



doi: <http://dx.doi.org/10.25157/ja.v12i1.16615>

Bentuk, Fungsi, dan Makna Minuman Alkohol Tradisional dalam Prasasti Masahar Abad 10 Masehi

Lauhil Fatihah ^{1*}, Edi Dwi Riyanto ²

^{1,2}, Universitas Airlangga, Indonesia

Email Correspondent: fatihahlauhil@gmail.com ^{1*}

Article history: Submit 2024-10-23 | Accepted 2025-04-29 | Published 2025-04-29

Abstrak

Minuman alkohol tradisional merupakan salah satu kuliner telah ada sejak masa Jawa Kuno, salah satu bukti keberadaan minuman tersebut terdapat pada Prasasti Masahar. Prasasti Masahar merupakan prasasti yang dikeluarkan oleh Mpu Sindhok pada abad ke-10 Masehi untuk peresmian tanah sima, yaitu Masahar. Dalam prasasti tersebut disebutkan tiga minuman alkohol tradisional, yaitu siddhu, cinca, dan tuak. Penelitian bertujuan untuk mengetahui bentuk, fungsi, dan makna yang terdapat pada minuman alkohol tradisional dalam Prasasti Masahar abad ke-10 Masehi. Metode penelitian menggunakan desain kualitatif melalui pendekatan studi kasus, termasuk observasi, wawancara, dan dokumentasi. Penelitian menggunakan kualitatif interpretatif dengan model analisis bentuk, fungsi, dan makna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa minuman alkohol tradisional yang disebutkan dalam Prasasti Masahar merupakan minuman alkohol yang tidak hanya dimaknai secara profan, namun juga memiliki fungsi sakral yang dilakukan dengan tata cara khusus sesuai praktik ideologi, politik, agama, sosial dan budaya yang berlaku pada masa Jawa Kuno. Penelitian berkontribusi pada pelestarian warisan budaya tak benda, terutama tradisi pembuatan dan penggunaan minuman alkohol tradisional yang mungkin masih ada atau telah berubah bentuk hingga kini. Penelitian interdisipliner yang menggabungkan metode sejarah, arkeologi, dan antropologi budaya sangat dianjurkan untuk mendalami aspek simbolik dan ritual minuman alkohol dalam konteks sosial dan keagamaan.

Kata Kunci: Bentuk, Fungsi, Makna, Minuman Alkohol, Prasasti Masahar.

Abstract

Traditional alcoholic beverages are one of the culinary delights that have existed since the Ancient Javanese period, one of the proofs of the existence of these beverages is in the Masahar Inscription. The Masahar Inscription is an inscription issued by Mpu Sindhok in the 10th century AD for the inauguration of the sima land, namely Masahar. The inscription mentions three traditional alcoholic beverages, namely siddhu, cinca, and tuak. This study aims to determine the form, function, and meaning of traditional alcoholic beverages in the 10th century AD Masahar Inscription. This research is qualitative research through a case study approach. Data collection techniques, namely observation, interviews, and documentation. The study used interpretive qualitative with an analysis model of form, function, and meaning. The results of the study indicate that traditional alcoholic beverages mentioned in the Masahar Inscription are alcoholic beverages that are not only interpreted profanely, but also have sacred functions that are carried out in special ways according to the practices of ideology, politics, religion, social and culture that prevailed during the Ancient Javanese period. The study contributes to the preservation of intangible cultural heritage, especially the tradition of making and using traditional alcoholic beverages that may still exist or have changed form until now. Interdisciplinary research that combines historical, archaeological, and cultural anthropological methods is highly recommended to explore the symbolic and ritual aspects of alcoholic beverages in social and religious contexts.

Keywords: Form, Function, Meaning, Alcoholic Beverages, Masahar Inscription.

PENDAHULUAN

Puluhan ribu tahun yang lalu, manusia purba yang mencari makan dalam kelompok kecil harus tetap berada di dekat sungai, mata

air, dan danau untuk memastikan pasokan air tawar yang cukup, karena menyimpan atau membawanya tidaklah praktis. Ketersediaan air membatasi dan membimbing umat manusia dalam tingkat kemajuannya,

sehingga minuman terus membentuk sejarah manusia sejak saat itu. Hanya dalam sepuluh ribu tahun terakhir ini minuman lain muncul untuk menantang keunggulan air. Minuman tersebut tidak muncul secara alami dalam jumlah berapapun, namun harus dibuat dengan sengaja, selain menawarkan alternatif yang lebih aman dibandingkan pasokan air yang terkontaminasi dan penuh penyakit di pemukiman manusia, hal tersebut juga merupakan hal baru di mana minuman telah mengambil berbagai peran (Standage, 2005:1).

Minuman telah mengambil berbagai peran dalam kehidupan manusia, banyak diantaranya yang digunakan sebagai mata uang, digunakan dalam upacara keagamaan, sebagai simbol politik, atau sebagai sumber inspirasi filosofis dan artistic (Standage, 2005). Seiring dengan pasang surutnya sejarah, minuman yang berbeda menjadi terkenal di waktu, tempat, dan budaya yang berbeda. Masing-masing menjadi populer ketika memenuhi kebutuhan tertentu atau selaras dengan tren sejarah, dalam beberapa kasus, hal tersebut kemudian mempengaruhi jalannya sejarah dengan cara yang tidak terduga.

Air merupakan kebutuhan paling penting bagi kehidupan manusia, hampir seluruh aktivitas kehidupan manusia membutuhkan air, misalnya untuk minum, memasak, pertanian, perikanan, perindustrian, transportasi, dan lain sebagainya. Salah satu fungsi air bagi kebutuhan dasar hidup manusia ialah sebagai air minum. Hal tersebut disebabkan, karena tubuh manusia yang sebagian besar terdiri dari air. Seperti telah disebutkan sebelumnya, bahwa salah satu fungsi air ialah sebagai air minum, selain air tawar terdapat beberapa jenis air yang digunakan sebagai air minum, misalnya air tebu, air kelapa, air nira, dan lain sebagainya. Jenis-jenis air tersebut ada yang diminum langsung dan ada yang diminum setelah diolah terlebih dahulu. Maksud dari pengolahan beberapa jenis minuman ialah agar dapat disimpan lebih lama. Terdapat dua cara untuk mengolah minuman yang telah dikenal masyarakat Jawa Kuno, yaitu fermentasi atau peragian dan distilasi atau penyulingan (Nastiti, 1989:83).

Alkohol diketahui telah dikonsumsi sepanjang peradaban manusia, atau setidaknya selama beberapa ribu tahun dimana catatan akuratnya ada (Ghosh, 2013).

Ia mudah diproduksi melalui fermentasi dan telah berperan dalam perkembangan peradaban manusia dalam banyak hal, yaitu sebagai obat, sebagai substansi yang memiliki makna keagamaan, sebagai makanan dan elemen penting dalam berbagai masakan, sebagai bahan bakar, dan sebagai obat yang menghilangkan hak waris atau memabukkan yang digunakan untuk membantu interaksi sosial. Subkultur, masyarakat, dan kelompok yang berbeda dalam suatu negara dan budaya memiliki bentuk produksi, distribusi dan konsumsi alkohol, atau pola minum alkohol yang berbeda.

