

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar dengan kekayaan keragaman tradisi dan budaya, memiliki berbagai kuliner yang terkenal akan rasanya yang khas dan kaya akan cita rasa. Makanan Indonesia pada umumnya menggunakan bumbu yang beragam dengan karakteristik yang berbeda di tiap daerah dan bahkan dapat menjadi identitas daerah tersebut. Sehingga, kuliner merupakan suatu budaya yang juga memiliki nilai-nilai sejarah dan bahkan filosofis.

Kuliner yang merupakan budaya pada dasarnya menggunakan kreatifitas masyarakat dalam mengolah bahan makanan yang menambahkan suatu nilai tradisional untuk menciptakan suatu ciri khas yang menarik untuk suatu makanan. Namun tidak hanya makanan, beragam minuman tradisional juga telah menjadi budaya di tengah masyarakat.

Salah satu jenis minuman tradisional yang digemari dan kaya akan budaya dan tradisi adalah minuman beralkohol. Pada umumnya, minuman alkohol tradisional merupakan suatu hasil minuman yang difermentasi. Namun, minuman beralkohol bukan suatu hal yang baru di Indonesia. Beberapa daerah seperti Bali, Lombok, Semarang, dan Sulawesi sudah memiliki sejarah yang cukup panjang dengan minuman fermentasi tradisional. Seorang antropolog Universitas Indonesia, Raymond Michael Menot, mengatakan, “Minuman fermentasi adalah wujud nyata antara kekayaan alam dan kekayaan budaya yang ada di Nusantara,” (CNN Indonesia, 2020).

Salah satu minuman alkohol tradisional khas Sulawesi Utara, bernama Cap Tikus, diperkirakan sudah ada sejak puluhan tahun dan menjadi suatu minuman yang legendaris oleh masyarakat setempat (suku Minahasa). Minuman ini adalah minuman alkohol tradisional yang merupakan hasil fermentasi dan penyulingan Air Nira dari Pohon Aren. Menurut Denny Pinontoan dalam wawancaranya untuk jurnal *Tribun Manado* (2019), yang berjudul “*Sejarah Cap Tikus*”, Cap tikus sudah ada sejak zaman kolonial Belanda dan ada dua cerita versi yang berbeda asal muasal nama Cap Tikus diciptakan. Versi pertama mengatakan ketika minuman alkohol ini mulai populer, ada pedagang etnis cina menyertai botol minuman alkohol tersebut dengan label atau merek Tjap Tikoes, sesuai ejaan lama dan diperkirakan sudah ada sejak 1920-1930-an. Sedangkan versi lainnya menyebutkan, nama cap tikus itu dikaitkan dengan alat penyulingan dari bambu yang mirip jalan tikus(kecil).

Bertani Cap Tikus, atau masyarakat Minahasa sering menyebutnya ‘batifar’ Cap Tikus, merupakan suatu kata yang digunakan untuk proses pembuatan Cap Tikus. Kata ini diambil dari proses pengambilan cairan awal Cap Tikus yang sama persis dengan proses pengambilan gula aren pada umumnya, dimana mereka memanjat pohonaren dan mengangkut air nira dari bunga pohon tersebut.

Sebagai minuman tradisional, Cap Tikus berakar dalam kebudayaan orang Minahasa dan bahkan dianggap sebagai anugerah dari Dotu, orang yang berkedudukan penting bagi rakyat Minahasa jaman dahulu. Kedudukan minuman Cap Tikus dalam masyarakat Minahasa sangat penting, tidak hanya dalam upacara-upacara adat tapi juga untuk upacara dan acara sehari-hari mereka lainnya, seperti upacara perkawinan, upacara kedukaan, upacara membuka lahan sawah baru, upacara pindah rumah baru, serta acara ulang tahun.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang menyinggung proses pembuatan, penyajian, dan tradisi seputar Cap Tikus, maka permasalahan tugas akhir ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Belum dikenal secara luas proses pembuatan minuman Cap Tikus.
2. Belum dikenal secara luas cara penyajian Cap Tikus di tengah masyarakat. 2
3. Belum dikenal secara luas acara adat atau tradisi apa saja yang

menyertakan Cap Tikus sebagai minuman nya.

1.3. Tujuan

Tugas akhir ini dibuat untuk memberi pengetahuan kepada para pembaca tentang upaya pembuatan minuman alkohol tradisional, Cap Tikus, yang walaupun diketahui oleh seluruh rakyat Minahasa namun tidak banyak diketahui oleh orang-orang luar daerah; memberi sebuah gambaran untuk para pembaca tentang cara penyajian Cap Tikus di tengah masyarakat Minahasa; kemudian mengetahui Cap Tikus yang digunakan di acara adat atau sebagai tradisi masyarakat Minahasa.

1.4. Target Audiens

Tugas akhir ini menargetkan orang dewasa yang berumur 21 tahun ke atas untuk membaca tugas akhir ini, sesuai Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 20/M- Dag/Per/4/2014 Pasal 15. Namun tidak menutup kemungkinan orang yang berumur 21 tahun ke bawah dapat membaca tugas akhir ini, dengan catatan, hanya mempergunakan sebagai edukasi saja

