

Tinjauan Historis dan Nilai Filosofis *Lambi Tilulu* Sebagai Warisan Budaya Masyarakat Boalemo

Historical Perspective and Philosophical Significance of Lambi Tilulu as the Cultural Heritage of Boalemo Society

Duwi Fitri Andani^{1*}, Nadira A. Jaya²⁾, Mardiyah A.S. Taulama³⁾, Rahmat Syarif F. Usman⁴⁾

¹SMKS Bone Bolango, Provinsi Gorontalo, Indonesia

^{2,3,4} Jurusan Sejarah, Universitas Negeri Gorontalo, Provinsi Gorontalo, Indonesia

*Corresponding Author: dwifitriandani07@gmail.com

ABSTRACT

Lambi Tilulu is a traditional dish of the Boalemo community whose existence is increasingly threatened by shifting consumption patterns and modern culinary dominance. Gorontalo Province has a minimal number of Intangible Cultural Heritage (ICH) designations, making the urgent documentation of Lambi Tilulu crucial to prevent cultural extinction. This study aims to examine the historical and philosophical values of Lambi Tilulu as a baseline for its ICH nomination. Using a qualitative approach, data were collected through observation, in-depth interviews, documentation, and triangulation. The results show that historically, Lambi Tilulu served as a food resilience mechanism for the Boalemo community during the 1960s–1970s, rooted in banana as a strategic commodity since the 19th century. Philosophically, it represents four dimensions of local wisdom: (1) adaptability and food resilience amid limitations; (2) simplicity and agrarian self-reliance; (3) a maritime-coastal identity uniting agrarian and marine resources; and (4) egalitarianism that dismantles social stratification. In conclusion, Lambi Tilulu is not merely traditional food but a "cultural text" recording the historical trajectory, ecological adaptation, and value system of the Boalemo people. Its preservation requires systematic strategies through scientific documentation, cross-generational community involvement, digital media utilization, gastronomic tourism development, and official ICH registration.

Keywords: *Lambi Tilulu, intangible cultural heritage, philosophical values, food resilience, Boalemo*

ABSTRAK

Lambi Tilulu merupakan makanan tradisional masyarakat Boalemo yang keberadaannya semakin terancam akibat pergeseran pola konsumsi dan dominasi kuliner modern. Provinsi Gorontalo masih memiliki jumlah Warisan Budaya Takbenda (WBTB) yang minim dibandingkan daerah lain, sehingga urgensi pendokumentasian *Lambi Tilulu* menjadi sangat penting untuk mencegah kepunahan kultural. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji tinjauan historis dan nilai filosofis *Lambi Tilulu* sebagai dasar pengajuan penetapan WBTB Indonesia. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi, wawancara mendalam, dokumentasi, dan triangulasi. Informan kunci meliputi Isba Saipi, Ben Pessa, dan Muslimah Kasim. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara historis, *Lambi Tilulu* merupakan mekanisme ketahanan pangan masyarakat Boalemo pada era 1960-1970-an, di mana pisang telah menjadi komoditas strategis sejak abad ke-19. Secara filosofis, *Lambi Tilulu* merepresentasikan empat dimensi kearifan lokal: (1) adaptabilitas dan ketahanan pangan di tengah keterbatasan, (2) kesederhanaan dan kemandirian agraris berbasis pekarangan, (3) identitas maritim-pesisir yang menyatukan hasil agraris dan laut, serta (4) egalitarianisme yang meruntuhkan sekat stratifikasi sosial. Simpulan penelitian ini adalah *Lambi Tilulu* bukan sekadar makanan tradisional, melainkan "teks budaya" yang merekam jejak historis, adaptasi ekologis, dan sistem nilai masyarakat Boalemo. Pelestariannya memerlukan strategi sistematis melalui dokumentasi ilmiah, pelibatan komunitas lintas generasi, pemanfaatan media digital, pengembangan wisata gastronomi, dan pendaftaran sebagai WBTB.

PENDAHULUAN

Pemajuan kebudayaan merupakan amanat konstitusional yang tertuang dalam Pasal 32 ayat (1) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945, yang mengamanatkan negara untuk memajukan kebudayaan nasional di tengah peradaban dunia dengan menjamin kebebasan masyarakat dalam memelihara dan mengembangkan nilai-nilai budayanya. Sebagai langkah strategis operasional, Pemerintah telah menerbitkan Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, yang menekankan empat strategi utama: perlindungan, pengembangan, pemanfaatan, dan pembinaan (UU No. 5 tahun 2017). Komitmen ini juga diperkuat oleh ratifikasi Indonesia terhadap *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage* melalui Peraturan Presiden Nomor 78 Tahun 2007 (Perpres No. 78 tahun 2007), yang menempatkan pelestarian Warisan Budaya Takbenda (WBTB) sebagai prioritas dalam menjaga identitas dan jati diri bangsa di tengah arus globalisasi yang masif.

Dalam implementasinya, upaya pencatatan dan penetapan WBTB oleh pemerintah pusat maupun daerah telah menunjukkan progres yang signifikan. Berbagai elemen kebudayaan, mulai dari tradisi lisan, seni pertunjukan, hingga pengetahuan tradisional, telah berhasil ditetapkan sebagai WBTB Indonesia. Dalam peta pemajuan kebudayaan, elemen kearifan lokal, Rozinda *et al* (2022) memerlukan inventarisasi, penetapan dan pengembangan serius agar dapat berfungsi sebagai penjaga identitas sebuah wilayah. Provinsi Gorontalo, sebagai daerah yang kaya akan kearifan lokal, turut serta dalam upaya tersebut dengan memiliki beberapa objek kebudayaan yang telah ditetapkan sebagai WBTB. Eksistensi ini menjadi bukti nyata adanya pengakuan negara terhadap nilai historis, kultural, dan filosofis yang hidup dalam masyarakat Gorontalo.