Minuman beralkohol sejatinya memiliki akar yang cukup panjang dalam sejarah peradaban manusia dan barang tersebut dibuat bukan tanpa alasan. Secara historis, mengonsumsi minuman beralkohol pada awalnya bertujuan untuk pengobatan, upacara adat, dan menghangatkan tubuh, namun dalam perkembangannya sering terjadi penyalahgunaan alkohol yang menimbulkan berbagai masalah. Dewasa ini, alasan mengonsumsi minuman beralkohol pada umumnya ialah untuk mendapatkan euforia, ingin terlihat gaul, dan melepaskan diri sementara dari depresi yang dideritanya (Moula, 2008: 3 dalam Viriya dan Sianipar, 2021:6).

Menurut Nastiti (1989), baik dalam prasasti, maupun naskah terdapat keterangan mengenai jenis-jenis minuman yang telah dikenal masyarakat Jawa Kuno. Dalam prasasti-prasasti kuno yang ada di Indonesia, jenis-jenis minuman umumnya disebutkan pada bagian yang menuliskan tentang upacara peresmian sima, di mana setelah upacara sima selesai biasanya diadakan pesta dengan menyuguhkan berbagai macam makanan dan minuman untuk dinikmati oleh hadirin, serta tidak jarang dalam peresmian upacara sima diadakan pertunjukan kesenian. Jenis-jenis minuman yang disebutkan dalam prasasti dan naskah kuno dapat digolongkan ke dalam dua kategori, yaitu minuman yang mengandung alkohol dan yang tidak mengandung alkohol.

Catatan-catatan tentang masa lalu Indonesia, terutama yang berkaitan dengan keberadaan awal minuman beralkohol tidak secara eksplisit dituliskan, kecuali pada prasasti-prasasti yang muncul mulai abad ke-10 dan beberapa kitab atau babad. Salah satu prasasti kuno yang menyebutkan nama-nama

minuman beralkohol tradisional di Tanah Jawa adalah Prasasti Watukara (902 Masehi) yang ditulis dalam huruf Jawa Kuno. Prasasti tersebut dibuat pada masa pemerintahan Rakai Watukara Dyah Balitung (898-915 Masehi) dari Kerajaan Mataram (Hindu) atau disebut juga Mataram Kuno atau Medang, dari sekian. Banyak prasasti yang dibuat pada masa Dyah Balitung, disebutkan beberapa minuman alkohol, yaitu *arak/awis*, *badyag/badeg/ budur*, *brem (breas, jagung)*, *cinca (asam)*, *duh ni nyu*, *jatiras*, *cinca*, *madya*, *masawa/mastawa*, *minu*, *sajeng*, *siddhu/sindhu*, *sura*, *tampo*, dan *waragar* (Menot, 2022:16).

Salah satu prasasti yang menuliskan mengenai minuman alkohol adalah Prasasti Masahar yang ditemukan di Situs Gemekan, tepatnya di Dusun Kedawung, Desa Gemekan, Kecamatan Sooko, Kabupaten Mojokerto, Provinsi Jawa Timur. Prasasti tersebut ditemukan pada saat tim dari Balai Pelestarian Kebudayaan Wilayah XI Provinsi Jawa Timur melaksanakan kegiatan ekskavasi penyelamatan pada bulan februari tahun 2022. Pada saat kegiatan ekskavasi tersebut prasasti ditemukan pada struktur candi induk di Situs Gemekan. Prasasti tersebut berbahan batu andesit dan memiliki empat sisi yang berisikan masing-masing tulisan Jawa Kuno mengenai peresmian *Sang Hyang Prasada Kabhaktyan i Panurumbigyan* yang ada di perkampungan atau Desa Masahar di mana saat ini desa tersebut telah berubah nama menjadi Desa Gemekan. Pada bagian sisi kanan prasasti tersebut membahas mengenai kuliner yang disuguhkan dalam acara peresmian tersebut yang terdiri dari makanan dan minuman.

Penyebutan minuman alkohol dalam titah Maharaja Mpu Sindhok pada abad ke-10 dalam Prasasti Masahar menunjukkan betapa pentingnya tradisi minum alkohol pada masa tersebut. Aktivitas minum minuman alkohol dalam Prasasti Masahar tidak hanya memiliki fungsi profan, namun juga memiliki fungsi sakral yang kemudian turut membentuk bagaimana paradigma, ideologi, dan tipologi masyarakat Jawa Kuno melalui minuman alkohol tradisional. Apabila ditilik dari bentuk dan fungsi dari minuman alkohol tradisional dalam Prasasti Masahar, maka akan ditemukan makna dari balik tradisi tersebut. Penelitian bertujuan untuk mengetahui bagaimana bentuk, fungsi, dan makna minuman alkohol tradisional pada

masa Jawa Kuno abad ke-10 Masehi yang membentuk identitas dan praktik sosial pada masa tersebut.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan berupa studi kasus (Sulistiyo, 2019) yang menggunakan berbagai sumber data untuk mendapatkan data terperinci dan komprehensif yang menyangkut obyek yang diteliti. Teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, dan studi dokumen. Teknik observasi dilaksanakan dengan mengamati langsung objek penelitian, yaitu Prasasti Masahar yang saat ini disimpan dan berada di Perpustakaan Kantor Balai Pelestarian Kebudayaan Wilayah XI (Provinsi Jawa Timur), kemudian teknik dokumen dilaksanakan dengan mengumpulkan data melalui dokumen-dokumen yang terkait dengan Prasasti Masahar dan minuman alkohol pada masa Jawa Kuno, terutama abad ke-10 Masehi. Teknik wawancara mendalam terkait peran-peran yang terkait pelestarian Prasasti Masahar.

Analisis data yang digunakan adalah analisis kualitatif interpretatif, di mana dalam penelitian kualitatif analisis telah dimulai sejak pengumpulan data yang kemudian ditafsirkan dengan menguraikan segala sesuatu yang ada di balik data tersebut (Khilmiah, 2016:143). Model analisis yang digunakan adalah model analisis bentuk, fungsi, dan makna dari minuman alkohol tradisional dalam Prasasti Masahar, yaitu *siddhu*, *cinca*, dan *tuak*.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Kebudayaan muncul dari keinginan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidupnya baik berupa perilaku, ekonomi, agama, mitos, dan lain-lain. Kebudayaan berarti suatu sarana simbolis yang mengarahkan perilaku sedemikian rupa sehingga proses kebudayaan harus dipahami, diterjemahkan, dan ditafsirkan (Ristiani, 2023:28). Yunus (2014) menjelaskan bahwa nilai-nilai luhur yang terkandung dalam berbagai budaya masyarakat Indonesia

merupakan modal sosial yang perlu diwariskan, dimaknai, dan dilaksanakan seiring dengan proses perubahan sosial dalam masyarakat (Fauzi, dkk., 2024:140). Budaya merupakan warisan bersama dan harus diakui serta ditegaskan sebagai bagian dari pengetahuan lokal yang perlu dimaknai (Sudarto et al., 2024).

Kuliner, baik berupa makanan ataupun minuman merupakan salah satu unsur dari budaya yang menunjukkan adanya hubungan sosial. Apa yang kita makan, dengan siapa kita makan, dan bagaimana penyajian makanan dan minuman menunjukkan peranan yang penting dalam memaknai relasi sosial, sehingga makan merupakan bentuk dasar dari semua transaksi dengan pihak lain dan setiap pertukaran obyek (Woodward [ed.], 1999:31). Hasil silang budaya terjadi dalam dialog antar kuliner dari bangsa-bangsa yang saling bertemu. Melalui komunikasi lintas budaya, kuliner berkembang dengan membentuk banyak pilihan dengan memperluas inovasi gastronomi (Utami, 2018:38).

