

Film Dokumenter “Hula-Keta” Sebagai Media Penguatan Ketahanan Sosial-Budaya Di Kota Tidore Kepulauan

Daya Negri Wijaya

Departemen Sejarah, Universitas Negeri Malang email: daya.negri.fis@um.ac.id

Dikirim; 01-08-2023 Direvisi; 18-08-2023 Diterima: 31-08-2023

ABSTRACT

This paper attempts to discuss hula-keta (baked sago) preservation strategies using documentary movie in Tidore. Using ethnographic and qualitative approach, the author collected various data (textual and audio-visual) using various techniques including interviews with key informants, observing several important locations, and documentation (taking pictures and videos) of several historical locations. The richness of the data makes it easier for the writer to compose the movie storyboard and present it in the form of a documentary film. The author collaboratively initiated the making of a documentary film entitled “hula-keta: bukan Maluku tanpa sago (Baked Sago: Not Moluccas Without Sago)” (2023).

This film tells the historical aspects, processing, and how to enjoy the baked sago. In addition, various issues related to the existence and efforts to inherit hula-keta are also described. This film can be used as a medium to strengthen socio-cultural resilience in Tidore. The track record of this film can still be enjoyed by future generations.

They are expected to be inspired and continue the cultural heritage relay in Tidore. Besides that, the writer also hopes that documentary films can be used to convey various moral messages to the audience. Documentary filmmakers or other types of films should not only be tempted by the profits and the number of viewers who see them. They should participate in preserving culture rather than focusing on the commodification of culture itself.

Keywords: *Cultural Hybridity; Audio-Visual Historiography; Baked Sago; Cultural History.*

ABSTRAK

Tulisan ini berupaya membahas strategi pelestarian *hula-keta* (sagu panggang) di Tidore dengan menggunakan film dokumenter. Dengan menggunakan metode etnografi dan pendekatan kualitatif, penulis mengumpulkan berbagai data (tekstual dan audio-visual) dengan berbagai teknik meliputi wawancara dengan para informan kunci, observasi beberapa lokasi penting, dan dokumentasi (pengambilan gambar dan video) beberapa lokasi bersejarah. Kekayaan data memudahkan penulis untuk menyusun jalan cerita film dan menyajikannya dalam bentuk film dokumenter. Penulis secara kolaboratif menginisiasi pembuatan film dokumenter bertajuk “*hula-keta: bukan Maluku tanpa Sagu*” (2023).

Film ini mengisahkan aspek kesejarahan, pengolahan, dan cara menikmati sagu panggang itu. Selain itu, berbagai isu terkait eksistensi dan upaya pewarisan *hula-keta* juga digambarkan. Film ini dapat dijadikan sebagai media penguatan ketahanan sosial-budaya di Tidore. Jejak rekam film ini tetap dapat dinikmati oleh generasi penerus. Mereka diharapkan dapat terinspirasi dan meneruskan estafet pewarisan kebudayaan di Tidore. Selain itu, penulis juga berharap bahwa film dokumenter dapat digunakan untuk memberikan berbagai pesan moral pada khalayak.

Para pembuat film dokumenter atau jenis film lainnya jangan hanya tergiur pada keuntungan yang didapat dan jumlah penonton yang melihat. Sudah seharusnya mereka ikut berpartisipasi dalam melestarikan kebudayaan daripada berfokus melakukan komodifikasi kebudayaan itu sendiri.

Kata Kunci: *Hibriditas Budaya; Historiografi Audio-Visual; Sagu Panggang; Sejarah Budaya.*

PENGANTAR

Kajian ini berupaya untuk membahas strategi pelestarian *hula-keta* (sagu panggang) melalui pembuatan film dokumenter di Kota Tidore Kepulauan. Lebih lanjut, kajian ini bukan hanya membahas proses kreatif pembuatan film dokumenter bertajuk *hula-keta*. Akan tetapi, juga menelisik kembali nilai-nilai ketahanan sosial budaya yang terkandung dalam film dokumenter *hula-keta*. Bahasan kajian ini terbagi dalam empat pokok bahasan. Pertama, mengkaji ketahanan sosial-budaya secara teoretis. Kedua, membicarakan proses kreatif penyusunan konten sejarah persilangan kuliner *hula-keta*. Selain itu, kajian ini juga membahas langkah-langkah dalam pembuatan film dokumenter *hula-keta*. Terakhir, nilai-nilai ketahanan sosial-budaya dalam film dokumenter juga disampaikan.

Ketahanan sosial budaya, secara umum, dapat diartikan sebagai kemampuan budaya (baik berwujud maupun tidak berwujud) untuk menyerap dan mempertahankan identitas, pengetahuan, dan praktik budaya, yang didukung oleh kondisi sosial masyarakat. Sulit untuk memisahkan ketahanan sosial dan budaya. Kedua konsep itu saling melengkapi. Budaya tidak bisa melestarikan diri mereka sendiri. Hanya manusia yang dapat menciptakan dan menghancurkan budaya. Sebaliknya, manusia juga membutuhkan semua aspek budaya untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Indonesia, sebagai bangsa yang multikultural, harus mampu membangun dan mempertahankan identitasnya sebagai bangsa dan identitas lokalnya dengan ribuan budaya yang ada. Kemampuan itu dikenal dengan ketahanan sosial budaya.

Ketahanan sosial budaya merupakan proses perwujudan kesadaran kolektif yang terstruktur dalam masyarakat untuk memperkuat,

menyerap, dan mengadaptasi berbagai pengaruh dari budaya lain. Proses itu melalui pembelajaran budaya, yaitu enkulturasi, sosialisasi, dan internalisasi berdasarkan pengalaman sejarah bersama. Selain itu, masyarakat harus beradaptasi dengan situasi eksternal tanpa merusak budaya yang ada (Makmur & Biantoro, 2014:2). Senada dengan itu, Holtorf (2018:639) berpendapat bahwa ketahanan sosial budaya adalah kemampuan suatu sistem budaya (terdiri dari proses budaya dalam komunitas yang relevan) untuk menyerap kesulitan, menghadapi perubahan dan terus berkembang. Ketahanan sosial budaya, dengan demikian, menyiratkan baik kesinambungan maupun perubahan. Segala gangguan yang melanda bukanlah musuh yang harus dihindari tetapi resiko yang harus dihadapi dalam pelestarian kebudayaan.

Ketahanan sosial budaya seharusnya tidak dimaksudkan sebagai pewarisan budaya melainkan sebagai kemampuan berkolaborasi dari berbagai pihak untuk melestarikan kebudayaan (Margaretha, 2020:112). Dalam konteks itu, setiap pelaku budaya tidak hanya berperan sebagai orang atau sekelompok orang yang menyesuaikan diri dengan nilai-nilai yang ada dan bersifat normatif, tetapi juga berperan sebagai agen kreatif. Dalam posisinya sebagai agen, budayanya akan disesuaikan dengan pilihan-pilihan budaya yang berkembang, dan sekaligus mampu memberikan bentuk dan identitas kepada pendukung budaya secara berkesinambungan, tanpa menghilangkan ciri-ciri khas dari budayanya sendiri, seperti mengungkapkan bahasa, apresiasi agama, dan seni, serta sistem sosialnya (Makmur & Biantoro, 2014:2-3; Holtorf, 2018:643).

Sebagai masyarakat multikultural, Indonesia harus memajukan budayanya. Tidak banyak peneliti terdahulu yang mengambil

kajian terkait ketahanan sosial-budaya dengan lokus Tidore atau Maluku Utara. Secara umum, mereka hanya melihat ketahanan pribadi, ekonomi, politik, dan wilayah di Maluku (Salouw, Suharno, & Talapessy, 2020; Wattimena, Rustadi, & Suadi, 2022; Merly, 2015; Fretes, 2015). Perspektif ketahanan sosial-budaya dapat digunakan sebagai pisau analisis untuk menjelaskan strategi pelestarian salah satu budaya Tidore, yakni sagu panggang, melalui pembuatan film dokumenter. Penduduk lokal menyebut sagu panggang dengan *hula-keta*. Mereka, khususnya Desa Jaya, berupaya melestarikan *hula-keta* dari tekanan dan pengaruh luar. Dengan merosotnya produsen lain di Maluku Utara, Desa Jaya terus memenuhi permintaan konsumennya. Tanpa disadari masyarakat Desa Jaya telah melampaui perannya (sebagai pelaku ekonomi). Mereka menjelma sebagai pelestari salah satu obyek kebudayaan, yaitu pengetahuan tradisional berupa makanan (*hula-keta*). Bagi warga Desa Jaya, bahan baku *sagu panggang* tentu tidak sulit dicari. Sagu atau singkong dapat ditemukan dengan mudah baik di daerah pertanian, perkebunan, maupun pasar. Dengan cetakan sederhana, mereka mengolah tepung tapioka atau sagu secara tradisional.

Hula-keta, sebagai produk olahan dari tepung sagu atau tapioka, mencerminkan hibriditas kuliner Eropa-Tidore. Kemasyhuran Tidore sebagai penghasil rempah-rempah (cengkeh) pada masa perdagangan menarik berbagai bangsa untuk singgah dan berdagang di sana. Meski sekarang cengkih tidak lagi dicari seperti dulu, jejak pluralisme sosial tercermin dalam budaya Tidore saat ini. Sagu panggang mencerminkan kearifan lokal masyarakat Tidore dalam menyerap pengetahuan asing (dalam pembuatan roti)

dan menyesuaikannya dengan potensi dan kebutuhan lokal (menggantikan gandum dengan tepung sagu atau tapioka).

Roti, sebagai makanan pokok orang Eropa, diperkenalkan bersamaan dengan penjajahan di Nusantara. Tidore sepertinya sudah mengenal roti dan cara membuat roti sejak orang Iberia menginjakkan kaki di sana. Saat Belanda datang ke Maluku Utara, roti tentu menjadi makanan pokok di Tidore. Uniknya, kreasi lokal ini sangat mempengaruhi keberadaan *hula-keta*. *Hula-keta* adalah cermin hibriditas kuliner Eropa-Tidore. Potensi *hula-keta* sangat penting untuk didokumentasikan (dalam bentuk film) karena keberadaannya mulai terancam oleh bisnis waralaba makanan cepat saji yang berkembang pesat. Film dokumenter ini tidak hanya mengulas tentang pengolahan *hula-keta*. Namun, juga dibahas sejarah perpaduan citarasa Tidore-Eropa pada sagu panggang, cara pembuatan *hula-keta* (dan pembuatan *keta* di Pulau Mare, cetakan serupa belum ditemukan di Eropa), cara memakannya dan bagaimana caranya untuk melestarikannya.

Pembuatan film dokumenter kebudayaan, sebagai sebuah historiografi audio-visual, merupakan sebuah langkah strategis untuk melestarikan sekaligus mewariskan kebudayaan itu sendiri. Rekan jejak digital dapat dinikmati kapan saja oleh para generasi penerus. Jika pewarisan dan pelestarian itu terjadi, maka, secara tidak langsung, pembuatan film dokumenter dapat dilihat sebagai media penguatan ketahanan sosial budaya suatu daerah tertentu. Beberapa kajian terdahulu juga melihat kecenderungan yang sama. Suparman, Madeamin, & Beta (2018) membuat film dokumenter untuk mendokumentasikan dan mengenalkan tradisi lisan Tana Luwu yang meliputi cerita

rakyat, mitos, budaya, dan segala kearifan lokal di Kota Palopo, Kabupaten Luwu Utara. Mereka merasa keberadaan tradisi lisan itu sudah mulai ditinggalkan dan tidak dikenal oleh masyarakat Luwu. Jelas film dokumenter yang mereka buat dapat dilihat sebagai upaya pelestarian nilai-nilai luhur disana. Di Sumatra Barat, Apriyus & Pebriyeni (2023) menuliskan pengalaman mereka ketika mendokumentasikan silek tuo gunung. Pembuatan film dokumenter dapat digunakan untuk melestarikan dan mewariskan silek tuo gunung pada generasi muda. Selain itu, film itu diharapkan dapat mendorong generasi muda untuk kembali menuntut ilmu di surau-surau nagari.