Namun, di tengah kekayaan budaya yang dimiliki, data dan fakta di lapangan menunjukkan adanya kesenjangan (*gap*) yang cukup mencolok antara Warisan budaya milik Gorontalo dengan daerah lain. Faktanya bahwa Jumlah WBTB yang telah ditetapkan di Provinsi Gorontalo masih tergolong sangat minim, berdasarkan data inventarisasi Dinas Kebudayaan Provinsi Gorontalo sampai tahun 2026 berjumlah 62 WBTB (Data Inventarisasi Dinas Pendidikan dan Kebudayaan tahun 2026). Jika dibandingkan dengan provinsi lain di wilayah Sulawesi, seperti Sulawesi Utara (Sulut). Provinsi Sulawesi Utara telah memiliki jumlah penetapan WBTB yang lebih masif, terdiversifikasi, dan terdokumentasi dengan baik. Kondisi minimnya inventarisasi dan penetapan WBTB di Gorontalo bukan sekadar angka statistik, melainkan indikator adanya kerentanan terhadap objek-objek kebudayaan lokal yang belum tersentuh upaya perlindungan formal, sehingga berpotensi tergerus atau bahkan punah sebelum sempat diakui secara nasional.

Salah satu objek kebudayaan yang memiliki urgensi tinggi untuk segera dikaji dan ditetapkan sebagai WBTB adalah *Lambi Tilulu* di Kabupaten Boalemo. Merujuk pada Sofyan (2020) makanan tradisional bukan hanya sekadar bermakna sebagai pemenuhan kebutuhan biologis, melainkan berposisi sebagai simbol kultural dan representasi sejarah yang merefleksikan entitas masyarakat lokal. Sama halnya dengan *lambi Tilulu*, nilai filosofinya merepresentasikan nilai ketahanan, kesederhanaan, dan kemandirian masyarakat Boalemo dalam menghadapi keterbatasan. Hidangan ini mengajarkan pentingnya kreativitas dan kemampuan bertahan tanpa ketergantungan mutlak pada makanan pokok lainnya. Namun, seiring dengan perubahan zaman yang semakin massif dan pergeseran pola konsumsi masyarakat, keberadaan *Lambi Tilulu* berada dalam kondisi yang sangat rentan. Arus globalisasi dan dominasi budaya konsumsi cepat saji telah memicu pergeseran pola konsumsi masyarakat, yang secara perlahan memarginalkan eksistensi makanan tradisional di tengah generasi muda (Laksmi *et al*, 2025; Najla *et al*, 2025). Fakta di lapangan menunjukkan bahwa jumlah peraga (praktisi/pelaku tradisi) dan penutur (narasumber budaya) yang memahami proses pembuatan, makna, hingga konteks sejarah *Lambi Tilulu* semakin berkurang dan mayoritas telah berusia lanjut.

Mengacu pada Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 106 Tahun 2013 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia, salah satu kriteria penting dalam penetapan WBTB adalah

kondisi budaya yang sudah terancam punah atau ditinggalkan oleh masyarakat (Pasal 4 ayat 4). Hilangnya generasi penutur dan peraga secara perlahan akan memutus mata rantai pewarisan nilai (*transmission of knowledge*) dari generasi tua ke generasi muda. Jika tidak segera dilakukan pengkajian akademis, *Lambi Tilulu* berisiko mengalami kepunahan kultural (*cultural extinction*), di mana generasi mendatang hanya akan mengenalnya sebagai artefak masa lalu tanpa memahami makna dan dinamikanya.

Berdasarkan urgensi tersebut, kajian akademik terhadap *Lambi Tilulu* penting untuk dilakukan. Kajian ini bukan hanya bertujuan untuk mendokumentasikan bentuk dan proses secara deskriptif, tetapi juga menganalisis makna, fungsi, dan dinamika sosialnya secara mendalam. Output dari kajian ini akan menjadi data ilmiah yang valid dan komprehensif sebagai dasar (*baseline data*) untuk proses pendaftaran, pencatatan, dan ultimately, penetapan *Lambi Tilulu* sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia milik Kabupaten Boalemo. Dengan demikian, upaya ini tidak hanya menjawab tantangan pelestarian budaya, tetapi juga memperkuat identitas lokal, ketahanan budaya, dan memberikan landasan bagi pemanfaatan budaya ini dalam konteks pendidikan maupun pariwisata budaya di masa depan. Sebagaimana dibuktikan oleh Laksmi *et al* (2025) dan Sofyan, (2020) ketika dikemas dengan narasi budaya yang autentik, kuliner tradisional memiliki daya tarik tinggi sebagai destinasi wisata gastronomi yang edukatif, sekaligus menjadi komoditas kultural yang menawarkan pengalaman autentik bagi pengunjung luar daerah.