Minuman alkohol yang tertulis pada bagian sisi kanan Prasasti Masahar merupakan salah satu bentuk tradisi yang terdapat pada masyarakat Jawa Kuno dan apabila ditelaah dengan lebih detail melalui minuman alkohol, maka dapat diketahui bagaimana bentuk identitas kultural masyarakat pada masa tersebut. Tiga macam minuman alkohol yang disebutkan dalam Prasasti Masahar, yaitu siddhu, cinca, dan tuak merupakan bentuk kongkrit bahwa ketiga minuman alkohol tersebut merupakan minuman yang memiliki nilai penting bagi masyarakat Jawa Kuno abad ke-10, baik secara religi, politik, sosial, dan kultural.

Prasasti Masahar

Prasasti Masahar merupakan prasasti yang ditemukan di Situs Gemekan, di Dusun Kedawung, Desa Gemekan, Kecamatan Sooko, Kabupaten Mojokerto. Prasasti berbahan batu andesit itu ditemukan oleh tim ekskavasi penyelamatan Balai Pelestarian Kebudayaan Wilayah XI (Provinsi Jawa Timur) hingga kedalaman 130 cm dari permukaan tanah. Apabila dilihat dari bagian depan Prasasti Gemekan berbentuk segi lima yang melebar ke bagian atas. Pada bagian puncak prasasti meruncing atau berbentuk prisma, sedangkan bagian dasarnya diduga datar yang berfungsi sebagai dudukan

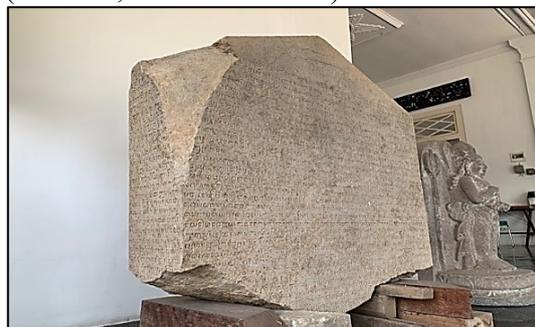
prasasti. Tinggi prasasti yang tersisa 91 cm, lebar 88 cm, tebal 21 cm. Isi prasasti menggunakan Bahasa Jawa Kuno diukir pada keempat permukaannya, yaitu depan, belakang, serta sisi kanan dan kiri (Budianto, 18 Februari 2022).



Gambar 1. Prasasti Masahar

Sumber: Dok Penelitian Fatihah (2024)

Pada gambar 1 tampak Prasasti Masahar yang saat ini berada di Kantor Pelestarian Kebudayaan Wilayah XI, Pada Prasasti Masahar terdapat 31 baris tulisan pada bagian depan dan 26 baris tulisan di bagian kanan yang menggunakan aksara Jawa Kuno. Prasasti Masahar diduga ditulis pada masa pemerintahan Mpu Sindok, hal tersebut merujuk tulisan pada berbunyi Sri Maharaja Rake Hino Dyah Sindhok/ Mpu Sindhok sendiri merupakan raja pertama Kerajaan Mataram era Jawa Timur atau yang biasa disebut Kerajaan Medang. Mpu Shindok telah membeli lahan milik warga menggunakan 3 kati emas. Tanah yang dibeli Mpu Sindok diyakini akan digunakan sebagai lokasi pembangunan tempat ibadah (Lainufar, 18 Oktober 2022).



Gambar 2. Prasasti Masahar

Sumber: Dok Penelitian Fatihah (2024)

Pada gambar 2, Nampak Prasasti Masahar yang mengalami kerusakan pada sisi kanan prasasti, sehingga menyebabkan beberapa huruf tidak dapat dibaca secara

utuh. Berdasarkan hasil kajian Ahli Epigraf dari Badan Riset Inovasi Nasional (BRIN), Titi Surti Nastiti, Prasasti Masahar yang dikeluarkan oleh Sri Maharaja Rakai Hino Pu Sindok Sri Isanawikrama Dharmmotunggadewa pada Bulan Asuji tanggal 12 Paro Terang tahun 852 saka atau 7 Oktober 930 Masehi, sehingga dapat ditengarai bahwa prasasti tersebut dikeluarkan setelah Raja Terakhir Kerajaan Medang tersebut memindahkan kekuasaannya dari Jawa Tengah ke Jawa Timur tahun 929 Masehi.

Prasasti Masahar berisi tentang penetapan tanah bebas pajak (sima) di sebuah perkampungan baru untuk mengelola peribadatan pada masa Kerajaan Medang pemerintahan Mpu Sindok abad 10 silam. Dalam prasasti disebutkan, tanah yang dimaksud adalah tanah sima pempunan untuk bangunan suci yang diberi nama *Sang Hyang Prasada Kabhaktyan i Panurumbigyan* di perkampungan Masahar yang masuk wilayah Padan, pada masa Mpu Sindok, desa ini berada di wilayah Watek Padang (Hermansyah, 2 April 2022).

Bentuk Minuman Alkohol Tradisional Dalam Prasasti Masahar Abad 10 Masehi

Menurut Widya (2021), tradisi minum yang telah berlangsung di Indonesia selama berabad-abad telah menjadi bagian penting dalam kebudayaan Indonesia khususnya pada kebudayaan kuliner yang dalam hal ini minuman beralkohol tradisional seperti tuak, siddhu, arak, dan sebagainya. Penggunaan minuman tersebut pada awalnya dilakukan pada momen-momen tertentu seperti tradisi minum pada pesta sima dari masa klasik, namun seiring berjalannya waktu, tradisi minuman beralkohol tersebut mengalami perkembangan yang pesat terkait dengan keragaman tradisi masyarakat dan jenis minuman beralkohol.

Menurut Supriatna (2019) menjelaskan bahwa Budaya dan tradisi di Indonesia berkembang dengan diiringi perubahan yang selaras. Suatu daerah dengan ekologi dan masyarakat berbeda, menimbulkan berkembangnya budaya dengan memiliki ciri khas tertentu. Kebudayaan sendiri adalah hasil budi dan akal manusia dalam mencapai kesempurnaan hidup (Febriani, dkk., 2024:271-272). Adanya perkembangan dalam tradisi tersebut tidak dapat dilepaskan dari berbagai pengaruh

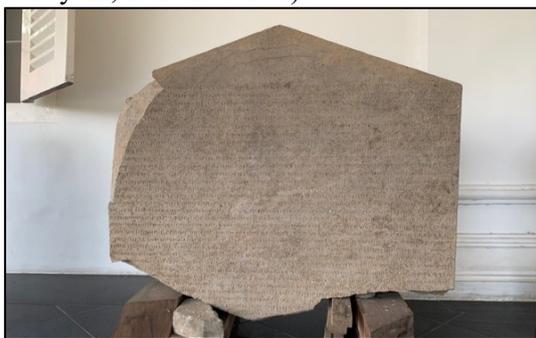
yang dialami masyarakat Indonesia. Pengaruh-pengaruh tersebut memunculkan berbagai pandangan terkait dampak baik dan buruk dari minuman beralkohol beserta tradisi yang terkait, sehingga hal ini menjadi alasan dari keberlangsungan tradisi penggunaan minuman beralkohol di Indonesia yang lahir bersama dengan budaya lokal lainnya hingga kemudian tradisi ini tidak mudah untuk dihilangkan meskipun dapat memunculkan pengaruh-pengaruh negatif yang dapat merusak lingkungan sosial dan kesehatan masyarakat (Widya, 2021:41).

