

BAB II

GAMBARAN UMUM CAP TIKUS

2.1. Gambaran Produk

Cap Tikus yang merupakan minuman alkohol tradisional penduduk Minahasa, telah diturunkan dari generasi ke generasi. Minuman tradisional ini berasal dari pohon Aren, atau penduduk lokal Minahasa biasa menyebutnya pohon Seho. Air Nira, cairan yang manis untuk membuat minuman Cap Tikus, merupakan getah dari bunga pohon Seho.

Selain dimanfaatkan untuk pembuatan Cap Tikus, pohon Seho masih memiliki banyak manfaat yang lain dan memiliki keuntungan ekonomi yang tinggi karena semua bagian pohon tersebut dapat dijadikan sebuah produk untuk dijual. Air Nira dapat diproses menjadi bahan baku dalam pembuatan cuka, gula merah, dan minuman beralkohol. Daunnya dapat digunakan sebagai bahan kerajinan tangan dan bisa juga sebagai atap dan lidi. Demikian pula batangnya dapat menghasilkan sagu dan ijuk (untuk keperluan rumah tangga) yang memiliki nilai ekonomis (Lengkong, 2017).

Proses pembuatan Cap Tikus di sebagian besar wilayah Minahasa masih menggunakan cara yang tradisional. (Gambar 1) Petani Cap Tikus memanjat pohon Seho, yang kebanyakan tinggi pohon tersebut lebih dari 10 meter, hanya dengan menggunakan bambu berlubang yang disandarkan di batang pohon (Gambar 2).



Gambar 2.1. Petani Cap Tikus

Proses pengolahannya sebagai berikut: Pertama, ujung buah pohon Aren akan dipercepat pertumbuhannya dengan cara ditumbuk selama beberapa hari menggunakan potongan kayu sampai keluar cairannya. Buah tersebut kemudian dipotong dan digantungkan sebatang bambu untuk menahan tetesan air yang keluar (Gambar 3). Air yang ditampung merupakan air Nira yang berwarna bening dan rasanya sangat manis. Pengambilan air Nira biasanya dua kali sehari, yaitu pagi dan sore. Pengambilan air dari pohon Aren ini biasanya disebut aktivitas "Batifar" oleh masyarakat setempat (Pratijnjo & Mambo, 2019).



Gambar 2.2. Bambu Berlubang



*Gambar 2. 3. Batifar Cap Tikus
(Manado Magazine)*

Air Nira yang sudah diambil akan didiamkan selama beberapa jam dan maksimal 1 hari untuk menjadi Sagger sebelum kemudian didestilasi menjadi Cap Tikus. Sagger merupakan minuman hasil proses fermentasi air Nira yang dapat digunakan sebagai bahan pembuatan Cap Tikus, dan dapat juga dijual sebagai sumber penghasilan. Sagger memiliki rasa yang lebih manis daripada Cap Tikus dan memiliki kadar alkohol berkisar 4-5 persen.



Gambar 2.4. Alat Penyulingan

Saguer yang terkumpul akan diolah dengan cara didestilasi atau disuling dengan alat penyulingan tradisional. Penyulingan dilakukan di tungku yang disebut porno, dibakar menggunakan kayu api, dan wadah untuk penyulingan adalah drum besar (Gambar 4). Biasanya, dibutuhkan sekitar satu sampai dua jam untuk proses penyulingan. Enam galon saguer, hanya menghasilkan satu galon Cap Tikus (Wikipedia, 2020). Air Saguer dimasukkan ke dalam drum besar yang kemudian akan dimasak sampai titik tertentu untuk menghasilkan uap panas. Uap panas ini akan melewati pipa bambu yang ditempatkan di atas alat penyulingan lalu akan menetes di botol Cap Tikus yang sudah disediakan.

Menurut para penduduk Minahasa, lebih manis Saguer yang difermentasikan, Cap Tikus yang dihasilkan akan lebih berkualitas. Biasanya, orang Minahasa mengukur kadar alkohol menggunakan korek api. Jika cairan Cap Tikus menyala dan terbakar, tandanya Cap Tikus tersebut memiliki kadar alkohol yang tinggi (Pratknjo & Mambo, 2019). Pada umumnya, dua botol Cap Tikus hasil penyulingan pertama memiliki kadar alkohol di atas 45 persen. Penduduk lokal biasa menyebut Cap Tikus berkadar 45 persen tersebut sebagai cakram, yang paling enak dan paling keras. Kemudian, beberapa botol setelah itu, alkoholnya akan hanya berkadar 30 sampai 20 persen.

Di zaman berkembang sekarang ini, minuman alkohol tradisional khas

Minahasa ini telah dikemas dan diberi izin sebagai ‘Cap Tikus 1978’ dengan botol yang dibuat menarik. Tak hanya itu, minuman Cap Tikus yang sudah berkemasan ini memiliki varian menarik yang mencampuri minuman Cap Tikus dengan kopi. Hal ini dibuat agar minuman Cap Tikus tidak kalah dengan produk minuman alkohol dari luar negeri dan meningkatkan ketertarikan penduduk di luar daerah terhadap minuman alkohol tradisional ini.