METODE

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif yang bersifat komprehensif. Sebagaimana dijelaskan Sugiyono (2017) penelitian kualitatif memiliki karakteristik holistik yang sangat bergantung pada konteks sosial, yang mencakup tiga elemen penting yaitu: lokasi penelitian, subjek atau informan, serta berbagai aktivitas yang saling terinterkoneksi. Senada dengan hal tersebut, Moelong (2019) menyebut pendekatan ini sebagai penelitian dengan latar alamiah (*natural setting*), di mana pengumpulan data dilakukan secara apa adanya tanpa manipulasi atau rekayasa kondisi. Lebih lanjut, Sugiyono (2017) mengidentifikasi empat teknik pengumpulan data dalam riset kualitatif, yakni: observasi lapangan, wawancara mendalam, studi dokumentasi, dan triangulasi untuk validasi data.

Dalam konteks penelitian *Lambi Tilulu* di masyarakat Boalemo, implementasi keempat teknik tersebut dijalankan secara terintegrasi. Peneliti melakukan observasi langsung terhadap proses pembuatan *Lambi Tilulu*, mulai dari pemilihan bahan baku (pisang, tomat, rica, bawang) hingga teknik penyajian dengan dabu-dabu, termasuk mengamati konteks sosial saat makanan ini dikonsumsi, baik dalam kegiatan sehari-hari maupun acara lainnya. Secara paralel, wawancara mendalam dilakukan dengan para informan kunci seperti Isba Saipi, Ben Pessa, dan Muslimah Kasim untuk menggali nilai filosofis, sejarah, dan makna kultural *Lambi Tilulu*, sekaligus menjangkau tetua masyarakat untuk memahami transformasi pola konsumsi dari era 1960-1970-an hingga kini.

Pengumpulan data diperkaya dengan studi dokumentasi berupa catatan sejarah kolonial (Riedel 1869, *Tijdschrift voor Nederlandsch Indie* 1871), foto-foto proses pengolahan, serta arsip-arsip terkait keberadaan pisang sebagai komoditas penting di Gorontalo. Untuk memastikan keabsahan temuan, validasi data dilakukan melalui triangulasi dengan membandingkan informasi dari berbagai sumber (tetua masyarakat, praktisi kuliner, sejarawan lokal) dan metode (hasil observasi, wawancara, dan studi dokumen). Pendekatan metodologis yang komprehensif ini memungkinkan peneliti memahami *Lambi Tilulu* tidak sekadar sebagai makanan tradisional, tetapi sebagai "teks budaya" yang merekam jejak peradaban, adaptasi ekologis, dan sistem nilai masyarakat Boalemo secara utuh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tinjauan Historis Lambi Tilulu Pada Masyarakat Boalemo

Pisang atau *lambi* (dalam bahasa Gorontalo) merupakan salah satu tanaman buah tertua yang didomestikasi oleh manusia. Bukti ilmiah menunjukkan bahwa proses domestikasi pisang pertama kali terjadi di kawasan Asia Tenggara, termasuk di wilayah yang kini mencakup Indonesia dan Papua

Nugini, sekitar 6.000–8.000 tahun yang lalu melalui seleksi tanaman yang menghasilkan buah lebih palat dan biji lebih sedikit, yang kemudian berkembang menjadi varietas pisang yang kita kenal saat ini. Pisang yang telah didomestikasi tersebut menyebar luas melalui jalur migrasi dan perdagangan kuno, khususnya oleh masyarakat Austronesia yang membawa tanaman ini ke berbagai pulau di Asia Tenggara, Pasifik, Afrika, dan akhirnya ke seluruh dunia. Penyebaran tersebut menunjukkan peran penting Indonesia dan kawasan Nusantara sebagai salah satu pusat awal pertumbuhan tanaman pisang. Di Indonesia sendiri, pisang kemudian berkembang menjadi buah yang sangat populer dan banyak dibudidayakan di hampir seluruh pulau, menjadikannya sebagai salah satu komoditas pertanian penting sejak zaman dahulu (en.wikipedia.org).

Pada masa Hindia Belanda sekitar awal abad ke-20, pisang dari Indonesia juga mulai memasuki jaringan perdagangan internasional. Khususnya di wilayah Banyuwangi, produksi pisang yang melimpah menarik perhatian pedagang Belanda, dan sejak sekitar tahun 1913–1914, pisang jenis Ambon dari Banyuwangi diekspor ke pasar luar negeri, termasuk Australia, sebagai salah satu komoditas pertanian yang berkontribusi terhadap pendapatan lokal dan kolonial. Hal ini menunjukkan bahwa sejak masa kolonial, pisang Indonesia tidak hanya menjadi bahan konsumsi domestik tetapi juga diperdagangkan lintas Negara (historia.id).

Di Gorontalo sendiri, jauh sebelum itu sekitaran tahun 1869, Riedel mencatat bahwa pisang dan beberapa tanaman seperti kapok, aren, manga dan nangka menjadi tanaman yang sangat penting kala itu, hal ini menegaskan bahwa, pisang, diantara tanaman lain juga merupakan salah tanaman penting di Gorontalo. Penegasan lain bahwa pisang di Gorontalo mendapat perawatan yang baik bisa dilihat dalam surat kabar kolonial “*Tijdschrift voor Nederlandsch Indie*” (1871).