Menurut Menot (2022), minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH) yang diproses dari bahan hasil pertanian yang mengandung karbohidrat dengan cara fermentasi dan distilasi atau fermentasi tanpa distilasi. Teknologi paling kuno yang dikembangkan manusia untuk menghasilkan minuman alkohol adalah fermentasi (baik menggunakan ragi atau tidak). Bahan-bahan dasar yang digunakan semuanya bersifat *food grade* (bisa dimakan), seperti buah-buahan, gandum, beras, dan juga tanaman bersifat *palmae*. Teknologi pengolahan makanan dan minuman, kemudian berkembang sejalan dengan peradaban manusia mulai mengenal api (Menot, 2022:4).

Secara garis besar terdapat 2 (dua) metode pembuatan minuman tradisional beralkohol yakni fermentasi dan distilasi dengan kadar alkohol tertentu, sehingga minuman alkohol yang tidak diproses lewat kedua metode tersebut dan melebihi ambang batas kandungan alkohol dari hasil kedua metode tersebut tidak dapat dikatakan sebagai minuman alkohol tradisional yang diproduksi dengan kelayakan prosedur. Metode fermentasi adalah proses natural yang melibatkan mikroorganisme seperti ragi dan bakteri baik, untuk mengubah karbohidrat (pati dan gula), menjadi alkohol atau asam. Proses fermentasi makanan akan menghasilkan pertumbuhan bakteri baik probiotik. Kadar alkohol pada minuman dan makanan yang dihasilkan dari proses fermentasi yang benar berkisar antara minimum 3% dan maksimum 18%, lebih rendah daripada minuman hasil distilasi.

Metode distilasi biasanya ditempuh apabila ingin meningkatkan kadar alkohol dalam produk hasil fermentasi sebelumnya yang setelah didistilasi untuk memisahkan

etanol dari campuran etanol maka kadarnya meningkat hingga minimum 29% dan maksimum 50%, distilasi merupakan cara yang paling mudah dioperasikan dan efisien untuk larutan yang terdiri dari komponen-komponen yang berbeda suhu dididinya. Contoh produk minuman hasil distilasi adalah *tuak*, *arak*, *anding*, *sopi*, dan *moke*. Umumnya, minuman beralkohol khas Indonesia tersebut dihasilkan dari beragam fermentasi buah-buahan atau tumbuhan yang hidup di Indonesia (Serfiyani, Hariyani, dan Serfiyani, 2020:270-271).



Gambar 3. Prasasti Masahar Tampak Depan

Sumber: Dok Penelitian Fatihah (2024)

Pada gambar 3, Nampak bagian sisi depan Prasasti Masahar yang tulisannya berada dalam kondisi yang sangat baik. Pada masa Jawa Kuno minuman alkohol tradisional yang termuat dalam beberapa naskah dan prasasti kuno disebutkan secara detail nama-nama minuman alkohol tradisional tersebut. Salah satu prasasti yang menyebutkan nama-nama minuman alkohol tradisional adalah Prasasti Masahar (930 Masehi) yang dikeluarkan Maharaja Mpu Shindok. Dalam prasasti tersebut disebutkan tiga jenis minuman alkohol tradisional, yaitu *siddhu*, *cinca*, dan *tuak*. Ketiga minuman alkohol tradisional tersebut merupakan minuman alkohol yang disuguhkan pada upacara peresmian tanah sima Masahar. Ketiga minuman alkohol tradisional tersebut juga yang banyak disebut dalam naskah kuno dan prasasti kuno pada masa klasik Hindu-Buddha di Indonesia.

Siddhu

Berdasarkan catatan epigrafik kita dapat mengetahui bahwa setidaknya ada dua jenis minuman keras yang dibuat dari sari buah fermentasi atau sirup tebu (*māstava*, *sīdhu*) yang cukup terkenal untuk disajikan pada acara-acara sosial dan ritual di luar

lingkungan istana (Van Naerssen, Pigeaud dan Voorhoeve 1977:58-61 dalam Jákl, 2017:22). Arti sebenarnya dari *sīdhu* dalam bahasa Jawa Kuno sebenarnya tidak sepenuhnya jelas. Dalam bahasa Sansekerta, kata tersebut menurut Achaya (1991:127) merupakan minuman keras sulingan yang terbuat dari sari tebu yang dibumbui dengan bunga *dhātaki*, yang berarti sangat kuat [...], biasa digunakan penduduk non-Ārya. Menurut pandangan Jákl, kata Sansekerta *sīdhu* dalam bahasa Jawa Kuno bisa berarti minuman keras yang terbuat dari sari tebu, atau molase (tebu) yang difermentasi. Minuman bernama *sīdhu* tersebut tidak diketahui secara eksklusif dalam literatur Jawa, namun disebutkan dalam prasasti Jawa Kuno, di mana Van Naerssen, Pigeaud dan Voorhoeve (1977:61) memberikan bukti epigrafik tentang *sīdhu* Jawa Kuno yang similar dengan rum (Jákl, 2017:25).

Siddhu merupakan salah satu minuman yang terdapat dalam prasasti Masahar yang berbahan dasar dari fermentasi sirup tebu. *Siddhu* banyak disebutkan dalam naskah dan prasasti kuno pada era klasik Hindu-Buddha, sehingga dapat diduga bahwa *Siddhu* merupakan minuman alkohol yang khas pada masa tersebut. Munculnya kerajaan-kerajaan Islam di Nusantara turut mengikis beberapa tradisi budaya pada masa klasik Hindu-Buddha yang tidak sesuai dengan syariat agama yang berlaku pada masa tersebut. Tradisi minum alkohol telah dilarang pada masa Islam dan diduga mungkin hanya dilakukan oleh kalangan atau komunitas tertentu saja secara samar-samar, sehingga hal tersebut membuat beberapa minuman alkohol tradisional masa klasik turut punah.

Pada masa pemerintahan Kolonial Belanda dengan banyaknya penanaman tebu (*suikercultuur*) pada abad ke-19 terdapat pembangunan pabrik tebu di Pulau Jawa. Bangsa Barat yang memiliki budaya minum alkohol juga meminati minuman tradisional Nusantara. Keberadaan pabrik tebu di Pulau Jawa turut memerankan andil dalam perkembangan dan pelestarian minuman alkohol di Indonesia. Limbah tetes tebu dari pabrik gula kemudian digunakan warga lokal di Pulau Jawa sebagai bahan dasar pembuatan minuman alkohol, salah satunya adalah *ciu bekonang*. *Siddhu* dan *ciu bekonang* memiliki kesamaan dalam bahan dasar pembuatan, yaitu tanaman tebu dan

sama-sama menggunakan proses fermentasi dalam proses pembuatannya, meskipun terdapat rantai yang terputus antara siddhu dan ciu Bekonang, namun kedua minuman tersebut memiliki nilai similiaritas, meskipun terdapat pergeseran dalam memaknai minum minuman alkohol di masa selanjutnya.