Alternatif media untuk mengubah persepsi khalayak yang mengabaikan tradisi dan budaya mutlak sangat dibutuhkan. Utami (2010) melihat film dokumenter memiliki salah satu tujuan utama yakni mengubah cara pandang orang. Film dokumenter biasanya memijakkan informasi dari beberapa narasumber. Mereka memberikan berbagai perspektif sekaligus pendalaman pada suatu topik. Intertekstualitas yang terajut tentu meyakinkan pendengar untuk menerima pandangan baru pada suatu topik. Jika film dokumenter berisi pemberian kesadaran akan pentingnya pelestarian kebudayaan, bukan tidak mungkin para penonton dapat terubah cara pandangnya dan terinspirasi untuk melestarikan kebudayaan yang ada. Berpijak dari hal itulah, film dokumenter dipandang sebagai salah satu media yang efektif dalam melestarikan tradisi sekaligus menguatkan ketahanan sosial budaya. Bahkan, Hidayah, Mas'oed, & Irawanto (2017) mengutarakan komunitas pembuat film ikut berperan aktif dalam membangun ketahanan sosial. Mereka mengorganisasikan festival

film dokumenter dan berhasil menumbuhkan kesadaran masyarakat akan isu-isu yang ada di sekelilingnya. Selain itu mereka juga memberikan pembelajaran sosial budaya sekaligus mempertemukan berbagai pihak dalam festival. Oleh karena itu, keberadaan festival itu juga membuka ruang partisipatoris sebagai gerakan komunitas di masyarakat yang mengarah pada masyarakat madani.

Kajian ini menggunakan metode penelitian etnografi dengan pendekatan kualitatif. Penulis berusaha melihat suatu fenomena dengan hidup bersama dan memakai cara pandang masyarakat lokal. Sesudah melakukan studi kepustakaan (buku dan artikel jurnal), Peneliti berkunjung dan hidup di Pulau Tidore pada medio awal Januari 2023. Peneliti mencari informasi baik secara tekstual maupun audio-visual. Cara yang dilakukan meliputi wawancara dengan beberapa informan kunci, observasi secara daring dan luring pada beberapa lokasi penting, dan dokumentasi berupa pengambilan gambar dan video beberapa lokasi bersejarah. Data yang terkumpul kemudian dipilah dan dipilih sesuai dengan alur cerita yang disusun, sebelum dirumuskan dalam naskah film. Penyajian data dalam konteks ini bukan hanya dalam uraian tekstual tetapi juga secara audio-visual dalam bentuk film dokumenter berjudul “*hula-keta: bukan Maluku tanpa Sagu*” (2023). Peneliti juga menyajikan nilai-nilai yang termuat dalam film itu.

PEMBAHASAN

Lintas Perspektif Ketahanan Sosial-Budaya

Ketahanan sosial budaya menurut kemdikbud (2020) dalam Indeks Pembangunan Kebudayaan (IPK) merupakan kemampuan suatu kebudayaan dalam mempertahankan dan mengembangkan identitas, pengetahuan, serta

praktik budayanya yang relevan yang didukung oleh kondisi sosial dalam masyarakat. Dalam lingkup lingkungan pedesaan, ketahanan sosial budaya oleh Magis (2020) mengacu pada filosofi, psikologi, dan praktik masyarakat dan komunitas pedesaan untuk mengatasi atau merespon perubahan ekonomi, sosial, dan politik. Konsep resiliensi menurut Wu & Yuan (2023) dipahami sebagai bagaimana masyarakat mampu menjaga stabilitas struktur sosial budaya setelah mengalami kekuatan yang menyerang atau berdampak pada mereka, kemudian mereka memiliki kemampuan untuk mengembangkan serta beradaptasi dengan struktur dan norma baru tersebut. Komunitas dianggap kurang tangguh apabila komunitas gagal mengambil langkah yang tepat untuk beradaptasi setelah adanya perubahan. Lebih lanjut, Wu & Yuan (2023) menegaskan bahwa masyarakat pedesaan rentan terhadap perubahan kebijakan, ekonomi, dan budaya, namun mereka memiliki kemampuan untuk melestarikan budaya lokal dan tradisional serta mempertahankan struktur sosial. Mereka menggarisbawahi bahwa struktur sosial budaya merupakan perekat tak kasat mata yang menyatukan masyarakat. Struktur sosial budaya tersebut, antara lain: adat istiadat keluarga, pengetahuan tradisional, dan pengalaman.

Sejalan dengan Wu & Yuan (2023); Suradiva dkk (2018); dan Suarmini (2011) juga sepakat bahwa nilai-nilai kelokalan dapat memperkuat ketahanan sosial budaya. Ia mencontohkan implementasi Tri Hita Karana yang diyakini oleh masyarakat Bali. Tri Hita Karana memiliki makna bahwa manusia harus menjaga hubungan dengan tiga penyebab kesejahteraan, yakni: (1) menjaga hubungan manusia dengan Tuhan; (2) menjaga hubungan manusia dengan manusia

lain; (3) menjaga hubungan manusia dengan lingkungan di sekitarnya. Ketika masyarakat Bali mengimplementasikan ketiga hal tersebut, maka sudah dipastikan akan memperkuat ketahanan sosial budaya di lingkungannya. Sedangkan, Hendryantoro (2014) melihat bahwa nilai sosial budaya yang diyakini dan diterapkan di suatu desa menjadi potensi bagi desa tersebut untuk mengembangkan pariwisata di desanya. Inisiatif masyarakat untuk mengangkat potensi desanya melalui memperkenalkan dan menerapkan nilai-nilai kelokalan pada sektor pariwisata akan semakin menguatkan ketahanan sosial budaya bagi masyarakat di lingkungan desa tersebut.

Suradiva dkk (2018) melihat bahwa eksistensi Desa Wisata Budaya di Batubulan, Bali karena masyarakat desa beserta para pemudanya menjaga kehidupan sosial budayanya, sehingga mempengaruhi ketahanan sosial budaya. Kehidupan sosial budaya yang dipertahankan dan dijaga oleh masyarakat Desa Batubulan, antara lain: (1) faktor tradisi atau keseluruhan kepercayaan yang telah temurun-temurun diwariskan oleh pendahulunya; (2) faktor pendidikan pemuda. Masyarakat Desa Batubulan mempercayai bahwa pendidikan berperan penting dalam meningkatkan ketahanan sosial budaya karena pendidikan mampu meningkatkan karakter dan moral pemuda menjadi kuat dan tangguh; (3) faktor kepemimpinan pemuda. Di Bali mengenal kelompok masyarakat yang disebut dengan banjar. Setiap banjar memiliki pemimpin. Kepemimpinan banjar yang mengalami pergantian selama 1-3 tahun menjadi arena bagi pemuda untuk mengasah kemampuannya menjadi seorang pemimpin, terutama mampu memimpin dirinya sendiri terlebih dahulu; (4) faktor kepribadian pemuda. Potensi wisata budaya di Desa Batubulan

mendorong pemuda untuk turut serta dalam mengelola paket wisata yang ditawarkan ke wisatawan. Partisipasi yang mereka lakukan biasanya ikut dalam pertunjukan seni dan budaya. Hal ini mendorong pemuda untuk mempelajari dan memahami kesenian lokalnya sehingga mereka mampu menampilkan secara menarik kepada wisatawan; (5) faktor tujuan hidup sebagai identitas pemuda di Desa Batubulan. Tari Barong dan Keris adalah identitas bagi Desa Wisata Batubulan, oleh sebab itu, untuk menjaga keberlangsungan desa wisata tersebut maka pemuda harus mempelajari kedua kesenian tersebut sebagai identitas daerahnya.

Jika Hendryanto (2014) dan Suradiva dkk (2018) mengangkat nilai-nilai sosial budaya desa menjadi produk wisata, maka Atmadiredja (2014) melihat bahwa menyampaikan nilai-nilai sosial budaya lokal kepada generasi muda untuk memperkuat ketahanan sosial budaya memerlukan media penyampai yang sesuai. Sebagai contoh, komik dengan latar cerita kebudayaan Jepang yang pernah *booming* pada tahun 1960-an di Indonesia sangat digemari oleh generasi muda saat itu. Mereka rela menyisihkan uang sakunya untuk berburu komik tersebut dan membacanya sampai habis. Hal yang menjadi ketakutan negara, generasi muda akan kehilangan jati dirinya karena lebih menyukai dan mempelajari kebudayaan asing. Sehingga, untuk mencegah melemahnya ketahanan sosial budaya masyarakat Indonesia, pemerintah mengambil sikap, nilai-nilai keindonesiaan yang seperti apa yang sesuai untuk dikemas dalam media komik sehingga digemari oleh generasi muda. Selain komik, media film juga menjadi salah satu alternatif pilihan untuk memupuk kebanggaan masyarakat Indonesia sehingga mampu membentuk ketahanan sosial

budaya bangsa Indonesia (Kembudpar, tanpa tahun).

Hula-Keta: Hibriditas Kuliner Tidore-Iberia

Hula-keta merupakan sebutan lokal pada sagu panggang atau sagu lempeng. *Hula* merupakan salah satu makanan khas masyarakat Maluku Utara. Makanan itu lebih dikenal khalayak ramai dengan sebutan roti sagu. Khalayak ramai menyebut *hula-keta* sebagai roti sagu karena bentuknya yang mirip roti tawar dengan bahan baku sari pati sagu. Ada kemungkinan sebutan roti berasal kosakata Sanskrit yakni *rotika* (*flattered bread*). Akan tetapi, tidak pernah ditemukan makanan yang kita sebut kini sebagai roti sebelum kedatangan Bangsa Eropa. Dalam upacara sima sebelum abad XVI, juga tidak pernah ditemukan roti. Kemungkinan besar, khalayak meminjam konsep roti (karena persentuhan dengan pedagang India datang terlebih dahulu) untuk menyebut “*pão*” atau “*bread*” atau “*bread*” dalam kosakata Eropa. Menariknya, bahan baku *hula-keta* bukan hanya sari pati sagu tetapi juga kasbi atau ubi jalar. Walaupun, produsen *hula* menggunakan kasbi sebagai bahan baku. Masyarakat non-Maluku Utara tetap menyebut roti sagu sesuai dengan apa yang mereka kenal pertama kali. Pelancong legendaris Eropa, seperti Antonio Pigafetta (1994:128) dan António Galvão (1554:43), juga menyebut hal serupa.