Artinya bahwa pisang telah lama menjadi tanaman yang penting dan bernilai di Gorontalo sejak abad ke-19. Catatan Riedel tahun 1869 menunjukkan bahwa pisang termasuk di antara tanaman utama yang dibudidayakan dan memiliki peran dalam kehidupan ekonomi maupun kebutuhan masyarakat saat itu. Sementara itu, penyebutan dalam surat kabar kolonial *Tijdschrift voor Nederlandsch Indie* tahun 1871 menegaskan bahwa pisang tidak hanya ditanam, tetapi juga dirawat dan dikelola dengan baik, sehingga memiliki nilai ekonomi dan perhatian khusus pada masa tersebut. Dengan demikian, data sejarah tersebut memperkuat argumen bahwa pisang merupakan komoditas penting dalam struktur pertanian dan kehidupan masyarakat Gorontalo sejak masa kolonial.

Selain sebagai tanaman pertanian yang penting, pisang juga memiliki peran historis dalam konteks perjuangan kemerdekaan (1946-1949). Dalam masa gerilya melawan agresi militer Belanda, pisang kerap dijadikan salah satu bahan makanan yang diberikan kepada para pejuang karena mudah diperoleh, praktis dikonsumsi, dan memiliki kandungan energi yang cukup untuk menunjang aktivitas fisik di medan perjuangan. Ketersediaannya yang melimpah di kebun-kebun rakyat menjadikan pisang sebagai sumber logistik yang strategis dan tidak mencolok, sehingga dapat membantu menjaga keberlangsungan perlawanan tanpa bergantung pada jalur distribusi yang mudah terdeteksi. Dalam hal ini, pisang bukan hanya komoditas pertanian, tetapi juga bagian dari dukungan masyarakat terhadap perjuangan kemerdekaan. Dalam konteks yang sama secara khusus Gorontalo juga mengalami hal yang sama, tidak menutup kemungkinan, karena mudah didapatkan pisang juga memiliki peran penting sebagai bahan logistik tokoh perjuangan saat itu.

Hingga sekitar tahun 1960 sampai 1970, masyarakat Gorontalo khususnya Boalemo, mengonsumsi pisang atau *lambi* dalam beragam cara pengolahan, -termasuk *lambi tilulu*- yang mencerminkan kekayaan tradisi kuliner lokal (Ben Pasoo, wawancra 2026). Pisang tidak hanya dimakan segar, tetapi juga diolah dengan cara digoreng sebagai camilan atau makanan pendamping, ditumbuk untuk dijadikan sajian yang lebih mengenyangkan, serta dibakar untuk menghadirkan cita rasa yang khas. Dalam beberapa praktik konsumsi, pisang bakar kemudian dipadukan dengan sambal atau dabu-dabu khas Gorontalo (*lambi tilulu*), sehingga menghasilkan perpaduan rasa manis, pedas, dan gurih yang unik. Variasi pengolahan ini menunjukkan bahwa pisang telah menjadi bagian penting dari pola konsumsi sehari-hari masyarakat, sekaligus mencerminkan kreativitas kuliner yang berkembang dalam kehidupan sosial Gorontalo pada masa tersebut.

Pisang memiliki peran yang besar dalam sejarah dan budaya Gorontalo, tidak hanya sebagai komoditas pertanian, tetapi juga sebagai bagian integral dari kehidupan sosial dan tradisi masyarakat. Sejak abad ke-19, pisang telah tercatat dalam berbagai sumber sejarah sebagai tanaman yang dibudidayakan dan dimanfaatkan secara luas, menunjukkan keberadaannya yang mengakar dalam sistem ekonomi dan pola hidup masyarakat. Dalam ranah budaya, pisang berkembang menjadi bahan utama dalam berbagai olahan makanan tradisional yang diwariskan dari generasi ke generasi, baik dalam konsumsi sehari-hari maupun dalam konteks kegiatan sosial dan kebersamaan. Proses pewarisan ini memperlihatkan bahwa pisang bukan sekadar bahan pangan, melainkan simbol keberlanjutan tradisi, identitas lokal, serta kearifan masyarakat Gorontalo dalam mengelola dan memaknai sumber daya alam di sekitarnya.

Nilai Filosofis Lambi Tilulu: Cerminan Kearifan Lokal dan Identitas Masyarakat Boalemo

Makanan tradisional tidak pernah sekadar berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan biologis atau sumber nutrisi semata, Andriana *et al* (2025) menggambarkan filosofi hidup, kebiasaan sosial, dan pola konsumsi yang berkembang dari generasi ke generasi. Dalam perspektif antropologi dan sejarah sosial, kuliner merupakan sebuah "teks budaya" yang merekam jejak peradaban, adaptasi ekologis, dan sistem nilai masyarakat penciptanya. Sebagaimana diungkapkan oleh Ichwanudin (dalam Najla *et al.*, 2025); Firmansyah *et al.*, 2026)), makanan tradisional merupakan manifestasi budaya yang mencerminkan cara hidup, kondisi lingkungan, dan sistem kepercayaan masyarakat setempat serta merepresentasikan nilai kultural. Lebih jauh, Sofyan (2020) menegaskan bahwa makanan pada dasarnya adalah produk dan simbol kultural yang diproduksi, disiapkan, dan dipilih berdasarkan kriteria yang melampaui sekadar kandungan gizi, melainkan menyangkut selera, perilaku, dan memori kolektif. Dalam konteks masyarakat Boalemo, Lambi Tilulu -sebuah olahan pangan tradisional yang berbahan dasar lokal- hadir bukan hanya sebagai sajian di atas meja makan, melainkan sebagai arsip hidup yang merekam bagaimana leluhur masyarakat Boalemo bertahan, beradaptasi, dan memaknai ruang geografis mereka.