Ciu yang merupakan minuman keras tradisional khas Kabupaten Sukoharjo. Minuman keras ciu terbuat dari tetes tebu, yang difermentasi selama 5-7 hari. Ciu memiliki kadar alkohol yang cukup tinggi, berkisar 30 sampai 35 persen. Warna minuman Ciu ini seperti air putih yang sangat jernih dan tidak berwarna, namun apabila diminum akan terasa pahit dan sampai tenggorokan seperti terbakar. Menurut Ketua Paguyuban Etanol di Desa Bekonang, Sabariyono (77), bahan dasar yang digunakan untuk membuat ciu berasal dari tetes tebu. Tetes tebu itu didapat Pengrajin dari sejumlah pabrik gula yang ada di Pulau Jawa. Tetes tebu sebagai bahan dasar yang kemudian terdapat proses peragian untuk menumbuhkan benih-benih mikroba. Fermentasi pembuatan ciu ini sendiri hampir mirip dengan pembuatan tape. Mikroba tersebut nanti yang akan memakan kadar gula yang ada pada tetes tebu. Fermentasi ini dilakukan selama satu minggu di mana dari hasil fermentasi tersebut kemudian diproses sehingga menjadi ciu (Setiawan, 17 November 2020). Ciu Bekonang merupakan bentuk transformasi budaya dari minuman alkohol tradisional Jawa Kuno, yaitu siddhu. Bahan dasar ciu Bekonang, yaitu tebu dan juga proses pembuatan ciu yang melalui proses fermentasi memiliki bentuk similiaritas dengan siddhu yang merupakan minuman alkohol tradisional pada masa Jawa Kuno.

Cinca

Minuman alkohol tradisional kedua yang disebutkan dalam Prasasti Masahar adalah cinca, cinca merupakan minuman alkohol tradisional yang terbuat dari asam jawa, namun saat ini minuman tersebut telah punah berbeda dengan minuman siddhu dan tuak yang masih dilestarikan. Apabila siddhu telah mengalami proses transformasi budaya, khusus untuk cinca diduga minuman alkohol jenis tersebut diduga telah punah, namun minuman alkohol berbahan dasar asam Jawa dapat ditemukan di negara lain di dunia seperti Thailand dan Brazil. Pada dasarnya

minuman alkohol tradisional jenis cinca menggunakan *pulp* asam Jawa yang difermentasi untuk menghasilkan zat etanol dan termasuk dalam jenis minuman alkohol yang terbuat dari sari buah-buahan seperti minuman masa Jawa Kuno pada umumnya, sehingga apabila diminum dalam takaran yang tepat dapat memberikan efek yang baik untuk kesehatan dan kebugaran tubuh.

Proses pembuatan cinca dapat dilihat pada proses pembuatan minuman alkohol serupa yang berbaha dasar asam Jawa. Fermentasi alkohol pada buah-buahan adalah proses yang dilakukan dengan konsumsi gula yang dapat difermentasi dan sebagai hasilnya, produksi terutama etanol, gas karbonat, dan pelepasan energi. Hal ini biasanya dilakukan Khamir, terutama genus *Saccharomyces* (Allinger et al., 1978). Tahap awal prosesnya adalah penyiapan daging buah: buah dicuci, dikupas, dibuang bijinya, dan dihancurkan. Konsentrasi padatan terlarut (SS) dan pH pulp disesuaikan jika diperlukan, agar ideal untuk perkembangan ragi. SS disesuaikan dengan penambahan accharose. Proses ini disebut “baptalisasi”. Penyesuaian pH dilakukan dengan larutan asam atau basa. Dalam beberapa kasus, penghilangan padatan yang tidak larut diperlukan, karena keberadaannya dapat mengganggu proses fermentasi (Aquarone, 2001).

Asam jawa digunakan dalam saus berbahan dasar kari dan minuman serta dapat digunakan sebagai pengasaman pada soda. Asam jawa juga memiliki efek pencernaan dan pencakar selain aktivitas hipolipidemic. India adalah penghasil asam jawa terbesar, namun buah ini juga dikonsumsi di wilayah Timur Laut Brasil, yang biasanya dikumpulkan dari pohon asli atau pohon yang ditanam di pertanian keluarga (Augusta dkk., 2010; Ferreira dkk., 2011; Muzaffar & Kumar, 2015; Paludo, 2015). Buah tersebut sebagian besar dikonsumsi secara alami atau dibuat jus, hanya sedikit penelitian dalam literatur tentang penggunaan asam jawa sebagai bahan baku produksi minuman fermentasi (Maldonado, Oliveira, Alves, dkk., 2021:164).

Dalam penelitian pembuatan minuman fermentasi berbahan dasar asam Jawa yang dilakukan Maldonado, dkk (2021) menunjukkan bahwa asam jawa merupakan substrat yang baik untuk fermentasi alkohol dan produksi anggur, namun, konsentrasi

padatan tak larut (IS) yang tinggi dan pH yang rendah merupakan faktor pembatas fermentasi ragi yang digunakan dalam pengujian, sehingga memperlambat proses dan menurunkan kandungan alkohol. Pemanfaatan pulp yang disaring menyebabkan peningkatan kandungan alkohol sebesar 2,5 kali lipat. Setelah menghilangkan IS, mengubah pH awal dari 3,0 menjadi 4,5 mendorong peningkatan kandungan alkohol sebesar 10%, yang mencapai 10,2° GL. Karena penelitian ini bersifat univariat, tidak mungkin untuk mengatakan apakah terdapat interaksi antara kedua faktor yang diteliti. Filtrasi dan koreksi pH juga meningkatkan waktu fermentasi, sehingga membuat proses lebih efisien. Hasil dalam penelitian tersebut menjadi penting karena terbatasnya literatur yang tersedia mengenai pemanfaatan asam Jawa dalam produksi makanan dan minuman olahan (Maldonado, Oliveira, Alves, dkk., 2021:168-169).

Melalui proses pembuatan minuman alkohol berbahan dasar asam Jawa, maka sangat dimungkinkan bahwa memang tanaman tersebut juga digunakan pada masa Jawa Kuno untuk menghasilkan minuman alkohol tradisional yang organik. Minuman alkohol yang berbahan dasar asam Jawa di Indonesia mungkin diduga telah punah, hal tersebut diakibatkan tidak adanya pelestari minuman alkohol tradisional berbahan asam Jawa, namun berbeda dengan di negara lain asam Jawa digunakan sebagai bahan dasar minuman beralkohol. Perlu untuk diketahui bahwa bukti penggunaan asam Jawa sebagai bahan dasar minuman alkohol tradisional, yaitu cinca telah ada sejak masa Jawa Kuno dan bukti keberadaannya dapat dilacak pada naskah dan prasasti kuno pada era klasik Hindu-Buddha yang salah satunya terdapat pada Prasasti Masahar (930 Masehi).

Tuak

Minuman alkohol tradisional ketiga yang disebutkan dalam prasasti Masahar adalah tuak, tuak merupakan minuman yang sangat banyak disebutkan dalam berbagai naskah dan prasasti kuno pada masa kalasik Hindu-Buddha, sehingga dapat diklaim bahwa tuak merupakan minuman khas pada beberapa daerah di Pulau Jawa. Sampai saat ini tuak masih dilestarikan di beberapa wilayah di Indonesia, seperti di Pulau Sumatera, Jawa, dan Kalimantan. Tuak

merupakan minuman fermentasi yang mengandung alkohol dan pada beberapa wilayah pembuatan tuak menggunakan bahan dasar yang berbeda-beda dalam proses pembuatannya. Tuak dapat dibuat dari beras, atau cairan tanaman seperti nira dari pohon enau atau nipah, dapat pula menggunakan legen dari pohon siwalaan atau tal, serta dapat juga dari tanaman atau buah yang lain. Apabila ditelaah lebih lanjut dapat diduga bahwa tuak merupakan jenis minuman alkohol tertua di dunia apabila dilihat dari bahan dasar pembuatannya, hal tersebut dikarenakan minuman sejenis tuak juga banyak ditemukan di negara-negara lain di dunia.