Secara umum, *hula* diolah dari bahan dasar pati sagu basah atau kering dan ubi jalar. *Hula* dibuat dengan cara mencetak pati sagu atau ubi (baik ubi jalar maupun singkong) dalam cetakan berbentuk persegi (Djaafar, 2001:29). Orang lokal menyebut cetakan itu sebagai *keta*. Hanya karena di pasar, banyak orang menyebut *keta* sebagai

forno maka mereka juga mengikutinya. Istilah *forno* kemungkinan diserap dari kosakata Portugis, yang berarti oven atau pemanggang (Anonim, 2013:364). *Forno* disini tentu bukan pemanggang adonan roti yang berukuran besar tetapi berbentuk lebih sederhana dengan fungsi serupa. *Keta* dibuat dari tanah liat. Menariknya, pemasok *keta* di Kawasan Maluku Utara berasal dari Desa Maregam, Pulau Mare. Para Pengrajin disana menjual *keta* dengan mata lima dan mata sepuluh pada para produsen *hula* di seantero Maluku Utara. Bahkan, pengrajin gerabah *keta* juga sering mendapat pesanan dari Papua (Transkrip wawancara dengan Hadija Alting, 5 Maret 2023).

Di Maluku Utara, nama *hula* mengikuti desa produsennya. Menariknya, setiap desa memproduksi *hula* dengan karakteristik yang berbeda. Pulau Kayoa di Halmahera Selatan banyak membuat *hula* dari singkong atau sagu kasbi. Kini, orang mengenalnya dengan *Hula Kayoa*. Jika pada umumnya *hula* berbentuk lempeng dan kotak memanjang, maka produsen *hula* di Pulau Hiri membuatnya dalam bentuk bulat, yang dikenal dengan *Hula Hiri*. Kelurahan Jaya (Jai) di Kota Tidore Kepulauan juga memproduksi *hula* dengan keunikan tersendiri. Selain membuat *hula* dengan rasa orisinal, mereka juga berinovasi dengan membuat *hula* beraneka rasa seperti rasa coklat, stroberi, dan jeruk (Transkrip wawancara dengan Sri Wahyuni (Unni), 20 November 2022; dan Irfan Ahmad, 1 Januari 2023).

Masyarakat Kelurahan Jaya bukan hanya membuat *hula* untuk konsumsi sendiri tetapi juga menjualnya. Biasanya, mereka mengkonsumsi *hula* dengan cara dicelupkan ke dalam air (teh atau kopi) hingga menjadi empuk. Selain itu *hula* juga bisa dikonsumsi

bersama lauk ikan dan sayur (Djaafar, 2001:29). Mereka juga menjual produknya untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Mereka menjualnya baik secara langsung maupun mengirimkannya ke Pasar Rum dan Soa-sio untuk dijual kembali (Yudax, 2022). Walaupun beras menjadi pilihan utama, tetapi *hula* tetap menjadi makanan sehari-hari bagi warga Maluku Utara (Transkrip wawancara dengan Irfan Ahmad, 1 Januari 2023). *Hula* telah menjadi kehidupan sekaligus identitas mereka.

Kelurahan Jaya tersohor sebagai desa penghasil *hula*. Dengan semakin merosotnya produsen *hula* di Maluku Utara, Kelurahan Jaya tetap memenuhi permintaan para konsumennya. Tanpa penduduk Kelurahan Jaya sadari, mereka telah melampaui perannya (sebagai aktor ekonomi). Mereka menjelma sebagai pelestari salah satu obyek kebudayaan yakni pengetahuan tradisional berupa makanan (*hula*). Bagi Penduduk Kelurahan Jaya, bahan baku *hula* tentu tidak sulit dicari, jika melihat mayoritas penduduknya berprofesi sebagai petani (Hafel, 2020: 425). Ubi kayu atau kasbi dapat ditemukan dengan mudah baik di area pertanian, perkebunan, maupun membeli di pasar. Dengan berbekal cetakan *keta*, mereka mampu memproduksi *hula* untuk melayani kebutuhan konsumen.

Hula mencerminkan hibriditas kuliner Eropa-Tidore. Kemahsyuran Tidore sebagai penghasil rempah (terutama cengkih) pada kurun niaga telah menarik berbagai bangsa untuk singgah dan berdagang disana. Intensitas interaksi mereka dengan penduduk lokal tentu memungkinkan adanya pertukaran pengetahuan sekaligus menciptakan persilangan kebudayaan. *Hula* sebagai salah satu aspek obyek pemajuan budaya dapat dijadikan cermin kearifan lokal masyarakat

Gambar 1
Sagu panggang dengan rasa orisinal



Sumber: Dokumentasi oleh Fadel Muhammad, 2023.

Tidore dalam menyerap pengetahuan asing (dalam membuat *hula*) dan menyesuainya dengan potensi lokal dan kebutuhan setempat (mengganti gandum dengan tepung sagu atau tapioka).

Ketika Bangsa Spanyol menginjakkan kaki di Tidore, mereka tidak memiliki pilihan lain selain mengolah sari pati sagu dengan cetakan sederhana. Mereka juga tidak sungkan meminta penduduk lokal untuk membuat apa yang mereka sebut sebagai roti sagu (Transkrip wawancara dengan M. Amin Faroek, 5 Januari 2023). Hal itu berlanjut ketika Belanda berkuasa di Maluku Utara, roti tentu menjadi makanan pokok di Tidore. Menariknya kreasi

lokal itu, telah menciptakan *hula* atau sagu lempeng. *Hula* sebagai cermin silang budaya belum banyak dikaji secara historis. Padahal berbagai literatur sejarah tersedia untuk menjelaskannya.

Maluku Utara menjadi magnet utama bagi para pedagang dan pelancong pada kurun niaga (1480-1680). Cengkih adalah tujuan mereka untuk datang. Sebagai penghasil utama cengkih, Maluku Utara (Ternate, Tidore, Bacan, Makian, dan Moti) menjadi pusat perdagangan rempah-rempah di Asia Tenggara (Wijaya, 2022; Hasan, 2002:5). Keriuhan bandar-bandar di Maluku Utara bermula dari kehadiran para pedagang Cina

pada Abad XIII. Mereka berlayar melalui Luzon hingga berlabuh ke Maluku (Xu, 2018; Ptak, 1992; Ptak, 1993; Loupatty, 2020:64). Mereka membutuhkan cengkih sebagai obat penangkal tidak enak badan. Namun, jejak-jejak kehadiran mereka sedikit sekali ditemukan di Maluku Utara terutama di Tidore. Hal ini ditambah dengan kemunculan Malaka sebagai salah satu pusat perdagangan di Selat Malaka. Malaka menjalin aliansi politik sekaligus mitra dagang dengan Majapahit, penguasa pelabuhan-pelabuhan di pantai utara Jawa pada abad ke-14 dan awal abad ke-15 (Shellabear, 2016:109-112). Kedua poros maritim itu menjelma menjadi pemasok rempah-rempah utama bagi para pedagang Cina. Oleh karena itu, Bangsa Cina tidak mau mengambil resiko dan mengambil rempah-rempah di Malaka.

Ternate berkembang menjadi bandar utama di Maluku Utara pada kurun niaga. Ekspansi politik membuat Ternate menjadi daerah utama persinggahan para pedagang manca negara. Ternate juga menjalin hubungan perdagangan yang kuat dengan Jawa. Bahkan, Sultan Zainal Abidin selain berdagang di Gresik, juga mendalami agama sekaligus menjadi murid spiritual Sunan Giri. Poros Ternate, Jawa (Gresik), dan Malaka telah menjadi titik utama perdagangan rempah-rempah pada abad XV (Mustakim & Jarwanto, 2019:113; Mu'jizah, 2008:18). Ketika Portugis menaklukkan Malaka pada 1511, Ternate dengan cepat menerima kehadiran mitra baru itu. Walaupun Jawa bergolak dan tidak menerima kehadiran Portugis, Ternate menerima Portugis dan memberikan keleluasaan bagi Portugis untuk membangun benteng (Amal, 2010:23-24). Setidaknya, Portugis menikmati kejayaan monopoli rempah-rempah sebelum Pangeran Baabullah

bersama rakyat Ternate mengusir Portugis dari Ternate pada 1575. Kedaulatan Ternate tidak berlangsung lama. Sultan Baabullah meninggal dunia pada 1583 (Burnet, 2013:136). Praktis, kekuatan Bangsa Iberia mulai mengganggu Ternate lagi. Mereka mengundang Kongsi Dagang Belanda (*Vereenigde Oost-Indische Compagnie*) untuk menghalau kembalinya Bangsa Iberia. Bagai lepas dari mulut buaya masuk mulut harimau, Ternate berada dalam cengkeraman Belanda (Kongsi Dagang Belanda dan Pemerintah Kolonial Hindia-Belanda) abad XX (Burnet, 2013:165-166). Keadaan damai dan konflik Ternate dalam arus politik global menjadi cermin internasionalisasi Ternate. Ternate memiliki masyarakat yang heterogen. Kejayaan perdagangan rempah-rempah memikat hati para pedagang manca negara untuk bermukim disana. Setidaknya, terdapat orang Ternate, Portugis, *Mestizo*, Belanda, Melayu, Makasar, Cina, Arab, dan Jawa. Hingga abad XIX, pembagian kelas sosial dapat dibagi dalam beberapa kategori seperti warga kesultanan, penduduk Eropa, bumiputera Kristen, Cina, Arab, Makasar, dan para budak (Loupatty, 2020:26).

Tidore memang tidak segemerlap Ternate. Akan tetapi, Tidore juga terseret dalam perdagangan dan politik global dari abad XVI hingga abad XIX. Berbagai bangsa Nusantara dan asing juga pernah menyapa Tidore (Burnet, 2013; Faroek, 2016; Ahmad, 2019). Bangsa Spanyol menjadi bangsa Eropa pertama yang menjalin aliansi perdagangan dengan Tidore. Sultan Almansur menggunakan Spanyol sebagai tandem untuk menandingi rivalitas Ternate-Portugis. Spanyol menjejakkan kaki di Tidore pada 1521. Juan Sebastian Elcano memimpin armada Spanyol untuk mendarat di Rum (Ahmad, 2019:34-35; Loupatty, 2020:144-

146). Menariknya, posisi Elcano bukanlah seorang kapten utama. Dia hanyalah pengganti bagi Fernão de Magalhães yang terbunuh di Cebu, Filipina (Burnet, 2013:107). Orang Spanyol banyak membeli cengkih dari Tidore. Mereka juga mulai membangun benteng dan pemukiman di Mareku. Keberadaan Spanyol memaksa Portugis-Ternate untuk melakukan invasi. Gabungan serangan itu dilancarkan pada 1524 dan berhasil menghancurkan pusat perdagangan Spanyol di Mareku (Loupatty, 2020:137-140).

Persaingan antara Portugis-Ternate dan Spanyol-Tidore semakin memanas. Konflik itu memaksa Vatikan untuk memediasi dua negara Katolik itu. Mereka bersepakat berdamai ketika bertemu di Zaragoza pada 1529. Kelak perjanjian itu dikenal sebagai Perjanjian Zaragoza. Perjanjian itu menghasilkan kesepakatan bahwa Portugis berkuasa atas monopoli perdagangan rempah-rempah di Maluku Utara dan membayar uang tahunan pada Spanyol. Pihak Spanyol diperbolehkan untuk menguasai Filipina (Burnet, 2013:124-125). Spanyol kemudian menjalankan perdagangan antar benua dengan rute Spanyol (Sevilla atau Madrid), Meksiko, hingga Manila (Loupatty, 2020:132).