Berdasarkan hasil wawancara dengan para tokoh budaya, terdapat empat dimensi filosofis utama yang terkandung dalam *Lambi Tilulu*, yang secara utuh mencerminkan kearifan lokal dan identitas kultural masyarakat Boalemo;

1) Filosofi Adaptabilitas dan Ketahanan Pangan (*Resilience*)

Dimensi filosofis pertama yang terdapat dalam *Lambi Tilulu* adalah filosofi adaptabilitas dan ketahanan pangan. Merujuk pada pernyataan Ben Pessa (komunikasi pribadi, 2 Maret 2026), salah satu informan kunci, pada era 1960-an hingga 1970-an, *Lambi Tilulu* merupakan makanan yang "bisa disesuaikan dengan kondisi apapun" dan "bisa beradaptasi". Pernyataan ini mengungkap sebuah realitas historis yang penting bahwa *Lambi Tilulu* lahir sebagai mekanisme pertahanan pangan di tengah keterbatasan. Pada masa itu, konsumsi beras di Gorontalo dan sekitarnya belum menjadi kebiasaan masal, melainkan menjadi indikator status sosial-ekonomi. Sebagaimana diungkapkan oleh informan lain Risna Tahera (komunikasi pribadi, 12 Juni 2026), "sudah makan beras artinya sudah punya uang yang lebih". Ketika beras dan jagung sebagai pangan utama mengalami kelangkaan atau tidak terjangkau secara ekonomi, masyarakat Boalemo tidak mengalami kelumpuhan social, sebaliknya, mereka meresponsnya dengan kearifan lokal melalui olahan *Lambi Tilulu*. Secara filosofis, *Lambi Tilulu* melambangkan daya tahan hidup dan fleksibilitas pada masyarakat Boalemo.

2) Filosofi Kesederhanaan dan Kemandirian Agraris

Dimensi kedua adalah filosofi kesederhanaan dan kemandirian agraris. Isba Saipi (komunikasi pribadi, 13 Juni 2026), informan lainnya, menegaskan bahwa bahan-bahan pelengkap Lambi Tilulu seperti tomat, rica (cabai), dan bawang "mudah didapat dari halaman rumah". Fakta ini merefleksikan filosofi kemandirian yang berakar kuat pada sistem pekarangan rumah tangga masyarakat Boalemo masa lalu. Pekarangan tidak sekadar dipandang sebagai ruang fisik atau estetika, melainkan sebagai lumbung kehidupan yang

menjamin kedaulatan pangan tingkat mikro. Masyarakat Boalemo merancang pola konsumsi yang tidak bergantung secara mutlak pada pasar eksternal atau sistem distribusi yang kompleks. Bahan-bahan yang tumbuh di sekitar lingkungan tempat tinggal diolah dengan cara yang sederhana namun kaya akan cita rasa.

3) Filosofi Identitas Maritim dan Ekologis

Dimensi filosofis ketiga yang tak kalah penting adalah identitas maritim dan ekologis. Muslimah Kasim (komunikasi pribadi, 13 Juni 2026), menyoroti aspek nutrisi dan penyajian *Lambi Tilulu* yang selalu dipadukan dengan *dabu-dabu* (sambal khas Gorontalo) yang bercampur dengan ikan. Pernyataan ini membuka sebuah pemahaman antropologis yang mendalam mengenai identitas geografis masyarakat Boalemo. Mengapa ikan menjadi elemen yang tak terpisahkan dari pelengkap *Lambi Tilulu*? Muslimah (komunikasi pribadi, 13 Juni 2026), menjelaskan bahwa hal ini "melambangkan bahwa sebagian masyarakat yang ada di Boalemo adalah nelayan, mengingat jarak ke laut tidak terlalu jauh, hampir di pesisir". Secara filosofis, perpaduan antara pangan nabati/lokal (*Lambi Tilulu*) dengan protein hewani dari laut (ikan dalam *dabu-dabu*) adalah sebuah klaim identitas atas ruang geografis. Boalemo, yang secara historis dan geografis memiliki garis pantai yang berbatasan langsung dengan perairan pesisir, adalah masyarakat yang hidup dari dan beradaptasi dengan potensi maritim. *Lambi Tilulu* yang disantap dengan *dabu-dabu* ikan adalah cerminan langsung dari bentang alam Boalemo. Hal ini juga menegaskan bahwa masyarakat Boalemo adalah perpaduan harmonis antara masyarakat agraris (pekarangan) dan masyarakat maritim (pesisir).

4) Filosofi "Makanan" Tanpa Kelas

Dimensi keempat adalah filosofi makanan tanpa kelas atau tanpa batas sosial. Isba Saipi (komunikasi pribadi, 13 Juni 2026), menyebutkan bahwa *Lambi Tilulu* "bisa dikonsumsi oleh semua orang". Dalam kajian sosiologi kuliner, makanan tradisional yang berbahan dasar lokal dan diproduksi secara mandiri cenderung meruntuhkan sekat-sekat stratifikasi sosial. Konsep ini sangat sejalan dengan temuan Sofyan (2020) dalam penelitiannya tentang Megono di Batang, di mana makanan tradisional mampu mendekonstruksi kelas sosial yang diciptakan oleh kapitalisme. Sofyan menegaskan bahwa makanan tradisional tidak mengenal kelas, sehingga menjadi simbol kesetaraan bagi masyarakat. Hal yang sama terjadi pada *Lambi Tilulu* di Boalemo. Meskipun pada masa lalu beras dikaitkan dengan kelas sosial tertentu (mereka yang "punya uang lebih"), *Lambi Tilulu* hadir sebagai makanan yang menyatukan. Ia dikonsumsi oleh siapa saja tanpa memandang status sosial, ekonomi, maupun politik. Dalam perspektif ini, *Lambi Tilulu* bukan hanya sekadar hidangan, melainkan sebuah ruang sosial yang egaliter, di mana rasa, nutrisi, dan kebersamaan lebih dihargai daripada prestise atau kemewahan.