Kata “tuak” telah terdapat dalam banyak prasasti yang berasal dari abad ke-8 hingga 11 masehi, Sebagian besar ahli epigraf menganggap tuak/twak/twa sebagai minuman beralkohol hasil fermentasi nira manis dari pohon *palm*, seperti kelapa (*cocos nucifera*) dan nira (*arengga pinnata*). Kata tuak berasal dari Bahasa Austronesia, sebagai istilah Melayu, sementara kata tuak itu sendiri hanyalah lebih kepada simbol semiotic dari minuman yang dikonsumsi pada saat santai daripada definisi teknik. Tuak bukanlah arak sebagai hasil sulingan yang menjadi kuat, tajam, dan berkadar alkohol tinggi. Kata arak mungkin berasal dari dataran Indoa atau Bahasa Indo Arya yang mungkin juga semiotik dari minuman beralkohol (Menot, 2022:76). Hampir setiap orang dapat membuat tuak karena prosesnya sederhana dengan memeram cairan manis dengan bantuan unsur renik di sekitarnya yang mengubah gula menjadi alkohol di mana proses alamiah sangat membantu dalam proses pembuatan tuak. Unsur renik tersebut seperti begitu saja bergabung membentuk fermentasi liar atau alamiah (kebanyakan berasal dari udara), tanpa memberikan ragi kepada cairan manisnya (Menot, 2022:90).

Secara definitif tuak merupakan minuman beralkohol nusantara yang merupakan hasil fermentasi dari nira, beras, atau bahan minuman atau buah yang mengandung gula. Tuak adalah produk minuman yang mengandung alkohol, bahan baku yang dipakai adalah beras atau cairan yang diambil dari tanaman nira pohon enau atau nipah, atau legen dari pohon siwalaan atau tal, atau sumber lain. Tuak dibagi menjadi dua jenis tuak, yaitu tuak beras dan

tuak nira. Tuak beras adalah sejenis minuman masyarakat Iban di Kalimantan Selatan dan diolah dari sejenis beras yang disebut “beras pulut” (beras ketan). Beras tersebut akan direndam air di dalam tempayan yang disebut “tajau”. Proses tersebut akan memakan waktu setidaknya dua minggu sebelum dapat diminum dan beras tersebut juga akan menjadi makanan yang disebut “tapai”. Tuak beras memiliki kandungan alkohol yang cukup dapat membuat mabuk apabila diminum secara berlebihan.

Tuak nira biasanya dihasilkan dari menyadap nira dari mayang (tongkol bunga) pohon enau atau nipah. Mayang enau atau nipah akan dibiarkan menjadi buah, dipotong dan air manis yang menitik dari tandan yang dipotong tersebut akan dikumpulkan dalam wadah, biasanya buluh bambu. Air nira yang terkumpul dan belum mengalami fermentasi tidak mempunyai kandungan alkohol dan biasa dijual sebagai minuman jajanan legen, namun apabila dibiarkan kandungan gula di dalamnya akan menjadi alkohol melalui proses fermentasi selama beberapa hari dengan kandungan alkohol sekitar 4%. Biasanya tuak nira dihidangkan pada perayaan tertentu seperti pesta perkawinan. Apabila tuak enau atau nipah tersebut dibiarkan terlalu lama kan berubah menjadi asam dan lama kelamaan akan berubah menjadi cuka secara alamiah, tanpa mencampurkan bahan asing yang lain (Jati, 2021:885-886).

Fungsi Minuman Alkohol Tradisional Dalam Prasasti Masahar Abad 10 Masehi

Menurut Brian Morris (2007) profan adalah wilayah urusan setiap hari-hari, hal-hal yang biasa, tidak disengaja, dan pada umumnya tidak penting, kemudian yang sakral adalah sebaliknya ia merupakan wilayah supernatural, hal-hal yang luar biasa, mengesankan, dan penting, sementara yang profan adalah yang menghilang dan mudah pecah, penuh bayang-bayang, maka yang sakral adalah yang abadi, penuh dengan substansi dan realitas. Profan adalah urusan manusia yang dapat berubah-ubah dan sering kacau, sedangkan yang sakral adalah wilayah keteraturan dan kesempurnaan, rumah para leluhur, pahlawan, dan dewa.

Istilah sakral dan profan adalah ciri umum yang terdapat pada setiap agama. Menurut Brian Morris, kita tidak akan menemukan masyarakat yang tidak

mengartikulasikan beberapa gagasan yang sakral dan yang “ada” (*spiritual being*), dengan kata lain gagasan tentang yang sakral ada dalam setiap masyarakat dan dikotomi sakral dan profan tersebut menurut Durkheim merupakan karakteristik utama dan universal dari agama. Eliade juga menyatakan bahwa pikiran agama secara umum terletak pada dua perbedaan yang tajam antara dua modalitas kesadaran tersebut. Otto menggunakan konsep yang sakral ketika dia menulis tentang pengalaman individu yang dramatis ketika berhadapan dengan sesuatu yang suci di mana mereka merasa terserap oleh realitas yang sepenuhnya berbeda dari dirinya, sesuatu yang misterius, kuat dan menyenangkan (*mysterium tremendum, mysterium fascinans, majestas, atau ganz andere*) sesuatu yang sangat luar biasa, *sublime*, dan riil (Nasrudin, 2021:47).

Berawal dari mekanisme adaptasi terhadap kondisi cuaca atau udara, lambat laun kehadiran minuman beralkohol tradisional juga diselimuti dengan ritual kepercayaan masyarakat lokal. Hal tersebut dapat terjadi dan dimungkinkan ketika manusia mengetahui akan berbagai efek perubahan perilaku seseorang ketika mengonsumsi minuman beralkohol secara berlebihan, maka mulailah ada aturan atau norma pemanfaatannya (Menot, 2022:5). Dalam beberapa agenda ritual dan perayaan masyarakat Indonesia zaman dulu, pelibatan terhadap minuman tradisional yang mengandung alkohol sudah menjadi hal yang lumrah. Alkohol tradisional menjadi bagian dari formalitas adat istiadat untuk kepentingan ritual, perayaan hingga sekedar menyambut tamu (Serfiyani, Hariyani, dan Serfiyani, 2020:270-273).

Fungsi profan minuman alkohol tradisional pada masa Jawa Kuno dapat dilihat dari fungsi profan yang ada saat ini, hal tersebut dikarenakan budaya merupakan hal yang berevolusi dan sifat profan yang memiliki perbedaan dengan sifat sakral, membuat budaya minum relatif tidak banyak mengalami perubahan bentuk pemaknaan secara profan. Berbeda dengan sifat sakral yang sangat dipengaruhi agama sebagai latar belakang perubahan sebuah budaya, sehingga fungsi profan budaya minum minuman alkohol tradisional memang berevolusi, namun tidak banyak perbedaan yang mencolok dengan yang ada pada masa sekarang, misalnya menghangatkan tubuh,

untuk kebersamaan, dan untuk menjaga kesehatan.

Dalam melihat kehadiran minuman beralkohol dalam adat tradisional di Indonesia, terdapat beberapa indikator yang dapat digunakan, yaitu nilai dan norma yang berlaku dalam suatu aktivitas, aturan pembuatan, aturan penyajian, pelaku (pemimpin ritual atau pembuat minuman) dan diberikan kepada siapa (dewa atau leluhur, struktur sosial dalam ritual, struktur sosial, dan lain sebagainya). Fungsi sakral yang terdapat dalam tradisi minum minuman alkohol tradisional pada masa Jawa Kuno sangat dipengaruhi oleh agama yang berlaku pada masa tersebut. Sebagai fungsi ritual, semua gejala alam dan minuman beralkohol tradisional biasanya hadir sebagai medium antara dunia roh dan dunia nyata. Penyajiannya bisa dalam bentuk (sesaji) untuk dewa atau leluhur (*ancestor worship*) atau dikonsumsi oleh tokoh tertentu yang kemydian orang tersebut akan menjaid perantara untuk menyampaikan pesan-pesan antara dua dunia tersebut, sebagaimana maksud ritual tersebut dilakukan (Menot, 2022:26).