Selain diminum, penduduk Minahasa menggunakan Cap Tikus sebagai campuran dalam pembuatan kue. Kue yang biasa dicampurkan Cap Tikus adalah jenis kue kering khas Minahasa (Gambar 5).



Gambar 2.5. Kue Biji (detikfood.com)

Tidak hanya itu, Cap Tikus juga digunakan sebagai bahan campur makanan tradisional Minahasa, yaitu RW. RW adalah makanan berdaging anjing yang berbumbu pedas khas Minahasa (Gambar 6).



Gambar 2.6. RW Khas Minahasa (Wordpress)

Memasukkan Cap Tikus ke dalam campuran bumbu RW dipercaya dapat menghilangkan bau amis dari daging anjing yang digunakan.

Sejauh ini, tidak terdapat data yang pasti untuk menginformasikan berapa dan dimana saja daerah pembuatan dan petani Cap Tikus berada. Namun, para petani Cap Tikus ini biasanya bertempat tinggal di daerah Minahasa, dimana terdapat pegunungan yang merupakan tempat bertumbuhnya sebagian besar pohon Seho. Para penduduk Minahasa ini tersebar di beberapa kabupaten. Mulai dari kabupaten Minahasa, Minahasa Selatan, Minahasa Tenggara, hingga Minahasa Utara dapat menjadi tempat petani Cap Tikus menyuling. Daerah yang paling terkenal dengan banyaknya jumlah petani Cap Tikus ada di daerah Motoling (Gambar 7) dan Langowan (Gambar 8).



Gambar 2.7. Peta Motoling (Google Maps)



Gambar 2.8. Peta Langowan (Google Maps)

2.2. Lokasi/Tempat

Proses rekaman video yang mendukung kegiatan story telling akan berlokasi di Desa Kumelembuay, Tomohon Timur, Kota Tomohon, Kabupaten Minahasa, Sulawesi Utara (Gambar 9). Bapak Lodewik Ngantung, seorang Petani Cap Tikus dan Gula Aren selama bertahun-tahun, akan mendukung proses rekaman video sebagai narasumber. Selain itu, terdapat tempat wisata Cap Tikus dan Sagner di Desa tersebut, Tuur Ma'asering, yang hanya berjarak beberapa meter dari tempat Bapak Lodewik Ngantung berada. Tempat wisata Tuur Ma'asering (Gambar 10) ini diharapkan dapat membantu menggambarkan perkembangan Cap Tikus saat ini.



Gambar 2.9. Peta Kumelembuay (Google Maps)



Gambar 2.10. Tuur Ma'asering (Antara News)

2.3. Sejarah

Dari beberapa jurnal yang dibaca, tidak ada tahun yang pasti kapan Cap Tikus pertama kali ditemukan. Banyak versi yang diceritakan para penduduk lokal terkait sejarah munculnya Cap Tikus, namun diketahui Van Vollenhoven sempat mengatakan bahwa minuman Cap Tikus menyelamatkan para penduduk Minahasa dari ketergantungan Opium di tahun 1800-an (Pratiknjo & Mambo, 2019).

Cap Tikus diceritakan sudah ada sejak masa kolonial Belanda, sehingga kebiasaan penduduk Minahasa mengonsumsi minuman beralkohol ditularkan dari kebiasaan orang Belanda di masa tersebut. Sejak zaman kolonial ini pun sudah muncul berbagai minuman tradisional di beberapa daerah. Minuman tradisional seperti Cap Tikus di Minahasa disebut sebagai Sopi di Ambon dan Arak di daerah Jawa.

Namun, ada juga cerita bahwa minuman alkohol tradisional ini dibuat sendiri oleh petani pohon Seho dari daratan Minahasa dan Sangir. Hal ini diceritakan oleh budayawan, Jessy Wenas. Tidak hanya itu, menurut Jessy Wenas, warga Minahasa meyakini Cap Tikus sebagai ciptaan dewa. Wenas juga mengatakan bahwa Dewa Makawiley adalah dewa sager pertama. Kemudian ada juga dewa sager yang bernama Kiri Waerong yang dihubungkan dengan pembuatan gula merah dari sager yang dimasak. Dewa sager yang ketiga adalah

dewa Parengkuan yang dihubungkan dengan air saguer yang menghasilkan Cap Tikus. Parengkuan mempunyai kata asal “rengku” artinya, minum sekali teguk ditempat minum yang kecil. Dari arti kata tersebut maka orang Minahasa menyakini bahwa Parengkuan adalah orang Minahasa pertama yang membuat minuman Cap Tikus.