Strategi Pelestarian Lambi Tilulu di Tengah Arus Globalisasi dan Dinamika Konsumsi Modern

Tantangan terbesar yang dihadapi oleh *Lambi Tilulu* pada masa kontemporer adalah pergeseran pola konsumsi masyarakat yang dipicu oleh arus globalisasi, penetrasi pasar kuliner modern, dan transformasi gaya hidup generasi muda. Sebagaimana diidentifikasi dalam hasil wawancara Ben Pessa (komunikasi pribadi, 2 Maret 2026), pada era 1960–1970-an pernah menjadi tulang punggung ketahanan pangan masyarakat Boalemo sebelum beras dan makanan cepat saji lainnya mendominasi meja makan. Namun, hari ini posisi kuliner tradisional tersebut semakin terpinggirkan oleh kehadiran makanan instan, *fast food*, dan tren kuliner global yang lebih menekankan pada aspek estetika, kecepatan, dan citra modern. Fenomena ini sangat selaras dengan analisis Sofyan (2020) yang menyatakan bahwa globalisasi yang beriringan dengan kapitalisme telah menguasai berbagai segi kehidupan, termasuk kebiasaan konsumsi masyarakat. Sofyan menegaskan bahwa kebiasaan konsumsi kini telah berubah dari pemenuhan kebutuhan biologis menjadi proses pencarian keindahan, kesenangan, dan citra diri. Dalam konteks ini, pasar kuliner telah menciptakan ruang konsumsi baru yang kompetitif, di mana makanan tradisional yang dianggap "sederhana" atau "kuno"

berisiko kehilangan relevansinya jika tidak mampu beradaptasi secara strategis tanpa mengorbankan esensi kulturalnya.

Urgensi pelestarian *Lambi Tilulu* menjadi salah satu jalan pintas yang harus dilakukan oleh semua pihak, sebelum dominasi modern makin mengakar (Ben Pessa, komunikasi pribadi, 2 Maret 2026). sebagaimana Laksmi *et al* (2025) dalam studinya mengenai pelestarian kuliner keraton di Yogyakarta memperingatkan bahwa eksistensi kuliner tradisional semakin tergerus oleh dominasi makanan modern dan budaya konsumsi cepat saji, terutama di kalangan generasi muda. Peringatan ini sangat relevan bagi Boalemo, mengingat proses pewarisan pengetahuan kuliner tradisional sangat bergantung pada praktik sehari-hari dan interaksi antargenerasi. Jika *Lambi Tilulu* hanya dipandang sebagai "makanan masa lalu" yang tersisa dalam ingatan para orang tua, maka ia akan mengalami kepunahan secara kultural. Oleh karena itu, Menurut Rasyid Manto (Komunikasi Pribadi 13 Juni 2026) pelestarian *Lambi Tilulu* harus dirancang secara serius, sistematis, multidimensi, dan berkelanjutan, dengan menjadikan kuliner ini tidak hanya sebagai warisan historis, tetapi juga sebagai agen pemersatu identitas, potensi ekonomi kreatif, dan medium pendidikan karakter. Maka untuk menjawab segala persoalan tersebut, tentu dibutuhkan strategi tepat dan cepat agar semua persoalan terjawab dan terlaksana.

Strategi pelestarian warisan budaya, tentu memiliki proses dan tepat sasaran. Maka implementasi ini akan terealisasi jika, tahapan tersebut dapat dijalankan dengan baik. Misalnya untuk kepentingan bahwa warisan budaya *lambi tilulu* akan diusulkan menjadi salah satu Warisan Budaya Takbenda Masyarakat Boalemo. Adapun tahapan tersebut antarlain:

1) **Dokumentasi dan Standarisasi Resep Otentik sebagai Fondasi Pelestarian.**

Langkah paling fundamental dalam melestarikan *Lambi Tilulu* adalah melakukan pendokumentasian ilmiah terhadap resep, teknik pengolahan, jenis bahan baku lokal, serta konteks penyajiannya Rasyid Manto (Komunikasi Pribadi 13 Juni 2026). Sebagaimana ditekankan oleh Laksmi *et al* (2025) pelestarian kuliner tidak dapat terlepas dari upaya dokumentasi, pewarisan, dan adaptasi melalui media yang relevan dengan zaman. Dokumentasi ini harus mencakup tidak hanya daftar bahan, tetapi juga narasi historis, nilai filosofis, serta kearifan ekologis yang terkandung di dalamnya. Misalnya, catatan mengenai bagaimana masyarakat Boalemo masa lalu memanfaatkan pisang, tomat, rica, bawang merah dan ikan secara berkelanjutan dapat diarsipkan dalam bentuk buku resep terstandarisasi, video tutorial kuliner, atau dikaitkan ke dalam modul pendidikan muatan lokal. Standarisasi resep tidak dimaksudkan untuk membunuh kreativitas, melainkan untuk menjaga inti *originalitas* kuliner agar tidak terdistorsi oleh komersialisasi yang berlebihan.

