



---

## NYALE (CACING LAUT) SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL PELESTARI BUDAYA DI NUSA TENGGARA BARAT

Oleh

Oktomi Harja<sup>1</sup>, Nirmalasari<sup>2</sup>, Hizbul Wathoni<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Politeknik Pariwisata Lombok

<sup>2</sup>SMK Anak Bangsa

<sup>3</sup>Institut Agama Islam Al-Manan NU Lombok Timur

Email: [1oktomi.harja@ppl.ac.id](mailto:oktomi.harja@ppl.ac.id), [2nirmalas804@gmail.com](mailto:nirmalas804@gmail.com), [3hizbulwathoni177@gmail.com](mailto:hizbulwathoni177@gmail.com)

### Abstrak

Indonesia memiliki beragam kuliner berdasarkan daerah setempat. Setiap Provinsi memiliki ragam budaya, bahasa, dan makanan tersendiri. Nusa Tenggara Barat (NTB) adalah salah satu Provinsi di Indonesia yang memiliki makanan unik yang oleh masyarakat setempat menyebutnya Nyale. Nyale merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat NTB, nyale adalah cacing laut jika dalam bahasa Indonesia, yang konon muncul setahun sekali, menurut kepercayaan masyarakat sekitar, nyale merupakan reinkarnasi dari putri Mandalika, sehingga setahun sekali masyarakat NTB merayakan aroma festival nyale (menangkap nyale). Fungsi festival bau nyale sebagai upaya melestarikan budaya, serta mengetahui nilai-nilai budaya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui makanan tradisional nyale sebagai kuliner khas dalam pelestarian tradisi budaya dalam peristiwa bau nyale dengan nilai-nilai yang terkandung dalam perayaan setahun sekali di Nusa Tenggara Barat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa diketahui Nyale merupakan makanan tradisional masyarakat NTB yang dalam proses penangkapannya disebut dengan istilah Bau Nyale. Proses mendapatkannya melalui serangkaian ritual budaya tersendiri yang berdampak pada daya tarik wisatawan lokal maupun mancanegara serta bau nyale dapat meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya melestarikan kearifan lokal dan norma-norma yang terkandung dalam nilai filosofis dan historis masyarakat setempat melalui tradisi bau nyale itu sendiri.

**Kata Kunci: Budaya, Makanan Tradisional, Nyale**

### PENDAHULUAN

Lombok adalah pulau kecil dengan luas 5.435 km<sup>2</sup> pulau yang merupakan bagian dari Wilayah Nusa Tenggara Barat (NTB) berada di peringkat ke-108 dalam daftar pulau-pulau kecil di dunia. Mengingat Lombok adalah pulau kecil, semua pembangunan dan pengembangan, termasuk pengembangan pariwisata, berfokus pada aspek ekonomi, sosial budaya, dan lingkungan (Nurhikma et al., 2017), (K a n o m, 2015).

Lombok termasuk kategori destinasi pariwisata Nasional yang tercatat dalam Ripparnas (Rencana Induk Pembangunan Kepariwisata Nasional) melalui peraturan (PP) nomor 50 tahun 2011 dan yang menjadi sorotan khusus pemerintah salah satunya yang terdapat pada KEK Mandalika. Hal ini

juga ditindak lanjuti oleh gubernur nusa tenggara barat melalui Peraturan Daerah Tahun 2013 nomor 7 Tahun tentang rencana induk pembangunan Pariwisata Daerah (Ripparda) yang menetapkan bahwa Kuta Lombok bagian strategis Pariwisata Daerah (KSPD). Dengan demikian aspek pengembangan dan pembangunan pariwisata dapat terpenuhi sesuai syarat serta kriteria berdasarkan regulasi yang ada. Sebagaimana syarat dalam pembangunan dan pengembangan pariwisata yang dikemukakan oleh Ridwan (2012:39-52) mencakup diantaranya; (1) pendekatan pemberdayaan masyarakat lokal, (2) pendekatan berkelanjutan, (3) pendekatan kesisteman, (4) pendekatan kewilayahan, dan (5) pendekatan dari sisi penawaran (*supply*) dan permintaan (*demand*). Oleh sebab itu, Lombok



dikenal dengan kekentalan adat istiadat, budaya yang terus turun temurun menjadi ritual yang mengandung edukasi dan filosofis tinggi.

