergambar ekor tikus.

Ada ungkapan *baku sedu* masyarakat Lobu Atas yang menyatakan bahwa minum minuman keras adalah wadah berbagi keakraban. Adagium "*minum satu seloki cuci darah, satu grem tambah darah, satu gelas naik darah, satu botol tumpah darah, satu jerigen abis darah*" akrab dengan pola konsumsi minuman keras bagi masyarakat di Minahasa pada umumnya. Kebiasaan-kebiasaan di dalam produksi, distribusi dan konsumsi Cap Tikus merupakan bagian dari keseharian orang di Desa Lobu Atas.

Kesimpulan

Petani Aren terlebih khusus pengrajin Cap Tikus Desa Lobu Atas Sangat berharap pada hasil dari pohon aren/*seho* sebagai penopang ekonomi rumah tangga daripada hasil hortikultura hanya sebagai sampingan dalam kebutuhan sehari-hari.

Pengetahuan Pengrajin Cap Tikus Desa Lobu Atas mengenai aren seperti karakteristik khas, pemanfaatan serta pengolahannya sangat mendalam, dimana mereka dapat mengetahui berbagai pemanfaatan dan pengolahan aren/*seho* dengan baik meskipun menggunakan peralatan yang tradisional dan sederhana serta tetap mempertahankan pengetahuan lokal yang sifatnya turun temurun.

Upaya pengelolaan aren/*seho* di Desa Lobu Atas belum dilakukan secara maksimal begitupun dengan upaya pembudidayaannya. Hal ini disebabkan masyarakat Desa Lobu Atas menganggap bahwa upaya budidaya aren belum perlu dilakukan, mengingat masih saja terdapat pohon aren yang tumbuh secara alami meskipun dalam jumlah sedikit.

DAFTAR PUSTAKA

- A.Sutardi & Endang Budiasih, 2010. *Mahasiswa Tidak Memble Siap Ambil Ahli Kekuasaan Nasional*. Jakarta: PT. Eles Media Komputindo Kompas Gramedia.
- Alland, A.Jr. 1970. Ecology & Adaptation To Parasitic Diseases, Dalam A.P Vayda (ed) *Environment & Cultural Behaviour: Ecological Studies in Cultural Anthropology*. Garden City: Natural History Press.
- Ansel, Howard C, 1989, *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi Edisi IV*, UI Press, Jakarta.
- Bennet, John, W. 1976. *Anticipation, Adaptation & Concept of Culture in Anthropology*. Dalam Science 192.
- , 1976. *Adaptation & Human Behaviour in the Ecological Transition: Cultural Anthropology & Human Adaptation*. New York: Pergamon Press.
- Hatta, Susanto. 1983. *Aren: Budidaya dan Multigunanya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Koentjaraningrat, 1992. *Beberapa Pokok Antropologi Sosial*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Koentjaraningrat, 1979. *Pengantar Antropologi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Marzali, Amri, 1997. *Konsep Peisen dan Kajian Masyarakat Pedesaan di Indonesia* dalam Jurnal Antropologi, No.19. Th VII.
- Montagu, M.F, Ashley, 1968. *Culture Man's Adaptive Dimension*. London: Oxford. N.York.
- Mutscher, Ernst, 1991. *Dinamika Obat*. Bandung: ITB.
- Raymond, Firth, 1969. "Capital, Saving and Credit in Peasant Societies: A Viewpoint from Economic Anthropology", dalam Capital, Saving and Credit in Peasean Societies. Editor oleh Raymond Firth dan B.S. Yamey. London: George Allen and Unwin Ltd: Hal 16-18.
- Richard, A.D, Siwu, 1998. *Cap Tikus Sebagai Minuman Khas Orang Minahasa*. Fakultas Teologi: Univesitas Kristen Tomohon.

- Seraya, I Made. 1996 "*Pengerajin Tradisional di Daerah Bali*. Denpasar: Bagian Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya Bali.
- Spradley, James P, 1972. *Culture and Cognition: Rules, Map and Planes*. San Fransisco: Calender Publishing Company.
- Suparlan, Parsudi, 2005. *Sukubangsa dan Hubungan Antar-Sukubangsa*. YPKIK Press.
- Tjay, Tan, Hoan, & Kirana, Rahardja. 2007. *Obat-obat penting: Khasiat, Penggunaan dan Efek-efek Sampingnya*, Edisi 6. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Van, Vallenhoven, 1919. *Adatrechtbundes*, No.17 Adatrechthing.