Makna Minuman Alkohol Tradisional Dalam Prasasti Masahar Abad 10 Masehi

Salah satu ritual penggunaan alkohol paling menarik yang didokumentasikan dari Jawa pra-Islam adalah penggunaan minuman keras dalam sistem Tantra yang dilakukan oleh antinomian *Śaiwas*, dan khususnya dalam Bhairawisme Jawa. Dalam studinya tentang Tantrisme India, White membedakan praktisi umum dari anggota lingkaran dalam virtuosi Tantra, yaitu *yogi*, *sādhaka*, dan *siddha*. Inisiasi dan praktik yang terkait dengan Tantra tersebut membentuk inti Tantra Hindu Esoterik (Kaula Tantra), yang memberi para praktisinya kekuatan gaib (*siddhis*) dan akses terhadap dominasi magis dunia. Alkohol (*mada*) adalah salah satu dari lima unsur melanggar yang selanjutnya mencakup daging (*māmsa*), ikan (*matsya*), biji-bijian kering (*mudrā*), dan tindakan seksual terlarang (*maithunam*) (Jákl, 2021). Minuman alkohol tradisional dalam prasasti Masahar dijelaskan pada bagian sisi kanan prasasti yang berbunyi :

“nginum sindhu. cinca. tuak. piñ tiga sowaj”.

terjemahan :

Meminum sindhu, cinca, tuak, masing-masing tiga kali.

Minum alkohol tradisional dalam konteks Prasasti Masahar tidak hanya ditujukan sebagai konsep minum biasa, namun perlu diketahui bahwa makan dan minum pada masa Jawa Kuno tidak hanya merupakan aktivitas profan, namun juga merupakan aktivitas sakral. Penyebutan kuliner, baik makanan, maupun minuman dalam prasasti tersebut menunjukkan bahwa kuliner memiliki posisi dan nilai yang sangat penting dalam sebuah ritus, mengingat juga bahwa upacara tersebut merupakan upacara peresmian tanah sima untuk bangunan suci *Sang Hyang Prasada Kabhaktyan i Panurumbigyan* yang tentu saja memiliki nilai yang sangat sakral.

Kuliner memiliki kekhasan pada setiap daerah dengan ketersediaan bahan baku yang terdapat pada masing-masing lingkungan alam dan selera masyarakat pada wilayah tersebut. Pada Prasasti Masahar disebutkan berbagai macam makanan yang berlimpah ruah dan juga minuman, salah satunya adalah minuman alkohol, yaitu siddu, cinca, dan tuak. Ketiga minuman tersebut tentu saja tidak disebutkan secara kebetulan, namun pasti terdapat pertimbangan baik secara ideologis, maupun politis untuk menggunakan jenis minuman alkohol tradisional tersebut dalam upacara penetapan tanah sima di Desa Masahar.

Seluruh tamu undangan yang hadir dalam upacara tersebut yang terdiri dari para pendeta, bangsawan, pejabat, dan tokoh masyarakat yang berkepentingan turut makan dan minum hidangan yang telah disediakan, salah satunya adalah minuman alkohol tradisional yang disajikan. Ritual minum alkohol sebagai ritual atau ritus keagamaan yang dilaksanakan dengan cara meminum alkohol dalam wadah atau sloki khusus yang memiliki fungsi dan makna tersendiri. Alkohol yang diibaratkan sebagai tirtha atau air suci dan perwujudan dewa dituangkan ke dalam wadah yang diduga merupakan simbol dari dewi, sehingga pertemuan antara alkohol sebagai zat murni dengan wadah alkohol merupakan simbol dari ritual “senggama” atau ritus suci manusia.

Senggama dalam Kama Tantra dimaknai sebagai hakikat maknawi sebagai simbol kenikmatan yang suci mengingat

senggama dalam arti ragawi merupakan aktivitas ritus suci manusia sejak masa kuno, sehingga ritual minum minuman alkohol merupakan ritus yang memiliki tingkat kesucian dan kesakralan yang sama

Jumlah tiga kali yang diharuskan dalam acara meneguk minuman alkohol dalam upacara tersebut juga memiliki arti khusus, baik dalam Agama Hindu, maupun Buddha pada masa tersebut. Dalam Agama Hindu dikenal konsep tingkatan dunia, yaitu *bhurloka*, *bhuwarloka*, dan *swarloka*. Dalam agama Buddha apabila menilik konsep tridatu, di mana terdapat tiga tingkatan, yaitu *kamadhatu*, *rupadhatu*, dan *arupadhatu*. Dalam proses upacara pradaksina atau ritual mengelilingi candi, baik Hindu, maupun Buddha juga dilakukan proses pradaksina sebanyak tiga kali. Dalam hal ini dapat diduga bahwa dengan meminum sebanyak tiga kali, maka dapat dipastikan tegukan ketiga merupakan penyempurnaan dari ritus minum minuman alkohol. Dalam ritual minum alkohol pada upacara peresmian *Sang Hyang Prasada Kabhaktyan i Panurumbigyan* di Desa Masahar dapat diduga sebagai ritus komunikasi dan pemujaan antara manusia dan dewa, yaitu dengan meminum minuman alkohol dengan tata cara khusus yang sesuai dengan ritus yang sarat dengan ideologi dan agama yang berlaku pada masa tersebut.

KESIMPULAN

Minuman alkohol tradisional pada masa Jawa Kuno yang terdapat dalam Prasasti Masahar merupakan salah satu bentuk kongkrit perwujudan identitas budaya masyarakat Jawa Kuno yang tidak hanya memiliki nilai profan, namun juga mengandung nilai sakral. Bentuk minuman alkohol tradisional dalam Prasasti Masahar terdiri dari tiga jenis minuman alkohol, yaitu siddu, cinca, dan tuak. Ketiga minuman alkohol tersebut juga banyak disebutkan dalam naskah dan prasasti kuno pada era klasik Hindu-Buddha di Indonesia. Minuman alkohol yang disebutkan dalam Prasasti Masahar bukanlah kebetulan semata, di mana dalam hal ini seluruh hal yang tertulis dalam Prasasti Masahar merupakan titah raja dan titah raja merupakan kehendak para dewata. Pemaknaan prosesi minum minuman alkohol dalam upacara peresmian tanah sima di Desa

Masahar merupakan bentuk prosesi ritual yang sarat dengan ritus untuk pemujaan para dewa. Alkohol dimaknai sebagai tirta atau air suci sebagai perwujudan dewa yang dituangkan ke dalam wadah yang dimaknai sebagai simbol dewi, sehingga ketika tirta menempati wadah dan diminum oleh manusia, maka terwujudlah bentuk pemujaan yang sakral sebagai bentuk komunikasi antara manusia dengan para dewa melalui tradisi minum alkohol pada masa Jawa Kuno.