2) **Pelibatan Komunitas Lokal dan Transfer Pengetahuan Antargenerasi.**

Pelestarian yang berkelanjutan mustahil tercapai jika hanya mengandalkan intervensi pemerintah atau akademisi dari luar. Menurut Thamrin Mokoginta (Komunikasi Pribadi 12 Juni 2026) komunitas lokal, khususnya para orang tua, ibu rumah tangga, dan pelaku usaha kuliner tradisional di Boalemo, harus ditempatkan sebagai subjek utama dalam pelestarian tersebut. Sofyan (2020) mengingatkan bahwa adaptasi kuliner tradisional dengan masyarakat merupakan hasil konstruksi sosial yang mempertahankan identitas daerah. Oleh karena itu, diperlukan pembentukan wadah komunitas atau sanggar kuliner *Lambi Tilulu* yang berfungsi sebagai ruang pertukaran pengetahuan antargenerasi. Program seperti *kuliner intergenerasi*, di mana generasi muda diajak langsung memasak bersama tetua, atau festival pangan lokal yang menampilkan proses pembuatan *Lambi Tilulu* secara partisipatif, dapat menjadi medium efektif untuk mentransfer pengetahuan tersirat yang tidak tertulis dalam buku. Ketika generasi muda terlibat secara aktif dalam proses produksi dan penyajian, mereka tidak hanya belajar resep, tetapi juga menginternalisasi nilai kesederhanaan, kemandirian agraris, dan rasa hormat terhadap alam yang menjadi fondasi filosofis makanan ini.

3) **Pemanfaatan Media Digital dan Penguatan Identitas Generasi Muda.**

Di era digital, media sosial bukan sekadar alat hiburan, melainkan ruang representasi budaya yang strategis. Najla *et al* (2025) menegaskan bahwa generasi muda menunjukkan kesiapan tinggi untuk

terlibat dalam pelestarian kuliner tradisional, terutama jika difasilitasi melalui platform digital. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar responden bersedia mempromosikan makanan tradisional melalui media sosial, dan bahwa konten visual, narasi budaya, serta interaksi daring dapat memperluas jangkauan promosi sekaligus membangun kebanggaan kolektif. Selain itu Putri *et al* (2021) dalam risetnya mengemukakan bahwa, dua hal yang dapat membantu pelestarian warisan budaya adalah dengan membuat film atau video dokumenter dan membangun kerjasama dengan para influencer lokal untuk membangun pengaruh dan kredibilitas warisan budaya tersebut.

Strategi ini dapat diadopsi untuk *Lambi Tilulu* melalui pembuatan konten edukatif yang menarik, misalnya, video pendek *short-form* yang menampilkan sejarah Lambi Tilulu di era 60-an, proses pengolahan yang higienis dan estetik, hingga testimoni generasi muda yang merasa terhubung dengan akar budaya mereka. Kolaborasi dengan *food vlogger*, *influencer* budaya Gorontalo, atau mahasiswa lokal yang aktif di platform digital dapat mempercepat diseminasi informasi. Lebih jauh, penggunaan tagar khusus, peta kuliner digital, atau aplikasi *augmented reality* yang menceritakan filosofi di balik setiap bahan dapat mengubah Lambi Tilulu dari "makanan tua" menjadi "warisan yang relevan secara kontemporer".

4) Pengembangan Wisata Gastronomi Berbasis Pengalaman Budaya (*Experiential Gastronomy*).

Lambi Tilulu memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata gastronomi, sebagaimana yang telah berhasil dilakukan oleh Bale Raos Resto dalam melestarikan kuliner keraton Yogyakarta. Laksmi *et al* (2025) menemukan bahwa strategi Bale Raos tidak hanya berfokus pada keaslian resep, tetapi juga pada penciptaan atmosfer budaya, penyajian yang bernuansa tradisional, dan pengalaman makan yang kental dengan nilai historis, tapi kuliner juga menurut Nurhidayah *et al* (2025) dapat memperkuat identitas budaya serta menjadi potensi pengembangan wisata yang ada di daerah tersebut. Hal yang sama dapat direplikasi di Boalemo melalui pengembangan *kuliner village* atau *food heritage trail* yang mengintegrasikan Lambi Tilulu ke dalam paket wisata budaya. Wisatawan tidak hanya diajak mencicipi, tetapi juga diajak memahami konteks historis. Penyajian yang estetik, penggunaan peralatan tradisional, serta narasi pemandu wisata yang terlatih akan mengubah *Lambi Tilulu* dari sekadar hidangan menjadi pengalaman budaya yang mendalam.

5) Kolaborasi Lintas Sektor dan Penguatan Payung Hukum Kebudayaan.