Setelah Spanyol menguasai Portugal pada 1580 dan Belanda merdeka dari Spanyol pada 1568 maka peta politik di Tidore kembali berubah. Semua koloni Portugis menjadi koloni Spanyol. Begitu pula Belanda, yang menjelma menjadi rival utama Spanyol di Maluku Utara. Ketika Belanda berhasil menguasai Ternate sekaligus mengusir Portugis, Bangsa Iberia menjalin persekutuan dengan Tidore. Mereka membangun dua benteng utama di Tidore. Benteng Torre didirikan oleh Sancho Vasconcelos pada 1578. Sedangkan, Benteng Tahula didirikan pada tahun 1610. Kedua

benteng itu bukan hanya digunakan untuk bertahan tetapi juga memonitor pergerakan Belanda yang bercokol di Mareku. Spanyol juga berhasil merebut Benteng Rum dari Belanda (Rey, Campo, & Ramerini, 2022; Raman & Bau, 2020:183-184).

Sayangnya, kemunduran Kekaisaran Spanyol pada 1640 membuat mereka meninggalkan Tidore pada 1663. Kongsi Dagang Belanda dengan cepat menduduki Rum dan menguasai Tidore sepenuhnya. Tidore dan Maluku Utara berada dibawah kendali Kongsi Dagang Belanda sepanjang abad XVIII (Raman & Bau, 2020). Kongsi dagang Belanda melakukan monopoli perdagangan rempah-rempah di Tidore dan Maluku Utara. Belanda menjadikan penguasa pribumi sebagai perantara dan pengawas dalam melakukan monopoli itu. Sebagai imbalannya, para penguasa lokal mendapatkan bayaran yang menggiurkan. Belanda ikut campur tangan dalam urusan politik internal kesultanan. Bahkan, Belanda membuat pemerintah tersendiri. Mereka menempatkan orang-orang Belanda sebagai residen, asisten residen dan kontroling. Para pemimpin lokal tetap menjalankan tugasnya sesuai dengan adat-istiadat setempat, selama tidak bertentangan dengan kepentingan Belanda, karena selalu dalam pengawasan pihak Belanda. Keadaan ini membuat Tidore semakin terjepit. Bahkan, Belanda mengangkat sultan yang mau mengikuti kehendak Tidore. Sistem monopoli dan segala kebijakan yang bersifat ekstraktif menimbulkan perlawanan terhadap Belanda (Toduhu, 2013).

Pangeran Nuku merupakan salah seorang yang gigih dalam melawan hegemoni Belanda. Berbagai upaya-nya sering disebut sebagai revolusi Tidore. Pangeran Nuku berhasil menjalin aliansi lintas budaya untuk melawan

Belanda. Dia bekerjasama dengan orang Mindanao, Halmahera Selatan, dan Inggris. Dia juga yang paling berjasa dalam meluaskan lingkup pengaruh Tidore dari Sulawesi hingga ke Raja Ampat. Ketika Sultan Nuku tutup usia pada tahun 1805, Belanda kembali merajalela hingga didepak oleh Jepang pada 1942 (Widjojo, 2013; Andaya, 2015; Alwi, 2005; Hanna & Alwi, 1996; Amal, 2010).

Tidore menjadi ruang spasial bagi adanya interaksi sosial antara masyarakat domestik dan manca negara. Interaksi itu terwujud dari adanya perdagangan, kolonisasi, dan migrasi. Ketiga aktivitas itu membuat Tidore terkoneksi dalam jaringan politik dan budaya global. Intensitas interaksi dan pertukaran pengetahuan menciptakan persilangan budaya global di Tidore. Paling tidak, menurut Reid (2006:4), terdapat empat manifestasi budaya hibrida, yakni bahasa, pakaian, budaya materi, dan kuliner. Jika bahasa-bahasa di Maluku Utara menyerap kosakata asing seperti *testa* (*testa*, dahi), *garganta* (*garganta*, tenggorokan), *martelo* (*martelo*, palu), *tartaruga* (*tartaruga*, penyu), *ronda* (*ronda*, ronda), *cachonpil* (*cachopo*, anak kecil), dan *pegang* (*pegar*, pegang) (Castro, 2019:188), maka pakaian adat Maluku Utara yakni “manteren lamo” kemungkinan juga memiliki sentuhan tradisi Eropa, mengingat jas (mantel) merupakan cara berpakaian formal bangsa Eropa.

Budaya materi Tidore-Eropa tercermin pada keberadaan benteng-benteng Eropa. Banyak tinggalan yang ada seperti Benteng Rum (1618-1663); Marieku El Grande (1609-1646); Marieku El Chico (1613-1662); Benteng Tohula (1610-1662); Benteng Torre (1534); tiga benteng di Soasio; dan Benteng Cobo (1640-1662) (Rey, Campo, & Ramerini, 2022). Menariknya Pangeran Nuku, penguasa

Tidore (1796-1806), bukan hanya mendiami Kedaton Tidore tetapi juga pernah mendiami salah satu benteng. Kemungkinan antara Benteng Torre di sebelah utara kedaton atau Benteng Tahula di sebelah barat daya kedaton (Leirissa, 2022:23).

Tidore juga kaya akan kuliner global, salah satunya ialah hula. Pengolahan pati sagu atau hula sudah lama dikenal. Ada kemungkinan sagu rumbia menjadi salah satu sumber karbohidrat utama selain biji-bijian dan pepadian. Menariknya, penyajian olahan sagu yang dikonsumsi biasanya dilakukan dengan memanggangnya di atas api seperti membuat kerak telur. Dalam budaya Betawi, olahan sagu itu dicampur dengan kelapa parut untuk menambah rasa gurih atau manis dengan tambahan gula kelapa. Masih menjadi misteri kapan panggangan itu ditemukan. Cetakan itu tidak ditemukan di luar Indonesia. Jikalau ditemukan, ada kemungkinan dibawa oleh diaspora Indonesia. Cetakan olahan sagu itu banyak ditemukan kini di Indonesia Timur (Maluku-Ambon dan Papua). Cetakan itu dikenal dengan nama *forno* yang konon dari bahasa Portugis-Spanyol yang berarti tungku (Mills, 1970; Budiyanto, 2022).

Desa Maregam merupakan penghasil gerabah di Maluku Utara. Beberapa jenis gerabah yang diproduksi disana seperti (1) *keta* atau *forno* yang berfungsi untuk memanggang sagu; (2) *Ngura-ngura* atau penutup belangan yang berfungsi untuk menutup makanan pada saat sedang memasak; (3) *Boso* atau belangan yang bermanfaat untuk memasak ikan, memasak makanan, serta obat-obatan; dan (4) *Hito* atau tempat dupa yang bermanfaat untuk meletakkan bara api di atasnya pada saat melakukan upacara ritual atau tahlilan. Gerabah-gerabah itu dibuat oleh perempuan. Para pria hanya membantu memesan tanah liat

atau mengambil tanah liat di Perbukitan Mare. Mereka kemudian memasukkan tanah liat itu dalam beberapa karung yang mereka sebut sebagai proses penggulingan. Setelah sampai desa, para perempuan mulai memilih dan memilah mana tanah liat terbaik yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan gerabah. Proses pembongkaran dan penyelipan tanah dilakukan sebelum mereka menjemur tanah. Dengan alat yang sederhana, mereka kemudian mulai membuat empat varian gerabah termasuk *keta* atau *forno*. Langkah terakhir pembuatan gerabah itu dengan membakar gerabah di lapangan terbuka. Penduduk Desa Maregam menggunakan Oti Domo (perahu untuk menjual) untuk mengekspor gerabah ke Halmahera, Tidore, Ternate, Bacan, Obi, Sanana, Pulau Morotai, dan Papua (Pemerintah Desa Maregam, 2017; Transkrip wawancara dengan Hadija Alting, 6 Januari 2023).

Hula-keta disajikan sebagai kudapan untuk menemani minum kopi atau teh.

Biasanya juga disajikan dengan lauk ikan dengan kuah yang lezat. Pelancong Inggris abad XVIII, Thomas Forrest mencatat bahwa roti sagu (*hula*) itu disebut sebagai sagu papua dan kurang diminati karena bertekstur seperti pasir saat dimakan dengan cara mencelup atau merendamnya dalam sup atau minuman. *Hula* yang digunakan sebagai bekal pelayaran sepertinya tidak dicampur dengan kelapa parut. Kecuali, jika melewati proses pemasakan lebih lanjut, menjadi kelapa parut sangrai agar lebih awet. Namun, sagu dan produknya ini sepertinya sudah mulai ditinggalkan di sekitar masyarakat Maluku karena sudah dikenal dengan nama roti Papua bukan lagi roti sagu (Forrest, 1780; Budiyanto, 2022).

Hal ini berbeda dengan catatan Don Diego de Prado pada awal abad XVII. Dia melihat posisi penting dari roti sagu (sagu panggang) di wilayah Timur Indonesia. Dia melihat cara pembuatannya dengan cetakan khasnya. Penduduk lokal makan roti sagu. Roti itu dibuat dari sari pati pohon

Gambar 2
Keta atau *Forno* Desa Maregam



Sumber: Pemerintah Desa Maregam, 2017

rumbia. Mereka memotong tengahnya dan meletakkan sepotong di atas bak pengaduk lalu menuangkan aliran air ke atasnya dari ember dan empulur yang dikeluarkannya tetap berada di dasar. Mereka mengeluarkannya dan menaruhnya di tempat lain; dan ketika mereka ingin membuat roti, mereka memiliki cetakan persegi dari tembikar yang bagus, dengan cekungan di dalamnya sedalam dua jari, dan lebar yang sama, ini mereka panaskan di atas api, dan ketika sangat panas mereka menariknya dan memasukkan sagu ke dalam cekungannya dan biarkan sebentar dan kemudian dikosongkan, dan demikianlah mereka membuat roti sampai cetakannya dingin. Mereka kemudian mencetak lagi, dan dalam seperempat jam, mereka mampu membuat roti yang cukup untuk dua puluh porsi. Hasilnya, roti sagu seperti biskuit kecil siap disajikan. Agar roti sagu itu terasa nikmat, kita dapat menambahkan gula (Queiros, 1904; Budiyanto, 2022).

Informasi Prado tidak berbeda jauh dengan pengolahan *hula* di Desa Jaya, Kota Tidore Kepulauan. Desa Jaya sudah tersohor sebagai produsen *hula* terbaik di seantero Maluku Utara. Disana, pembuatan sagu panggang dimulai dengan mengambil singkong dari perkebunan desa. Singkong yang diambil dari kebun kemudian dikupas dan dicuci hingga bersih. Singkong diselip dengan mesin selipan. Kadangkala, mereka juga menggunakan penumbuk jika hasil selipan masih belum terlalu halus. Setelah itu, sari pati dipres dalam alat peras sederhana agar sari pati singkong kering tanpa air. Sari pati yang agak kering kemudian diselip lagi sebelum dipilah dan dipilih dalam ayakan. Sari pati yang berbentuk serbuk itu ditaruh dalam cetakan *keta* atau *forno* yang telah dipanaskan. Sari pati itu kemudian mengeras dan merekat

karena pemanasan dalam cetakan *forno*. Sari pati tadi kemudian diambil dan dipanggang di atas api yang berkobar sebelum kemudian dipasarkan (Transkrip wawancara dengan Aeni Yusuf, 5 Januari 2023).