Budaya di Pulau Lombok merupakan sebuah karya seni manusia yang dihasilkan dari kebiasaan masyarakat sehingga menghasilkan kebiasaan yang berkarakter dan diturunkan dari generasi ke generasi. Ciri khas dalam setiap Adat Desa/Adat Daerah sebagai corak, tanda/lambang Adat Desa/Adat Daerah yang bersangkutan dapat dilihat di kehidupan sosial sehari-hari apakah dalam hal kesenian, pakaian, makanan, pesta perayaan, kerajaan, keterampilan pola kehidupan di watak/karakter serta wisata alam sesuai potensi dan kearifan lokal (Salim, 2016). Salah satunya adalah festival *bau Nyale* (Menangkap nyale) (Fazalani, 2018). *Nyale* merupakan makanan langka yang ada setahun sekali, yang kedatangannya selalu ditunggu oleh masyarakat selain rasanya yang lezat, *Nyale* juga memiliki nilai budaya yang sangat tinggi, ada kalanya perhitungan tanggal kedatangan hewan laut ini akan diadakan festival berskala besar atau dengan kata lain akan ada pesta rakyat yang menyambut kedatangan nyale ini (Nursaptini et al., 2020). *Bau Nyale*. "*Bau*" berasal dari bahasa Sasak yang berarti "mendapatkan", sedangkan "*Nyale*" berarti "cacing laut" yang hidup di celah-celah batu di bawah permukaan laut. Tradisi *Bau Nyale* biasanya diadakan satu kali setahun. Tradisi ini dilakukan pada hari kesembilan belas dan kedua puluh bulan kesepuluh dan kesebelas dari jadwal Kalender Sasak. Biasanya tanggal ini jatuh pada bulan Februari dan Maret. Pelaksanaan penangkapan *Nyale* dibagi menjadi dua yakni dilihat dari bulan keluarnya *Nyale* dari laut dan waktu penangkapannya. Pada waktu penangkapan juga masih menjadi jelo pemboyak dan jelo penumpah. Pada bulan keluarnya *Nyale* dikenal dengan *Nyale Tunggak* dan *Nyale Poto*. *Nyale Tunggak* merupakan *Nyale* yang keluarnya pada Bulan Kesepuluh sedangkan *Nyale Poto* keluarnya pada Bulan Kesebelas. *Nyale* banyak keluar pada saat *Nyale* tunggak (Isna, 2022).

*Nyale* adalah cacing laut yang kaya akan cerita, merah, hijau dan cacing seperti nyale

biasanya dikonsumsi dengan mengolahnya dalam Pepes atau membuat sup atau kuah, selain bentuk makanannya yang unik, rasa nyale ini juga enak, karena nyale ini termasuk makanan yang langka. Ada pula jenis makanan dari *Nyale* ini berupa disangrai dengan campuran kelapa parut, bawang merah, bawang putih, jahe, daun kemangi, perasan jeruk limao dan cabai Lombok. Kudapan nyale yang diolah dengan cara digoreng tanpa minyak tersebut namanya nyale pa'dongo (Tim Oke Zone, 2022). *Nyale* juga bisa dijadikan bokosuwu, sejenis sambal pedas berbahan nyale mentah. Agar mengusir amis si cacing laut, sambal pedas ini ditabur perasan jeruk purut dan daun kemangi (Raharjo, 2022). Harga makanan-makanan berbahan dasar *Nyale* ini dapat didapatkan di Pasar-pasar setempat dengan harga terjangkau. Berikut tampak tampilan contoh gambar *Nyale* dan ritual penangkapannya di bawah:



Figure 1 Festival Bau Nyale

### Sejarah dan Budaya Nyale

Tradisi *Bau Nyale* berasal dari bahasa Sasak. Dalam bahasa Sasak *Bau* berarti menangkap sementara, *Nyale* adalah nama sejenis cacing laut. Jadi sesuai namanya, tradisi *Bau Nyale* adalah kegiatan menangkap *Nyale* untuk diolah dan konsumsi, *Bau Nyale* merupakan kegiatan yang berhubungan dengan budaya lokal, *Bau Nyale* berasal dari legenda lokal di balik kisah seorang Putri Mandalika (Fazalani, 2018). Menurut kepercayaan publik, *Nyale* dikatakan sebagai reinkarnasi Putri Mandalika. Putri Mandalika diceritakan sebagai putri yang cantik dan santun. Karena kecantikannya dan kebajikannya, banyak pangeran dari kerajaan lain memperebutkannya, jelita sehingga untuk menghindari memperebutkan dirinya, sang putri memilih melemparkan diri



ke laut sehingga dia berubah menjadi *Nyale* yang sangat lezat dan dapat dikonsumsi oleh semua orang. Festival bau nyale ini diadakan melalui beberapa ritual-ritual tertentu seperti, mandi bersama di tempat-tempat yang telah ditentukan, melakukan beberapa tarian dan pertunjukan ragam seni yang ditampilkan dari berbagai tempat, tepat sebelum munculnya nyale ke dalam air laut akan diadakan ritual sasak tradisional berupa *betandak*, *bejamik* dan surfing.