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

- Allinger NL, Cava MP, Jongh DC, Johson CR, Libel NA, Stevens CL. *Organic Chemistry*. Rio de Janeiro: LTC Publisher Company, 656p. 1978.
- Jákl, Jiří. (2021). *Alcohol in Early Java: It's Social and Culture Significance*. Leiden: Koninklijke Brill.
- Jati, I Nyoman. (2021). *Eknsiklopedi Upakara Edisi Lengkap*. Badung: Nilacakra.
- Khilmiyah, Akif. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bantul: Penerbit Samudra Biru.
- Menot, Raymond Michael. (2022). *Budaya Minum di Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Naerssen, F. H. van, Th.G.Th. Pigeaud, and P. Voorhoeve, (1977), *Catalogue of Indonesian Manuscripts. Part 2. Old Javanese Charters, Javanese, Malay and Lampung Manuscripts, Mads Lange's Balinese Letters and Official Lettersin Indonesian Languages*. Copenhagen: The Royal Library.
- Nasrudin, Juhana. (2021). *Refleksi Keberagaman Dalam Sistem Pengobatan Tradisional*. Surabaya: Rajagrafindo Persada.
- Standage, Tom. (2005). *A History of World in 6 Glasses*. New York: Walker Publishing Company Inc.
- Sulistiyo, Urip. (2019) *Buku Ajar Metode Penelitian Kualitatif*. Jambi: Salim Media Indonesia.
- White, D.G., (1998). *The Alchemical Body: Siddha Traditions in Medieval India*. Chicago: University of Chicago Press
- Woodward, K. (1999). *Identity and Difference*. London: Sage Publication.

Artikel Jurnal:

- Augusta, I. M., Resende, J. M., Borges, S. V., Maia, M. C. A., & Couto, M. A. P. G. (2010). Caracterização física e química da casca e polpa de jambo vermelho (*Syzygium malaccensis*, (L.) Merryl & Perry). *Food Science and Technology*, 30(4), 928-932. <https://doi.org/10.1590/S0101-20612010000400014>
- Aquarone E. (2001). General information on alcoholic beverages. In: Aquarone E, Lima UA, Borzani W. *Biotechnology – Food and beverages produced by fermentation*. São Paulo: Edgard Blücher Publisher Company, pp.1-10, 2001.
- Fauzi, A. R., Wahyunita, R., & Nurholis, E. (2024). Nilai-Nilai Karakter Tradisi Merlawu Situs Ciluncat pada Masyarakat Desa Ciparigi Kecamatan Sukadana Kabupaten Ciamis. *Jurnal Artefak*, 11(2), 139-158. <http://dx.doi.org/10.25157/ja.v11i2.10458>.
- Febriani, S. W., Wahyudi, D. Y., Sayono, J., & Utami, I. W. P. (2024). Tradisi Sanggring (Desa Gumeno Gresik) Sebagai Materi Penanaman Budaya Lokal Peserta Didik. *Jurnal Artefak*, 11(2), 271-280. <http://dx.doi.org/10.25157/ja.v11i2.12993>
- Jákl, J. (2017). Liquor in glass vessels: a note on glassware in pre-Islamic Java and on its socio-religious symbolism. *Archipel. Études interdisciplinaires sur le monde insulindien*, (93), 15-29. <https://doi.org/10.4000/archipel.404>
- Maldonado, R. R., Oliveira, D. S. D., Alves, V. D., Oliveira, E. A., & Kamimura, E. S. (2021). Application of tamarind pulp for wine production. *Journal of Biotechnology and Biodiversity*, 9(2), 163-169.
- Ristiani, R., Fardani, M. A., & Riswari, L. A. (2024). Makna Sesaji Sedekah Bumi di Desa Triguno Kecamatan Pucakwangi. *Jurnal Artefak*, 11(1), 27-48. <http://dx.doi.org/10.25157/ja.v11i1.13202>
- Serfiyani, C. Y., Hariyani, I., & Serfiyani, C. R. (2020). Pelindungan hukum terhadap minuman alkohol tradisional khas Indonesia (Legal protection towards Indonesian traditional alcoholic beverages). *Negara Hukum: Membangun Hukum untuk Keadilan dan Kesejahteraan*, 11(2), 267-287. <https://doi.org/10.22212/jnh.v11i2.1672>
- Sudarto, S., Wardo, W., Sariyatun, S., & Musadad, A. A. (2024). Cultural-Religious Ecology Masyarakat Pesisir Cilacap. *Danadyaksa Historica*, 4(2), 9-21. <https://doi.org/10.32502/jdh.v4i2.8993>
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8 (2), 36-44. <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>
- Viriya, Laurensia Dhamma., dan Sianipar, Hot Marangkup Tumpal. (2021). *Melihat Munculnya Masyarakat Kompleks Cina Dari Budaya Mengonsumsi Minuman Beralkohol*. Majalah Artefak: Media Komunikasi Arkeologi Edisi 2021 Vol. 36 No. 1.

Laporan Penelitian:

- Ghosh, Samir Kumar. (2013). *Patterns and Differences in Alcohol Drinking Among the Three Main Religious Groups in India: Hindus, Muslims, and Sikhs*. Liverpool: Faculty of Medicine (Division of Psychiatry) University of Liverpool. <https://doi.org/10.17638/03062918>
- Moula, D. (2008). Perilaku Konsumsi Minuman Beralkohol Studi Kasus Pada Suku Pamona Pu'umboto Kecamatan Pamona Selatan Kab. Poso. Tesis. Program Studi Kesehatan Masyarakat Program Pascasarjana Universitas Hasanuddin.

Makalah Seminar, Lokakarya, Penataran:

- Nastiti, Titi Surti. (1989). *Minuman Pada Masyarakat Jawa Kuno*. dalam Proceedings “Pertemuan Ilmiah Arkeologi V, Yogyakarta, 4-7 Juli 1989.
- Widya, Reinardus. (2021). *Tradisi Minum di Indonesia*. Majalah Artefak: Media Komunikasi Arkeologi Edisi 2021 Vol. 36 No. 1.

Internet (Karya Individual):

Budianto, Engggran Eko. *Isi Prasasti Situs Gemekan Kisahkan Mpu Sindok Bangun Tempat Suci Pakai Emas*. Diakses dari : <https://www.detik.com/jatim/budaya/d-5947047/isi-prasasti-situs-gemekan-kisahkan-mpu-sindok-bangun-tempat-suci-pakai-emas> pada tanggal 11 April 2024.

Hermansyah, Muhammad Lutfi. (2022). *Cerita di Balik Prasasti Masahar Peninggalan Mpu Sindok di Istus Gemekan Mojokerto*. Diakses dari : <https://faktualnews.co/2022/04/02/cerita-di-balik-prasasti-masahar-peninggalan-mpu-sindok-di-situs-gemekan-mojokerto/310908/> pada tanggal 11 April 2024.

Lainufar, Inas Rifqia. (2022). *Prasasti Situs Gemekan: Penemuan, Isi, Penafsiran, dan Sejarah*. Diakses dari : <https://jatim.inews.id/berita/prasasti-situs-gemekan-penemuan-isi-penafsiran-dan-sejarah> pada tanggal 11 April 2024.

Setiawan, Agil Tri. (2020). *Ciu Bekonang: Berkenalan Dengan Minuman Beralkohol Khas Sukoharjo Yang Melegenda*. Diakses dari : <https://tribunsolowiki.tribunnews.com/2020/11/17/ciu-bekonang-berkenalan-dengan-minuman-beralkohol-khas-sukoharjo-yang-melegenda?page=all> pada tanggal 11 April 2024.

Fatihah, L., & Riyanto, E.D. (2025). Bentuk, Fungsi, dan Makna Minuman Alkohol Tradisional dalam Prasasti Masahar Abad 10 Masehi. *Jurnal Artefak*, 12 (1), 107-120