Proses Produksi Film Dokumenter *Hula-Keta*

Sejarah sebagai ilmu berupaya untuk merekonstruksi suatu peristiwa tertentu. Hasil rekonstruksi diguratkan secara naratif agar lebih mudah dipahami. Akan tetapi, penyampaian historiografi secara tekstual hanya menjangkau konsumen yang terbatas. Kini, lebih banyak orang yang lebih memilih untuk menikmati sejarah secara audio visual (Ratmanto, 2018). Hasil riset sejarah yang dilakukan tentu akan lebih akurat dan mendekati kenyataan, jika divisualisasikan dalam bentuk film dokumenter. Tidak banyak film dokumenter sejarah yang berpijak pada hasil riset sejarah yang serius. Secara umum, film dokumenter dapat dipahami sebagai film yang berupaya untuk mendokumentasikan kenyataan. Menurut Pranata, Sindu, & Putrama (2019), film dokumenter adalah rekaman peristiwa yang berasal dari suatu kejadian yang benar-benar terjadi dan disajikan dalam dokumentasi digital. Film dokumenter memiliki alur penyajian berdasarkan tema atau argumen dari sineasnya. Oleh karena itu, secara umum film dokumenter tidak di buat tanpa ada acuan pokoknya, yaitu naskah. Sebuah naskah film yang lengkap harus memuat semua informasi audio dan video yang mentransformasikan kata-kata tertulis menjadi bunyi dan gambar elektronik. Informasi tersebut penting supaya semua tim yang terlibat dalam pembuatan atau produksi film itu dapat bekerja dengan baik sehingga menghasilkan produk yang benar-benar

di kehendaki (Adkar, 2016:32; Yudianto, 2017:234-23).

Penulis mendapatkan kesempatan untuk memproduksi film dokumenter bertajuk *Hula-Keta: Bukan Maluku Tanpa Sagu* setelah mendapatkan fasilitasi pendanaan dari Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan pada skema Dana Indonesia 2022-2023 (Obyek Pemajuan Kebudayaan). Dalam proses produksi itu, terdapat tiga tahapan utama meliputi tahap pra-produksi, produksi, dan pasca produksi. Pertama, tahap pra-produksi memiliki tiga kegiatan utama yakni kajian kepustakaan, *focus group discussion* (FGD), dan riset lapangan. Penulis membentuk tim riset untuk mencari dan menggali baik literatur utama maupun sekunder seperti buku dan artikel jurnal terkait aspek kesejarahan dan budaya dari sagu panggang. Tim riset, kemudian, membuat agenda *check list* ketersediaan foto, video dan arsip yang menunjang aspek visual dan narasi film Sagu Tidore. Agenda rapat itu merupakan tindak lanjut dari upaya tim riset dalam melakukan studi dokumentasi arsip tentang Sagu dan Maluku yang didapat dari Lembaga pengarsipan nasional dan internasional. Selain itu penelusuran publikasi baik artikel dan buku sebagai sumber data primer dan sekunder yang telah dilakukan sebelumnya harus segera diinventaris. Arsip foto dan naskah publikasi tentang pelayaran Eropa yang melintasi Maluku diulas dalam forum ini. Hal ini akan menjadi referensi bagi sutradara untuk menentukan alur cerita dalam film yang akan diproduksi. Tim riset akan menyediakan *cloud* penyimpanan digital untuk dapat diakses oleh tim produksi sebagai bagian dari *footage* yang mungkin dapat dimasukkan dalam visualisasi film.

Penulis juga menginisiasi dua FGD untuk mempersiapkan produksi film. FGD pertama dilakukan pada tanggal 28 November 2022.

FGD itu berfokus pembahasan konten film. Penulis menyampaikan usulan *story board* untuk penyusunan film kepada *audience*. Setelah itu, para narasumber dan para hadirin memberikan masukan. Saudara Ampri Bayu Saputro mengusulkan bahwa tim harus memperhatikan sejarah perjalanan dan fungsi sosial sagu. Ary Budiyanto memberi tambahan bahwa jika sagu ini dibuka untuk oleh-oleh, apakah ini masih makanan pokok atau makanan oleh-oleh. Perlu pula disampaikan bagaimana cara menikmati sagu panggang itu. Candra Kurnia Putra menekankan apa yang dibuat tim bukan *storyboard* tapi *storyline*. Deny Yudo Wahyudi menambahkan bagaimana kemunculan dan tumbuh roti sagu Tidore? Dia memberikan contoh tim harus mempersiapkan daftar pertanyaan. Selain itu tim harus menggali memori kolektif sagu dan beras yang mungkin menghubungkan Giri, Tidore, dan Papua.

FGD kedua berfokus pada penyusunan *storyboard* dan dilaksanakan pada 20 Desember 2022. Setelah penulis menyampaikan usulan pembuatan film, para narasumber dan beberapa hadirin memberikan pendapatnya. Pada intinya, mereka berpendapat Bahwa deskripsi konten sudah bagus. Akan tetapi, tinggal judulnya seharusnya dikemas sesuai tujuan, misalnya kalau tujuan video ini pengenalan maka judulnya adalah kalimat yang bikin penasaran. Jika ingin membuat masyarakat tertarik maka harus membuat judul yang sifatnya ajakan atau ungkapan. Konten film harus memiliki urutan pembukaan, inti dan penutup. Pembukaan bisa merupakan gambaran sejarah tentang asal muasal roti sagu Tidore. Pada tahap inti bisa disampaikan kondisi saat ini, manfaat atau kandungan sagu, cara pengolahannya, bagaimana mendapatkan sagu, peran laki perempuan dan budaya

masyarakat terkait roti sagu, baru penutupnya yang dimana ada himbauan, ajakan, dan pesan moral.

Kegiatan terakhir dari tahap pra-produksi adalah riset lapangan yang dilaksanakan pada 3-10 Januari 2023 di Kota Tidore Kepulauan. Kegiatan ini berfokus pada wawancara dengan para informan dan para narasumber. Selain itu, tim riset juga mengambil foto dan video beberapa obyek dan situs sejarah terkait. Tim riset dan produksi memulai hari (tanggal 4 Januari 2023) dengan mengunjungi Kelurahan Jaya. Kita menemui Lurah dan Sekretaris Kelurahan Jaya. Kita meminta izin, dengan perantara Iwan, untuk mengambil gambar dan mewawancarai beberapa penduduk. Kita berhasil menjumpai beberapa produsen sagu. Sayangnya tidak banyak yang sedang memproduksi. Hanya satu rumah yang sedang memproduksi dan sedang melayani pesanan sagu dari konsumen. Kita beruntung bisa menjumpai Ibu Aeni Yusuf yang dengan ramah mau berbagi informasi terkait sejarah desa, sagu, serta kehidupan sosial budaya di sana. Beliau juga berkenan untuk menjadi narasumber kegiatan ini. Setelah mengambil beberapa gambar produksi sagu atau hula disana, tim bergegas untuk berpindah dan mewawancarai Bapak Amin Faroek, Perdana Menteri Kesultanan Tidore. Kita berhasil menguak banyak sekali sejarah dan budaya Tidore dari beliau. Kita juga semakin percaya bahwa sagu telah mencerminkan hibriditas kultural disana. Wawancara dengan beliau berakhir sebelum petang, kita tidak mau menyia-nyaiakan waktu secara percuma. Oleh karena itu, kita mengunjungi dan mengambil gambar baik dengan kamera maupun drone di Benteng Tahula.

Pada tanggal 5 Januari 2023, kita memutuskan untuk mengunjungi tempat

dimana cetakan sagu dibuat. Kita pergi menyebrang pulau lain dengan mengunjungi Pulau Mare. Disana, kita melihat berbagai bentuk gerabah yang dibuat sesuai pesanan. Kita mewawancarai Lurah dan istrinya yang bernama Hadija Alting. Ibu Hadija sangat ramah dan tak segan melontarkan candaan saat wawancara. Beliau mengetengahkan bagaimana cara membuat forno dan kisah penjualannya ke beberapa Pulau di Maluku Utara. Setelah selesai kita mengambil gambar beberapa aktivitas pembuatan forno, tim produksi dan riset mengunjungi Museum Sonyine Malige untuk mengambil beberapa gambar. Selain itu, tim juga menyempatkan untuk mengunjungi Desa Adat Kalodi. Disana, kita melakukan wawancara dengan salah satu narasumber, yakni Arfin Abbas. Setelah kita di Kalodi, kita langsung mengambil gambar terkait bongkar muat ikan di Pelabuhan Goto. Tanggal 6 Januari 2023, kita mengambil gambar *forno* yang dijual di Pasar Gosalaha dan Sarimalaha. Tim produksi juga menyempatkan diri untuk melakukan wawancara dengan konsumen sagu atau hula. Setelah dari sana, kita mengambil gambar di Makam Sultan Nuku dan mengunjungi Kedaton Tidore. Kita memutuskan wawancara dengan Daya Wijaya disana. Setelah mengunjungi museum, tim riset dan produksi meneruskan langkah dan mengambil gambar di Benteng Torre. Tanggal 7 Januari 2023, kita memulai langkah dengan mengambil gambar di tempat pendaratan pertama Sebastian Elcano. Setelah itu, kita mengunjungi Kelurahan Jaya untuk mengambil gambar dan wawancara dengan narasumber, Ibu Aeni. Selain itu, kita juga mengambil gambar pertunjukkan tari hula. Hari terakhir di Tidore, kita maksimalkan untuk mengunjungi Pasar dan Pelabuhan Rum. Disana, kita mengambil gambar detail orang

yang sedang berjualan dan membeli barang kemudian orang yang hendak menyebrang pulau atau para awak perahu yang berupaya melayani penumpang di Pelabuhan Rum. Setelah tiba di Ternate, kita menyempatkan waktu untuk mengambil gambar di Benteng Oranye dan Kastela.

Tahap kedua ialah produksi film yang meliputi penyusunan naskah film, penyuntingan film, dan uji petik film. Penulis mencari berbagai informasi tekstual dan audio visual dari Arquivo Nacional Torre do Tombo dan Rijksmuseum. Informasi itu kemudian disampaikan pada tim produksi. Penulis berkolaborasi dengan Jalak Lawu Production House sebagai tim produksi film. Tim produksi segera melakukan *stitching* gambar setelah proses pengambilan gambar selesai dilakukan. Proses ini merupakan tahapan merangkai gambar yang telah diambil sehingga menjadi rangkaian video bercerita. Luaran yang dihasilkan dari proses ini adalah draft rangkaian video yang nantinya akan ditata kembali dari aspek grafis dan cerita. *Editing* video juga dilakukan oleh rumah produksi Jalak Lawu selaku tim produksi yang bertanggungjawab untuk menghasilkan film dokumenter siap tayang. *Editing* video merupakan proses untuk menyelaraskan serta memperindah gambar atau video agar dapat dinikmati jalan ceritanya. Unsur grafis akan ditambahkan agar memberikan efek dramatis sesuai dengan cerita. Audio juga ditambahkan dalam proses ini sebagai hasil dari *sound design* yang telah dilakukan oleh *sound engineering*. Aspek suara akan disesuaikan dengan reka cerita agar selaras dan pesan yang disampaikan kepada penonton dapat diterima dengan baik.