Ketika acara ini berlangsung, sejak sore masyarakat setempat dan masyarakat Lombok umumnya akan datang dan ikut sibuk menangkap *Nyale* di sepanjang pesisir Pantai Selatan Lombok, khususnya di Pantai Seger Kuta Lombok, Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. Sejak berkembangnya dunia pariwisata dunia di Lombok, Acara *Bau Nyale* biasanya dirangkai bersama dengan berbagai kesenian lokal tradisional seperti *Betandak* (berbalas pantun), *Bejambik* (pemberian cinderamata pada kekasih), dan *Belancaran* (pesiar dengan perahu), dan tidak ketinggalan pula drama pementasan kolosal Putri Mandalika. Tujuan dari dilaksanakannya acara-acara ritual tersebut yakni untuk memohon keselamatan serta untuk menghormati sang putri. Di mana pada saat upacara *Bau Nyale* diyakini sang putri turut hadir menyaksikan masyarakat yang menangkap *Nyale*. Selain itu juga, acara ritual tersebut mencerminkan bahwa masyarakat suku Sasak sangat menghormati dan mengayomi sosok sang putri. Sebelum matahari terbit, warga mulai turun ke pantai dengan membawa jaring dan senter. Mereka menangkap cacing laut atau 'nyale' yang dipercaya sebagai jelmaan Putri Mandalika (Wahidah, 2019).

Kegiatan tersebut seringkali dihadiri oleh pejabat daerah jajaran pemerintah daerah se-Provinsi NTB dan pejabat dari luar pulau Lombok. Bau nyale telah menjadi tradisi yang sulit ditinggalkan masyarakat setempat, karena mereka percaya bahwa upacara *Bau Nyale* ini memiliki keberuntungan yang dapat membawa kemakmuran bagi yang menghargainya dan membahayakan (bahaya) bagi yang meremehkan. Menurut kepercayaan

masyarakat Lombok, cacing laut yang sering juga disebut cacing palolo ini (*Eunice Fucata*) dapat membawa kemakmuran dan keamanan, terutama untuk kesuburan tanah pertanian agar menghasilkan panen yang memuaskan. Sisi lain dapat bermanfaat bagi kesehatan karena, hal tersebut bagian dari beberapa organisme laut yang terbukti mengandung senyawa bioaktif yang berkhasiat sebagai antibakterial, antivirus, maupun antikanker pada umumnya banyak diantaranya kemudian dipergunakan untuk tujuan produksi obat (Jekti et al., 2008).

Selain itu, Wahidah (2019) menyatakan bahwa, mereka juga menjadikan *Nyale* sebagai makanan lezat berupa keripik *Nyale*, lauk pauk, obat kuat dan beberapa keyakinan lain yang mereka yakini. *Nyale* juga dapat mengeluarkan zat yang telah terbukti mampu membunuh kuman. Sementara dari segi sosial dan budaya, berdasarkan survei di kalangan petani di wilayah Lombok, bahwa 70,6% responden yang membuang daun yang digunakan untuk membungkus *Pepes Nyale* pergi ke sawah dapat membuat kesuburan meningkatkan lahan dan hasil pertanian masyarakat juga meningkat (Fazalani, 2018). Untuk itu pengolahan makanan tradisional berbahan dasar utama *Nyale* dapat ditemukan dan dikonsumsi pada event-event tertentu dihari-hari ritual berdasarkan penanggalan sasak sesuai kesepakatan pemangku adat juga stakeholder terkait.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini termasuk jenis penelitian kajian literatur dengan mencari referensi teori yang relevan dengan kasus atau permasalahan yang ditemukan. Menurut Creswell (2017) menyatakan bahwa Kajian literatur adalah ringkasan tertulis mengenai artikel dari jurnal, buku, dan dokumen lain yang mendeskripsikan teori serta informasi baik masa lalu maupun saat ini mengorganisasikan pustaka ke dalam topik dan dokumen yang dibutuhkan.

Jenis data yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah data yang diperoleh dari studi literatur. Studi literatur adalah cara yang dipakai untuk menghimpun data-data atau

sumber-sumber yang berhubungan dengan topik yang diangkat dalam suatu penelitian.