Sudah menjadi tradisi orang-orang negara bagian Eropa untuk mengkonsumsi minuman alkohol, seperti brandy atau whiskey, untuk berbagai acara seperti menyambut tamu. Namun, akibat resesi ekonomi secara global di tahun 1920-1930, barang impor yang salah satunya minuman alkohol berkelas jadi berkurang. Ketika hal ini terjadi, para penduduk di masa itu pun beralih dan berfokus ke produksi minuman alkohol tradisional, Cap Tikus. Sehingga, nama Cap Tikus pun semakin dikenal. Di satu versi cerita sejarah yang lain, diceritakan bahwa nama minuman Cap Tikus berasal dari botol Cap Tikus yang dijual. Botol tersebut berbahan keramik dan bergambar ekor tikus.

Cap Tikus dalam perkembangannya melekat dalam kehidupan sehari-hari penduduk Minahasa. Sampai sekarang, masih populer istilah ‘pancing dulu’ dimana itu merupakan kebiasaan para penduduk untuk mengkonsumsi minuman Cap Tikus saat hendak bekerja dengan takaran tertentu. Ada anggapan hal ini membuat orang jadi lebih kuat kerja, atau mengkonsumsi minuman ini ketika hendak makan, semacam resep untuk menambah nafsu makan. Tradisi ini masih dipengaruhi kebiasaan serupa orang Eropa (Lestari, 2019).

Di tahun 1980, minuman Cap Tikus dibuat dengan menambah akar-akaran, yang dipercaya dapat berguna bagi kesehatan. Hal ini mengarah kepada acara khusus minum Cap Tikus bersama para penduduk Minahasa, dimana Cap Tikus diminum untuk menghangatkan tubuh dari cuaca dingin akibat daerah Minahasa yang berdataran tinggi. Meskipun demikian, Cap Tikus tidak menjadi sebuah pilihan ketika penduduk Minahasa berpesta di masa itu. Mereka lebih memilih mengkonsumsi Sagger atau bir. Pada tahun 1990-an, baru lah tren Cap Tikus berubah dan menjadi minuman utama yang harus ada ketika berpesta atau

berkumpul bersama sekelompok orang. Sekarang ini, aktivitas meminum Cap Tikus disebut sebagai “bagate” oleh penduduk lokal. Akhirnya, Cap Tikus tak sekedar menjadi minuman, namun juga digunakan sebagai tradisi ritual dan menjadi salah satu kekayaan tradisi budaya bagi penduduk Minahasa.

Tradisi ritual yang mengikutsertakan Cap Tikus di kehidupan sehari-hari masyarakat Minahasa adalah upacara adat naik rumah baru. Hal ini dilakukan sebagai bentuk penghormatan untuk dewa pembuat rumah (Beergembira, 2016). Pemberian minuman Cap Tikus ini dilakukan kepada Tonaas, pemimpin upacara adat naik rumah baru, sambil para penari tradisional Maengket bernyanyi, “Tuangkan minuman Cap Tikus wahai tuan rumah” atau dalam bahasa Minahasa, “*tuasan e sopi e maka wale*” (Almaliki, 2019). Tidak hanya itu, tamu-tamu undangan juga akan diberikan minuman Cap Tikus ataupun Sagner oleh tuan rumah di adat naik rumah baru tersebut (Gambar 11).



Gambar 2.11. Tradisi Naik Rumah Baru Minahasa (youtube.com oleh TVRI News)

2.4. Keunggulan Cap Tikus

Dari semua penjelasan diatas, diketahui bahwa Cap Tikus memiliki keunggulan dalam nilai tradisi dan budaya. Dimana dikatakan Cap Tikus merupakan salah satu kekayaan tradisi budaya bagi penduduk Minahasa. Dari proses pembuatannya yang masih sangat tradisional sampai nilai budaya di sekitar Cap Tikus memiliki nilai keunggulan yang tersendiri untuk diceritakan.

Selain itu, Cap Tikus yang sudah di kemasan, atau disebut Cap Tikus 1978, berasal dari para petani Cap Tikus daerah Minahasa yang didistilasi dan dikemas

untuk dipasarkan secara legal dengan jangkauan luar kota. Cap Tikus yang merupakan produk lokal Minahasa juga bisa lebih gampang didapatkan di luar daerah dan dapat mendukung aspek ekonomis negara juga keberlangsungan mata pencaharian petani Cap Tikus di Minahasa. Tidak hanya itu, minuman tradisional bersifat khas dan unik, serta menjadi kuliner kebanggaan daerah (Adnyana, 2020). Gambar di bawah ini (Gambar 12, 13, dan 14) merupakan keunikan kemasan Cap Tikus di tengah-tengah masyarakat Minahasa.



Gambar 2.12. Kemasan Cap Tikus Tradisional (kroniktoday.com)



Gambar 2.13. Kemasan Cap Tikus yang ditambahkan Akar sebagai Obat (tribunnews.com)



Gambar 2.14. Kemasan Cap Tikus 1978 yang Legal (id.wikipedia.org)