Kegiatan terakhir dari tahap produksi adalah uji petik film. Penulis mengadakan

dua uji petik film pada 3 Maret 2023 dan 7 Maret 2023. Uji petik film pertama digunakan oleh tim produksi dan tim riset sebagai langkah perbaikan dan masukan dari pihak eksternal sebelum film dirilis. Uji petik film ini dilakukan pada tanggal 3 Maret 2023 pada pukul 15.00-18.00 di ruang pertemuan Omah Saras, Kota Malang. Turut hadir 20 undangan yang berasal dari dosen, seniman, wartawan, mahasiswa, dan pemerhati film. Penayangan draft film dilakukan pada sesi awal dan dilanjutkan dengan diskusi dan sesi konfirmasi. Uji publik film kedua dilakukan di Hotel Pelangi Kota Malang. 20 undangan hadir untuk turut serta memberikan masukan draft film yang telah dibuat. Pada uji publik ini forum banyak diisi oleh mahasiswa daerah Tidore, Ternate, Papua dan daerah lainnya yang mempunyai antusias terhadap film. Perspektif lokal menjadi target tim produksi dan tim riset sebagai penyempurnaan film.

Tahap terakhir ialah tahap paska produksi yang meliputi dua kegiatan *launching* film dan diseminasi film. Tim produksi menyusun poster atau *flyer* kegiatan serta memproduksi satu *trailer* film dan dua *teaser* film yang diunggah di media sosial Instagram dan Youtube. Keberadaan poster dan trailer film sangat berguna untuk mengajak khalayak menghadiri *launching* film pada 18 Maret 2023. Peluncuran film Hula Keta: Bukan Maluku Tanpa Sagu diadakan pada hari Sabtu di bioskop Movimax Sarinah Plaza Kota Malang. Dibuka oleh Wakil Wali Kota Malang, Sofyan Edi Jarwoko, peluncuran film ini dihadiri 109 undangan dari lintas profesi. Perwakilan BPK IX Jatim mewakili Kemendikbud-LPDP turut hadir dalam forum ini serta turut berdampingan dengan pamong budaya Tidore, Arifin Abbas, yang datang langsung ke Kota Malang. Pemutaran film

berdurasi 30 menit ini ditutup dengan *talk show*. Riuh penonton atas suguhan peluncuran film dokumenter Hula Keta: Bukan Maluku Tanpa Sagu ditutup dengan wawancara oleh awak media kepada produser film. Selain itu, film juga didiseminasikan untuk siswa-siswi sekolah menengah. Film diputar pada tanggal 1 April 2023 di Aula SMAN 4 Malang. Dibuka oleh sambutan Intan Cahyaning Handoyo dan Daya Negri Wijaya, diseminasi film ini dihadiri 64 siswa dan 6 guru sejarah dari SMAN 1, 3, dan 4 Malang. Pemutaran film berdurasi 30 menit ini ditutup dengan testimoni beberapa siswa.

Tiga Pelajaran Berharga dari Film Dokumenter *Hula-Keta*

“*Hula-Keta*” adalah sebuah film dokumenter yang mengajak pemirsa menjelajah kuliner Tidore. Film itu mengeksplorasi makna budaya, teknik tradisional, dan sejarah yang kaya di balik sagu panggang. Menariknya, orang mendefinisikan sagu dengan beragam. Pertama, mereka biasanya mengartikan sagu sebagai sari pati yang diekstraksi dari batang Pohon Rumbia. Untuk pengertian kedua, mereka menggeneralisasikan istilah sagu untuk semua sari pati, terutama pati mirip tapioka yang diekstraksi dari singkong.

Gambar 3
Poster Film Hula-Keta



Sumber: Wijaya & Subiyanto, 2023.

Sambil berfokus pada aspek kuliner, film ini juga mengeksplorasi makna budaya yang lebih luas dari sagu yang dipanggang. Selain itu, juga menyelidiki konteks sejarah dan sosial di mana sagu panggang yang unik ini telah berkembang dan perannya dalam tradisi tradisional dan makanan sehari-hari. Wawancara dengan sejarawan lokal, antropolog, dan anggota masyarakat juga memberikan wawasan berharga tentang pentingnya makanan pokok ini dalam budaya Maluku Utara.

Film dokumenter dimulai dengan memperkenalkan lanskap Tidore yang subur dan menceritakan peran pentingnya di era perdagangan (dari abad ke-15 hingga ke-17). Tidore bersama Ternate, Makian, Bacan, dan Halmahera terkenal sebagai daerah penghasil cengkeh. Keberadaan cengkeh telah menarik banyak pedagang dan petualang selama berabad-abad. Selama abad ke-13, orang Tionghoa datang ke Maluku Utara dan membeli rempah-rempah, terutama cengkeh. Orang Jawa tahu bahwa orang Cina mengambil resiko untuk berlayar ke selatan. Mereka menjadi pedagang perantara antara penjual cengkeh dan orang Tionghoa. Dari abad ke-14 hingga awal abad ke-16, hegemoni perdagangan Jawa terganggu oleh ekspansi Eropa. Orang Iberia memasuki dunia Maluku. Portugis bersekutu dengan Ternate pada tahun 1512 dan, satu dekade kemudian, Tidore menyambut orang-orang Spanyol.

Tidore mengizinkan Spanyol untuk mendirikan benteng mereka. Namun, pasukan Luso-Ternate menyerbu dan menghancurkan benteng Spanyol. Paus datang dan menengahi sengketa Portugis dan Spanyol. Mereka menyetujui Perjanjian Zaragoza pada tahun 1529, yang menyatakan bahwa Portugis akan mengelola Kepulauan Rempah dan membayar

kompensasi tahunan kepada Spanyol. Portugis memonopoli dan memperoleh keuntungan besar dari perdagangan rempah-rempah. Satu-satunya kesalahan yang mereka buat adalah ketika mereka memenjarakan dan membunuh Sultan Khairun dari Ternate. Putranya, Pangeran Baabullah, memimpin seluruh rakyat mengusir Portugis dari Ternate pada tahun 1575. Portugis melarikan diri ke Tidore dan Ambon. Saat Iberia bersatu, Portugis juga bisa bertahan di tatanan dunia Spanyol. Pasukan Iberia terus menunggu dan menyerang Ternate. Mereka berharap bisa kembali ke Ternate setelah kematian Baabullah. Namun, mereka tidak menyadari bahwa saingan Eropa lainnya, Belanda, telah masuk ke Maluku. Selama abad ke-17, Kepulauan Rempah berada di tengah sengketa Eropa. Mereka bersaing untuk mendominasi perdagangan dan saling menyerbu. Oleh karena itu, mereka mengamankan hidup mereka dengan mendirikan beberapa benteng.

Setelah memberikan konteks sejarah, film ini juga mengabadikan pertemuan antara Bangsa Iberia dan Maluku. Pertemuan mereka ternyata bukan hanya didominasi oleh perdagangan rempah-rempah dan perang. Film ini juga mengingatkan penonton bahwa Iberia juga bisa bertahan hidup dengan mengkonsumsi makanan lokal. Orang Spanyol, seperti yang diriwayatkan oleh Amin Faroeq (Perdana Menteri Kesultanan Tidore), tidak memiliki cukup makanan untuk bertahan hidup. Awak kapal membuat roti dari sagu. Mereka memperoleh tepung sagu dari penduduk setempat dan membuat roti sagu dengan cetakan sederhana yang disebut *forno* atau *keta*. Saat ini, *keta* atau *forno* tidak dibuat di Tidore. Hampir semua cetakan dibuat di Pulau Mare. Mereka menyediakan semua *forno* untuk semua pembuat sagu

panggang. Namun, Mare hanya memproduksi *keta*. Penduduk Mare tidak membuat sagu panggang. Mereka tetap mematuhi aturan Sultan Tidore untuk sekedar memproduksi *keta* dan membeli sagu panggang dari beberapa pasar di Tidore. Pemasok terbesar sagu panggang berasal dari Desa Jaya di Pulau Tidore. Semua penduduk Jaya adalah pembuat sagu panggang. Mereka mendirikan industri rumah tangga sagu panggang. Bahkan, mereka menanam pohon singkong di ladang mereka. Mereka kemudian mengeluarkan singkong dari tanah dan mengekstraknya menjadi tepung sebelum membuat sagu panggang dengan cetakan sederhana *keta* atau *forno*, yang dibeli dari orang Mare. Sangat menarik membahas prinsip kesejahteraan bersama di Tidore. Mereka tidak memonopoli apapun. Bisa kita lihat warga Jaya bisa membuat hula dan keta. Namun, mereka ingin berbagi kesejahteraan dan membeli keta dari Mare. Lingkaran kesejahteraan berjalan secara regional setelah kita tahu bahwa pembuat keta juga bergantung pada tanah Halmahera, salah satu bahan pembuatan keta. Prinsip ini dapat menciptakan kesejahteraan bersama bagi seluruh rakyat Maluku Utara.

Sagu panggang telah menjadi makanan pokok bagi seluruh Maluku. Namun, penduduk Tidore kebanyakan memilih untuk makan nasi. Akan tetapi, sagu panggang harus menemani di ruang makan mereka. Bahkan mereka sudah mengenalkan sagu kepada semua anak ketika mereka berumur beberapa hari. Ada tradisi yang disebut *toso lojo-lojo* (menusuk tenggorokan), yaitu memasukkan sagu cair ke dalam tenggorokan bayi secara paksa. Praktik ini belakangan mengundang kritik dari bidang kesehatan. Mereka berpikir bahwa praktiknya dapat mengganggu pencernaan bayi. Semua orang Tidore tidak masalah pencernaan.

Penduduk Desa Jaya menciptakan tarian hula untuk mengingatkan masyarakat Tidore bahwa hula memiliki peran penting dalam kehidupan mereka. Adegan tarian *hula* juga mengakhiri film ini. Melalui visual yang menawan, penceritaan yang intim, dan wawancara yang memikat, film ini merayakan keindahan dan keragaman Maluku Utara sambil menyoroti hubungan yang mendalam antara manusia, alam, dan makanan. Film dokumenter ini mengapresiasi warisan budaya dan praktik berkelanjutan yang menopang masyarakat Maluku Utara.

Film dokumenter *Hula-Keta* dapat dijadikan sebagai contoh ketahanan sosial-budaya yang kuat. Hal itu merujuk pada upaya pelestarian dan adaptasi praktik tradisional dalam memastikan kelangsungan hidup mereka di dunia yang berubah dengan cepat. Hari ini, kapitalisme telah merambah semua aspek kehidupan. Gaya hidup individualis menjadi pilihan banyak warga. Mereka juga lebih memilih tata kelola keuangan berbasis kapitalisme. Di satu sisi, terlihat masuk akal dan adil bagi semua pihak. Mereka yang berusaha akan menuai hasilnya. Namun, sistem kapitalis juga mengeksploitasi kelas menengah ke bawah. Tanpa mereka sadari, keserakahan telah membuat mereka lupa akan kesejahteraan bersama. Prinsip kapitalisme tentu tidak sesuai dengan kepribadian bangsa Indonesia. Sistem ekonomi pancasila menekankan kemandirian ekonomi. Penduduk Kepulauan Tidore sepertinya sudah melakukan itu. Dalam proses ekonomi sagu panggang (*hula-keta*) tergambar visi kemakmuran bersama. Desa Jaya di Tidore terkenal sebagai penghasil *hula*. Mereka memproduksi *hula* dua kali seminggu dan menjualnya di pasar-pasar di Tidore. Seringkali, mereka juga mengirim *hula* itu ke pulau terdekat, seperti Ternate.