Data-data yang sudah diperoleh kemudian dianalisis dengan metode analisis deskriptif. Metode analisis deskriptif dilakukan dengan cara mendeskripsikan fakta-fakta yang kemudian disusul dengan analisis, tidak semata-mata menguraikan, melainkan juga memberikan pemahaman dan penjelasan secukupnya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN



Figure 2 Replika Putri Mandalika

*Bau Nyale* hanya dilakukan setahun sekali, sebelum hari penangkapan nyale, warga sekitar dan pemerintah setempat membuat festival yang terdiri dari pemilihan *Miss Nyale*, musik tradisional yang dimainkan di setiap sudut kota, lagu tradisional dan peresean (*cambuk war*) seluruh kota membuat acara untuk menyambut acara *seafood* ini biasanya berlangsung selama 1 minggu penuh pada malam penangkapan cacing laut, tenda besar didirikan di dekat pantai yang segar, tidak hanya penduduk, banyak turis dari Indonesia bahkan manca negara datang untuk menikmati acara adat yang sangat langka ini, wisatawan juga datang sehingga untuk meningkatkan perekonomian warga dan pengusaha setempat, pada malam puncak festival diumumkan pemenang *Miss Mandalika* yang esok paginya akan memutar cerita drama dari Putri Mandalika menjadi Putri yang menjelma menjadi *Nyale*, tujuannya adalah untuk membuat sebuah drama yang memiliki plot yang sama dari tahun ini, agar generasi muda masa depan tidak melupakan tradisi agar tidak dilupakan oleh zaman. juga menarik lebih banyak wisatawan untuk memperkenalkan

Lombok kepada dunia. Ada beberapa aspek historis dan nilai-nilai yang terkandung dalam cerita rakyat Putri Mandalika *Nyale* dapat diketahui diantaranya; (1) Pengembangan perasaan yang meliputi : tidak sombong, dan menolong sesama, (2) Pengembangan mental dan kepribadian yang meliputi : berusaha keras, dan tabah dalam menghadapi cobaan, (3) Pengembangan rasa tanggung jawab yang meliputi: tanggung jawab dan patuh pada orang tua, (4) Pengembangan sosial, dan (5) Pengembangan budaya (Aisah, 2018).

Cacing laut atau *Nyale* dikonsumsi dengan berbagai macam pengolahan baik itu pepes, tumis, disangrai bahkan dimasak dengan kuah, tidak sedikit warga sekitar yang mengkonsumsi cacing laut dengan cara memakannya langsung, warga sekitar percaya cacing laut jelmaan Putri Mandalika memiliki khasiat yang serta protein tinggi. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Nurhikma et al., (2017) tentang asam amino, asam lemak dan kandungan mineral cacing laut dari Sulawesi, ditemukan bahwa kandungan asam amino esensial tertinggi pada cacing laut segar adalah arginin (3,04%), dan freeze dry 5,52. %. Kandungan asam amino non esensial tertinggi pada cacing laut segar dan kering beku adalah asam glutamat 6,53% dan 8,53% untuk produk yang dihasilkan kering beku. Asam palmitat merupakan kandungan asam lemak jenuh (SF) tertinggi pada cacing laut segar dan kering beku dengan nilai masing-masing 1,96% dan 2,64%. Kandungan asam lemak MUFA cacing laut segar dan kering beku tertinggi adalah asam plamitoleat 0,31% dan 0,27%. Asam lemak tak jenuh ganda (PUFA) cacing laut segar dan kering beku tertinggi adalah aracidonat 2,80% dan asam oleat 1,97%. Kandungan mineral tertinggi dari cacing laut basah dan kering beku adalah Natrium 43.700 mg/kg dan 127.334 mg/kg. Selain itu kepercayaan masyarakat sekitar tentang khasiat cacing laut ini juga telah dibuktikan dari penelitian beberapa ahli (Nurhikma et al., 2017). Penelitian yang dilakukan oleh Hani (2020) menghasilkan penelitian dan pengujian dengan 4 kali pengulangan melalui tiga proses tahapan yaitu proses destruksi (pemanasan), proses destilasi

(penyulingan), dan proses titasi (penentuan hasil uji) dengan menggunakan sampel kering dan diperoleh N1 (39, 07), N2 (37,24), N3 (36,39), N4 (36, 82), sehingga diketahui rata-rata kandungan protein pada cacing Nyale yang berada dikawasan pantai Kuta Lombok Tengah sebanyak (37,38%).