Memang masyarakat Jaya mendapatkan pati sagu dari pohon sagu atau singkong, namun mereka tidak membuat cetakan sagu bakar sendiri. Peralatan cetakan mereka beli di pasar di Tidore atau dipesan langsung dari produsen peralatan cetakan di Pulau Mare.

Warga Desa Maregam di Pulau Mare sudah lama memproduksi berbagai gerabah termasuk alat cetakan sagu bakar (*hula-keta*). Alat cetakan dikenal sebagai *keta*, dalam bahasa lokal, dan *forno*, dalam kata yang lebih populer. Mereka menghasilkan *keta* sederhana dengan alat seadanya. Mereka juga membakar *keta* di lapangan sekitar rumah mereka. Menariknya, bahan dasar yang mereka butuhkan untuk membuat *keta* tidak hanya diambil dari Pulau Mare. Ada kalanya mereka memesan kerikil dan tanah liat dari daerah Oba di Pulau Halmahera. Terlihat bahwa lingkaran ekonomi *hula* tidak hanya berpusat di Tidore tetapi juga berdampak pada pulau-pulau lain di sekitarnya.

Selain ekonomi *hula*, keberadaan *hula* juga terlihat dalam tradisi *toso lojo-lojo*. Tradisi ini berupaya mengenalkan sagu sedini mungkin kepada bayi yang baru lahir. Mereka memasukkan sagu cair ke tenggorokan bayi. Mereka berharap bayi bisa tumbuh sehat dengan terus mengonsumsi sagu. Tradisi itu menuai kecaman dari dinas kesehatan setempat. Mereka merasa tradisi ini tidak manusiawi dan seperti menyiksa bayi. Mereka juga melarang tradisi itu dilanjutkan. Mereka ingin warga memberikan makanan dengan label tertentu kepada bayinya. Mereka seperti agen kapitalis yang mencoba meraup keuntungan dari praktik penjualan makanan bayi. Masyarakat tentunya tidak bisa terus menerus berbeda pendapat dengan pembuat kebijakan. Mereka berusaha menyesuaikan diri dengan memodifikasi tradisi. Mereka

tidak lagi memasukkan sagu cair dengan jari telunjuknya ke tenggorokan bayi. Namun, mereka memperkenalkan sagu cair dengan memberikannya secara rutin ke lidah bayi.

Penduduk Tidore cenderung menerapkan empat fungsi sosial secara bersamaan, jika mengikuti teori sosial Talcott Parsons. Pertama, mereka dapat mempertahankan sistem nilai budaya yang dianut. Kedua, Mereka juga dapat beradaptasi dengan dunia yang berubah dengan cepat. Mereka mampu beradaptasi dengan perubahan dan memanfaatkan peluang yang muncul dan akan unggul, asalkan sesuai dengan budaya mereka. Ketiga, adanya fungsi integrasi berbagai elemen masyarakat secara terus menerus sehingga terbentuk gaya sentripetal yang semakin mempersatukan masyarakat. Keempat, mereka memiliki visi yang sama untuk kesejahteraan bersama (Ruslan, 2015:12; Husodo, 2016:2006; Poloma, 2010:180-186).

Film Dokumenter *Hula-Keta*: Pelestarian atau Komodifikasi Kebudayaan?

Keberadaan film dokumenter *Hula-Keta* dapat disebut sebagai salah satu langkah dalam melestarikan kebudayaan di Tidore. Tentu film itu hanya menyoroti satu obyek budaya saja yakni sagu panggang dengan beberapa tradisi terkait seperti *toso lojo-lojo*, tari hula, benteng-benteng Eropa, dan *forno*. Film ini diharapkan dapat menguatkan pewarisan kebudayaan Tidore pada generasi penerus. Meskipun, generasi muda disana banyak yang bekerja seperti apa yang orang tua mereka kerjakan. Akan tetapi, kepedulian mereka akan posisi mereka sebagai agen pelestari sagu panggang perlu terus disuarakan. Masih banyak khasanah budaya Tidore yang seharusnya segera didokumentasikan. Perlu kerja bersama untuk mendokumentasikan semua obyek

kebudayaan yang ada di Tidore. Satu aspek kebudayaan yang menarik ialah tradisi foladomo. Tradisi itu biasanya dilakukan di Desa Tomalou dan Mare untuk melihat apakah perahu yang dibuat sudah layak untuk berlayar atau belum. Salah satu yang sering dibuat diberi nama oleh penduduk lokal sebagai perahu oti domo. Perahu itu digunakan sebagai alat transportasi bagi penduduk di Kota Tidore Kepulauan.

Nampaknya, kebudayaan bukan hanya soal bagaimana melestarikannya saja. Kebudayaan seringkali juga dikaitkan dengan penghidupan masyarakat. Kebudayaan seringkali dikomodifikasikan untuk memperoleh pendapatan dan mendorong tumbuhnya perekonomian. Keberadaan hasil riset dan historiografi juga diarahkan pada hilirisasi dan monetisasi. Artinya, hasil riset kesejarahan termasuk film dokumenter diarahkan pada aspek pemerolehan keuntungan ekonomi. Jika itu memang suatu kecenderungan, maka film dokumenter ini juga dapat dimonetisasikan dengan jalan diintegrasikan pada platform berbayar yang sudah mapan seperti Netflix. Keberadaan film dokumenter hula-keta tentu menjadi bukti akan kemungkinan terciptanya peluang kewirausahaan. Bahkan, para penonton film dokumenter juga dapat terinspirasi, jika meminjam ungkapan Purwanto (2020), untuk melakukan tindakan-tindakan kreatif, inovatif, dan produktif pada era global dalam rangka mewujudkan kesejahteraan bersama.

SIMPULAN

Kekayaan alam Indonesia tidak perlu dipertanyakan lagi. Potensi sumber pangan serta diversifikasi pangan sangat luar biasa. Kita bukan hanya memiliki biji-bijian atau pepadian tetapi juga sagu. Khalayak telah lama

memiliki kemampuan untuk mengolah sari pati sagu. Sari pati itu diambil dari batang pohon sagu atau rumbia. Mereka mengolah sari pati sagu menjadi berbagai macam kuliner, salah satunya ialah *hula-keta* atau sagu panggang. *Hula-keta* merupakan olahan sari pati sagu atau kasbi (jika melihat Hula Jaya). Sari pati berbentuk bubuk itu dicetak dalam cetakan yang dinamakan *keta* atau *forno*. Keberadaan cetakan sagu panggang dengan sebutan *forno* mengusik kecurigaan akan adanya persilangan bahasa. Orang lokal menggunakan kosakata Portugis-Spanyol dalam menyebut *keta* atau cetakan sagu ketika melakukan transaksi di pasar. Ada kemungkinan *forno* yang digunakan merupakan hasil modifikasi atau penyederhanaan *forno* sebagai pemanggang roti yang digunakan di Eropa.

Persilangan budaya global di Tidore merupakan hasil dari interaksi dan pertukaran pengetahuan antara Bangsa Eropa dan lokal. Mereka saling mengerti dan mencukupi kebutuhan masing-masing. Hasilnya, mereka menciptakan *hula-keta* atau sagu panggang. Sampai kini, *hula* menjadi makanan sehari-hari bahkan telah menjadi identitas bagi masyarakat Maluku Utara. Bukan orang Maluku Utara jika tidak makan sagu. Lintas perspektif terkait sagu panggang memang sudah sewajarnya didokumentasikan. Dokumentasi dalam bentuk film sangat berguna sebagai rekam jejak pelestarian tradisi dan budaya bagi generasi penerus. Dalam konteks inilah, ketahanan sosial budaya dapat dipahami sebagai kemampuan bersinergi orang dalam melestarikan kebudayaan (*hula-keta*) melalui pembuatan film dokumenter. Selain itu, film dokumenter juga dapat diarahkan sebagai jalan hilirisasi riset sekaligus sebagai jalan pemerolehan pendapatan bagi produser film.

DAFTAR PUSTAKA

- Adkhar, B.I. (2016). *Pengembangan Media Video Animasi Pembelajaran Berbasis Powtoon pada Kelas 2 Mata Pelajaran Ilmu Pengetahuan Alam di SD Labschool Unnes*. Skripsi Belum Dipublikasikan. Semarang: FIP-Unnes
- Ahmad, I. (2019). *Ekspedisi Magellan: Poros Perdagangan Spanyol di Tidore*. Laporan Penelitian. Tidore: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan.
- Alwi, D. (2005). *Sejarah Maluku: Banda Naira, Ternate, Tidore, dan Ambon*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Amal, M.A. (2010). *Kepulauan Rempah-Rempah: Perjalanan Sejarah Maluku Utara 1250-1950*. Jakarta: KPG.
- Amal, M.A. (2010). *Portugis & Spanyol di Maluku*. Depok: Komunitas Bambu.
- Andaya, L.Y. (2015). *Dunia Maluku: Indonesia Timur pada Zaman Modern Awal*. Yogyakarta: Ombak.
- Anonim. (2013). *Dicionário Português-Inglês*. Porto: Porto Editora.
- Apriyus, RH, & Pebriyeni, E (2023). Film Dokumenter Silek Tuo Gunuang. *Journal on Education*, jonedu.org, <https://www.jonedu.org/index.php/joe/article/view/1235>
- Arif, A. (2019). *Sagu Papua untuk Dunia*. Jakarta: KPG.
- Atmadiredja, G., (2014). Komik dan Ketahanan Budaya Fungsi Komik sebagai Media Internalisasi Nilai, *Ketahanan Budaya: Pemikiran dan Wacana*, Ade Makmur & Sugih Biantoro (eds), Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Kebudayaan, Balitbang, Kemdikbud.
- Budiyanto. (2022). “Dari Kue Rangi, Serabi, Gandos hingga Kue Pancong: Teman Ngopi Kekinian”. Artikel Belum Dipublikasikan.
- Burnet, I. (2013). *Spice Islands*. Rosenberg
- Castro, J.M. (2019). *Lautan Rempah Peninggalan Portugis di Nusantara*. Jakarta: Elex Media Komputindo
- Clauss-Ehlers, C.S. (2010). “Cultural Resilience”. In: Clauss-Ehlers, C.S. (eds) *Encyclopedia of Cross-Cultural School Psychology*. Springer, Boston, MA.
- Dalidjo, N. (2020). *Rumah di Tanah Rempah: Penjelajahan Memaknai Rasa dan Aroma Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Media Pustaka.
- Djaafar, T., S. Rahayu, & R. Mudjisihono. (2001). *Teknologi Pengolahan Sagu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Djafar, I.A. (2007). *Jejak Portugis di Maluku Utara*. Yogyakarta: Ombak.
- Faaroeck, M.A. (2016). *Jejak Sejarah Kesultanan Tidore*. Laporan Penelitian. Tidore: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Tidore Kepulauan.
- Faaroeck, M.A. (2019). *Kilas Balik Kota Soasio sebagai Pemerintahan Kesultanan Tidore dan Prospeknya*. Laporan Penelitian. Tidore: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Tidore Kepulauan.
- Forrest, T. & T.B. Chandler (1780). *A voyage to New Guinea, and the Moluccas, from Balambangan: Including an account of Magindano, Sooloo, and other islands: and illustrated with thirty copperplates, performed in the Tartar galley, belonging to the honourable East India Company, during the years 1774, 1775, and 1776 (Second edition, with an index)*. London: G. Scott.
- Fretes, J. (2013). *Pembinaan Kerukunan Hidup Antar Umat Beragama Pasca-*

- Konflik Tahun 1999 Dan Implikasinya Terhadap Ketahanan Wilayah (Studi Di Kota Ambon Provinsi Maluku). *Jurnal Ketahanan Nasional*, 19(1). /*doi:http://dx.doi.org/10.22146/jkn.6766*/ doi:https://doi.org/10.22146/jkn.6766
- Galvao, A. (1544/1971). *Historia das Moluccas*, edited and republished by Hubert Jacobs. Rome: Jesuit Historical Institute.
- Hafel, M., M. Umasugi, R. Pratama, & Suhardi. (2020). "Optimalisasi Pengembangan Kelompok Usaha Sagu Jai di Kelurahan Jaya Kota Tidore Kepulauan". *Jurnal Abdidas: Community Development Service on Educational and Health Sciences*. Vol.1, No.5: 424-9.
- Hanita, M (2020). *Ketahanan Nasional: Teori, Adaptasi, dan Strategi*. Depok: UI-Press.
- Hanna, W.A. & D. Alwi. (1996). *Ternate dan Tidore Masa Lalu Penuh Gejolak*. Jakarta: Sinar Harapan.
- Hasan, A.H. (1999). *Aroma Sejarah dan Budaya Ternate*. Jakarta: Penerbit Antara Utama.
- Hendryantoro, A. (2014), Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengembangan Desa Wisata dan Implikasinya terhadap Ketahanan Sosial Budaya, *Jurnal Ketahanan Nasional*, Volume 20 No 2, Agustus 2014 (hal 49-57).
- Hermansyah, KD (2018). Kesalahan Pemikiran tentang Riset dalam Pembuatan Film Dokumenter. *IMAJI: Film, Fotografi, Televisi, & Media Baru*, imaji.ikj.ac.id, https://imaji.ikj.ac.id/index.php/IMAJI/article/view/29
- Hidayah, N, Mas'oed, M, & Irawanto, B (2017). Studi Ketahanan Sosial Pada Pemuda Penyelenggara Festival Film Dokumenter 2015. *Jurnal Ketahanan Nasional*, journal.ugm.ac.id, https://journal.ugm.ac.id/jkn/article/view/26296
- Holtorf, C. (2018) "Embracing change: how cultural resilience is increased through cultural heritage". *World Archaeology*, 50:4, 639-650.
- Husodo, S.Y. (2006). "Pancasila: Jalan Menuju Negara Kesejahteraan", dalam Panitia Simposium dan Sarasehan, Pancasila Sebagai Paradigma Ilmu Pengetahuan dan Pembangunan Bangsa. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kemdikbud. (2020). Dimensi 3 Ketahanan Sosial Budaya: Definisi Operasional, diunduh dari https://ipk.kemdikbud.go.id/dimensi/ketahanan-sosial-budaya.
- Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata (Kembudpar). (Tanpa Tahun). Peranan Media Film dalam Membentuk Ketahanan Budaya Bangsa, tanpa kota: Kembudpar.
- Leirissa, R.Z. (2022). *Sengketa Rempah: Halmahera Timur dan Raja Jailolo Abad ke-19*. Depok: Komunitas Bambu.
- Lombard, D. (1990). *Nusa Jawa Silang Budaya Kajian Sejarah Terpadu*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Loupatty, S.R., M. Wakim, L. Raman, Z. Palijama, R. Rahajaan, & D. M. Tiwery. (2020). *Kajian Historiografi: Jaringan Niaga Masa Lalu di Maluku Utara*. Ambon: BPNB Maluku.
- Magis, K., (2010). Community Resilience: an Indicator of Social Sustainability, *Soc.Nat.resour*. Volume 23 No 5, hal. 237-255
- Makmur, A. & S. Biantoro. (2014). *Ketahanan Budaya: Pemikiran dan Wacana*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Kebudayaan.

- Manusama, Z.J. (1977). *Hikayat Tanah Hitu: Historie en sociale structuur van de Ambonse eilanden in het algemeen en van Uli Hitu in het bijzonder tot het midden der zeventiende eeuw*. Disertasi Doktorat di Universitas Leiden.
- Merly, M. (2016). Aksesibilitas Pemilu 2014 Dan Implikasinya Terhadap Ketahanan Politik (Studi Tentang Persepsi Mahasiswa Penyandang Disabilitas Di Pusat Layanan Difabel UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta). *Jurnal Ketahanan Nasional*, 21(2), 61-77. /*doi:http://dx.doi.org/10.22146/jkn.8123*/doi:https://doi.org/10.22146/jkn.8123
- Mills, J. V. (Ed). (1970). *Ying-Yai Sheng Lan (The Overall Survey of the Ocean Shores) by Ma Huan in 1433*. Bangkok: White Lotus.
- Mu'jizah. (2008). “Pertemuan Antarbangsa dalam Hikayat Tanah Hitu”. *Dari Hitu Ke Baru*. Jakarta: Pusat Bahasa.
- Mustakim & E. Jarwanto. (2019). *Gresik Kajian Sejarah Sosial dan Ekonomi Maritim Abad ke-14 sampai Abad ke-18*. Lamongan: Pagan Press.
- Pearson, M. (2013). *Indian Ocean*. London & New York: Routledge.
- Pemerintah Desa Maregam. (2017). *Perjalanan Sejarah Kerajinan Gerabah Dari Masa ke Masa*. Laporan Pemerintah Desa Maregam.
- Pigafetta, A. (1906). *Magellan's Voyage around the World*. Cleveland: Clark Company.
- Poloma, M.M. (2010). *Sosiologi Kontemporer*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Pranata, I.K.E., I.G.P SIndu., I.M. Putrama. (2019) Film Dokumenter Seni Lukis Wayang Kamasan Klungkung Bali, dalam *Janapati*, Vol. 8 No 2, Juli 2019.
- Purwanto, B. (2020). “Mengapa Indonesia Memerlukan Ilmu Sejarah? Beberapa Gagasan untuk Hilirisasi Historiografi”. *Bakti Budaya* Vol. 3 No. 1 April 2020 4—19
- Queirós, P. F. (1904). *The Voyages of Pedro Fernandez de Queiros, 1595-1606*. London: Hakluyt Society.
- Raman, L. & S.O. Bau. (2020). *Monopoli Rempah di Maluku (Utara) dalam Kurun Niaga 1511-1799*. Yogyakarta: Ombak.
- Ratmanto, A (2018). Beyond The Historiography: Film Dokumenter Sejarah Sebagai Alternatif Historiografi di Indonesia. *SASDAYA: Gadjah Mada Journal of Humanities*, journal.ugm.ac.id, https://journal.ugm.ac.id/sasdayajournal/article/view/36452
- Reid, A. (2006). *Hybrid Identities in the 15th Century-Straits of Malacca*. Asia Research Institute Working Paper Series.
- Rey, J.C., A. Campo, & M. Ramerini. (2022). *Benteng-Benteng di Kepulauan Maluku: Ternate dan Tidore*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor.
- Rumarey Wattimena, Z., Rustadi, R., & Suadi, S. (2022). Peran Dinas Perikanan Dalam Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Dan Implikasinya Terhadap Ketahanan Ekonomi Keluarga Nelayan (Studi Pada Kampung Nelayan Di Kecamatan Bula, Kabupaten Seram Bagian Timur, Provinsi Maluku). *Jurnal Ketahanan Nasional*, 28(1), 51-81. /*doi:http://dx.doi.org/10.22146/jkn.72773*/doi:https://doi.org/10.22146/jkn.72773
- Ruslan, I. (2015). “Penguatan Ketahanan Budaya dalam Menghadapi Derasnya Arus Budaya Asing”. *Jurnal TAPIS* Vol.11 No.1 Januari-Juni 2015.

- Salouw, J., Suharno, S., & Talapessy, R. (2020). Peran Guru Dalam Meningkatkan Karakter Disiplin Untuk Mewujudkan Ketahanan Pribadi Siswa Melalui Pembelajaran PPKn (Studi Kasus Di SMA 1 Wonreli Maluku Barat Daya). *Jurnal Ketahanan Nasional*, 26(3), 380-398. /*doi:http://dx.doi.org/10.22146/jkn.61168*/ doi:https://doi.org/10.22146/jkn.61168
- Shellabear, W. G. (Ed). (2016). *Sejarah Melayu*. Kuala Lumpur: DBP.
- Suarmini, N.W. (2011) Peranan Desa Pakraman dalam Memperkuat Ketahanan Sosial Budaya melalui Konsep Ajaran Tri Hita Karana, *Jurnal Sosial Humaniora*, Volume 4 No 1, Juni 2011.
- Suparman, S, Madeamin, S, & Beta, P (2018). *Dokumentasi tradisi lisan Tana Luwu melalui film dokumenter.*, core.ac.uk, <https://core.ac.uk/download/pdf/227158666.pdf>
- Suradiva, A.O., Muhammad., Saryani. (2018) Partisipasi Pemuda dalam Pengembangan Desa Wisata guna Meningkatkan Ketahanan Sosial Budaya Masyarakat (studi di Desa Wisata Batubulan, Sukawati, Gianyar, Bali), *Jurnal Ketahanan Nasional*, Volume 24, No 3, Desember 2018.
- Toduho, A.M. (2013). *Tidore pada Masa Kolonial Belanda pada Abad XVIII*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
- Transkrip wawancara dengan Aeni Yusuf, 5 Januari 2023.
- Transkrip wawancara dengan Arfin Abbas, 3-9 Januari 2023.
- Transkrip wawancara dengan Hadija Alting, 6 Januari 2023.
- Transkrip wawancara dengan Irfan Ahmad, 1 Januari 2023.
- Transkrip wawancara dengan M. Amin Faroek, 5 Januari 2023.
- Transkrip wawancara dengan Sri Wahyuni (Unni), 20 November 2022.
- Utami, CD (2010). Film dokumenter sebagai media pelestari tradisi. *Acintya*, jurnal.isi-ska.ac.id, <http://jurnal.isi-ska.ac.id/index.php/acintya/article/view/93>
- Widjojo, M. (2013). *Pemberontakan Nuku: Persekutuan Lintas Budaya di Maluku-Papua Sekitar 1780-1810*. Depok: Komunitas Bambu.
- Wijaya, D.N. (2022). "Portuguese Clove Trade Monopoly in the Moluccas during the 16th Century". Santiago, F. A., Torres, J. Z., & Alfonso, I. B (Eds). 2022. *Arrivals, conflict & transformation in maritime Southeast Asia, 1400s-1800s*. Manila: Philippine Historical Association.
- Wijaya, D.N. (2022). *Malacca beyond European Colonialism (15th-17th Centuries)*. Disertasi Doktoral. Porto: FLUP.
- Wijaya, D.N. (Produser) & Subiyanto (Sutradara). (2023). *Film Dokumenter Hula-Keta: Bukan Maluku Tanpa Sagu*. Jakarta: Kemdikbud-Dana Indonesiana.
- Wu, X., & Yuan, Z., (2023), Understanding the Socio-Cultural Resilience of Rural Areas through the Intergenerational Relationship in Transitional China: Case Studies from Guandong, *Journal of Rural Studies*, Volume 97, hal. 303-313.
- Yudax. (2022). "Cemilan Sagu Lempeng Tidore Berbahan Dasar Umbi Singkong". Artikel dapat diakses pada laman Kompasiana.
- Yudianto, A. (2017). *Penerapan Video sebagai Media Pembelajaran*. Makalah Konferensi pada Seminar Nasional Pendidikan.