Figure 3 Produk Hasil Nyale

## CONCLUSION

Kesimpulan-nya bahwa *Nyale* merupakan makanan tradisional yang memiliki berbagai jenis ragam bentuk olahan jadi secara tradisional dari hasil melalui olahan berbentuk kuah maupun dari yang berjenis gorengan (kering) yang dapat dikonsumsi saat musim Nyale tiba serta memiliki cerita mitos dan kaya akan sejarah merupakan budaya yang harus dilestarikan karena memiliki pesan moral cerita dan sejarah yang telah dijaga oleh nenek moyang terdahulu agar tetap lestari, selain itu festival *Bau Nyale* ini juga membawa banyak manfaat yaitu untuk mendatangkan wisatawan berkunjung dan memperkenalkan kepada Dunia pulau yang indah ini, diharapkan festival *Bau Nyale* akan tetap lestari selama puluhan tahun yang akan datang dan bahkan selamanya.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Aisah. (2018). *Analisis Nilai Pendidikan Cerita Rakyat Putri Mandalika dan Hubungan dengan Pembelajaran Apresiasi Sastra di SMP* [Universitas Mataram].  
<http://eprints.unram.ac.id/id/eprint/3969>
- [2] Creswell, J. (2010). *Research Design*,

*Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Pustaka Pelajar.

- [3] Fazalani, R. (2018). Tradisi Bau Nyale Terhadap Nilai Multikultural Pada Suku Sasak. *FON: Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 13(2), 162–171. <https://doi.org/10.25134/fjpbsi.v13i2.1549>
- [4] Hani, S. (2020). *Uji Kuantitatif Kandungan Protein pada Cacing Nyale (Eunice sicilensis)* [Universitas Muhammadiyah Mataram]. [http://repository.ummat.ac.id/1663/1/COVER-BAB III.pdf](http://repository.ummat.ac.id/1663/1/COVER-BAB%20III.pdf)
- [5] Isna, F. (2022). *Nilai-nilai yang Terkandung dalam Tradisi “Bau Nyale” (Studi di Dusun Kaliantan, Desa Seriwe, Kecamatan Jerowaru, Kabupaten Lombok Timur)* [Universitas Mataram]. <http://eprints.unram.ac.id/id/eprint/28360%0A>
- [6] Jekti, D. S. D., Purwoko, A. A., & Muttaqin, Z. (2008). Nyale Cacing Laut Sebagai Bahan Antibakteri Nyale Sea Worm As Antibacterial Substances. *Journal Ilmu Dasar*, 9(1), 120–126.
- [7] K a n o m, K. a n o m. (2015). Strategi Pengembangan Kuta Lombok Sebagai Destinasi Pariwisata Berkelanjutan. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 1, 25–42. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2015.v01.i02.p03>
- [8] Nurhikma, N., Nurhayati, T., & Purwaningsih, S. (2017). Amino Acid, Fatty Acid, and Mineral Content of Marine Worm From South East Sulawesi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1), 36. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v20i1.16396>
- [9] Nursaptini, N., Widodo, A., Novitasari, S., & Anar, A. P. (2020). Festival Bau Nyale sebagai pengenalan dan pelestarian budaya. *Cakrawala*, 9(1), 85–96.
- [10] Raharjo. (2022). *Pepes Bau Nyale, Makanan Khas Suku yang Unik*. Independensi.Com. <https://independensi.com/2022/02/13/pep>



- es-bau-nyale-makanan-khas-suku-sasak-  
yang-unik/
- [11] Ridwan. (2012). *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. PT. Sofmedia.
- [12] Salim, M. (2016). Adat Sebagai Budaya Kearifan Lokal Untuk Memperkuat Eksistensi Adat Ke Depan. *Al Daulah : Jurnal Hukum Pidana Dan Ketatanegaraan*, 5(2), 244–255. <https://doi.org/10.24252/ad.v5i2.4845>
- [13] Tim Oke Zone. (2022). *Lezatnya Pepes Nyale si Cacing Laut, Makanan Khas NTB*. Oke Zone. <https://lifestyle.okezone.com/read/2022/02/14/298/2546723/lezatnya-pepes-nyale-si-cacing-laut-makanan-khas-ntb>
- [14] Wahidah, B. Y. K. (2019). Mitologi Putri Mandalika Pada Masyarakat Sasak Terkait Dengan Bau Nyale Pada Pesta Rakyat Sebagai Kearifan Lokal Tinjauan Etnolinguistik Tahun 2018. *JUPE: Jurnal Pendidikan Mandalika*, 4(5). <https://ejournal.mandalanursa.org/index.php/JUPE/article/view/1297/1182>