Tidak ada strategi pelestarian yang akan bertahan lama tanpa dukungan kebijakan dan koordinasi antar-pemangku kepentingan. Lambi Tilulu secara eksplisit memenuhi kriteria sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTB) kategori pengetahuan tradisional, sebagaimana diatur dalam Undang-Undang No. 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan Pasal 5 huruf e, yang secara tegas mencakup "makanan dan minuman tradisional" sebagai objek pemajuan. Lebih lanjut, Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 106 Tahun 2013 menegaskan bahwa pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta yang diwariskan turun-temurun harus dilindungi, dikembangkan, dan dimanfaatkan. Implementasi regulasi ini dapat diwujudkan melalui pendaftaran Lambi Tilulu ke dalam Daftar WBTB Nasional, alokasi dana pemajuan kebudayaan dari APBD, serta integrasi kurikulum muatan lokal di sekolah-sekolah Boalemo. Selain itu, Peraturan Presiden No. 78 Tahun 2007 tentang Pengelolaan Keragaman Budaya untuk Pembinaan dan Pengembangan Kebudayaan juga mengamanatkan sinergi antara pemerintah daerah, akademisi, pelaku usaha, dan komunitas. Kolaborasi tripartit ini penting untuk memastikan bahwa pelestarian Lambi Tilulu tidak terjebak pada proyek seremonial, tetapi menjadi gerakan terstruktur yang mencakup penelitian, pendampingan usaha, infrastruktur pendukung, dan pengawasan kualitas.

Meskipun adaptasi terhadap selera modern dan tuntutan pasar tidak dapat dihindari, perlu dijaga keseimbangan agar Lambi Tilulu tidak kehilangan roh filosofisnya. Sofyan (2020) memperingatkan bahwa tantangan makanan lokal bukanlah bagaimana menjadi *moderate-speed food* atau mengikuti tren global, melainkan menghindari kontestasi yang mengikis nilai tradisional. Inovasi boleh dilakukan pada aspek penyajian, kemasan, atau variasi pendamping, namun inti dari proses pengolahan, penggunaan bahan lokal, dan narasi sejarah harus tetap dipertahankan. Laksmi *et al*

(2025) juga menekankan bahwa pelestarian resep asli harus dilakukan oleh juru masak atau pelaku usaha yang memahami filosofi makanan tersebut. Dalam konteks Lambi Tilulu, hal ini berarti bahwa setiap adaptasi harus melalui proses konsultasi dengan tetua adat, praktisi kuliner tradisional, dan sejarawan lokal agar tidak terjadi komodifikasi yang vulgar atau distorsi makna.

Pada akhirnya, pelestarian Lambi Tilulu bukan sekadar upaya menyelamatkan satu jenis hidangan, melainkan strategi untuk menjaga memori kolektif, identitas geografis, dan ketahanan budaya masyarakat Boalemo. Sebagaimana ditekankan oleh Najla *et al* (2025) makanan tradisional memiliki kontribusi signifikan dalam pembentukan identitas bangsa, dan konsumsinya berkaitan erat dengan rasa nasionalisme. Ketika generasi muda Boalemo mengenal, menghargai, dan melestarikan *Lambi Tilulu*, mereka sedang merawat jati diri lokal yang pada saat yang sama memperkuat narasi kebangsaan Indonesia yang majemuk. Dengan mengintegrasikan dokumentasi ilmiah, pelibatan komunitas, promosi digital, wisata gastronomi, dan dukungan regulasi, Lambi Tilulu dapat bertransformasi dari "kenangan masa lalu" menjadi *living heritage* yang dinamis. Ia akan terus hidup, melintasi batas generasi dan kelas sosial, sebagai simbol ketahanan pangan, filosofi kesederhanaan, dan bukti nyata bahwa kearifan lokal tidak pernah usang, melainkan selalu menemukan relevansinya di setiap zaman.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kajian, *Lambi Tilulu* bukan sekadar olahan pangan tradisional berbahan dasar pisang, melainkan sebuah "teks budaya" yang merekam jejak historis, adaptasi ekologis, dan sistem nilai masyarakat Boalemo secara utuh. Secara historis, kuliner ini merupakan manifestasi dari ketahanan pangan masyarakat pada era 1960–1970-an, di mana pisang telah menjadi komoditas strategis yang berakar kuat dalam struktur pertanian dan kehidupan sosial Gorontalo sejak abad ke-19. Secara filosofis, *Lambi Tilulu* merepresentasikan empat dimensi kearifan lokal yang saling beririsan: adaptabilitas dan ketahanan pangan di tengah keterbatasan, kemandirian agraris berbasis kedaulatan pekarangan rumah tangga, identitas maritim-pesisir yang menyatukan hasil agraris dan laut, serta nilai egalitarianisme yang meruntuhkan sekat stratifikasi sosial. Keempat dimensi ini secara tegas memosisikan *Lambi Tilulu* sebagai Pengetahuan Tradisional yang memiliki nilai historis dan kultural tinggi bagi identitas bangsa.

Eksistensi *Lambi Tilulu* saat ini berada pada titik kritis akibat pergeseran pola konsumsi generasi muda dan dominasi kuliner modern yang lebih mengutamakan estetika dan kecepatan. Oleh karena itu, transformasi dari sekadar "makanan masa lalu" menjadi *living heritage* (warisan yang hidup) menuntut intervensi sistematis. Pelestarian harus dilakukan melalui dokumentasi ilmiah yang terstandarisasi, pelibatan komunitas lintas generasi, pemanfaatan media digital sebagai ruang representasi budaya, pengembangan wisata gastronomi berbasis pengalaman budaya, serta penguatan payung hukum melalui pendaftaran resmi sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTD) Indonesia. Pada hakikatnya, pelestarian *Lambi Tilulu* adalah upaya strategis untuk merawat memori kolektif, jati diri lokal, dan nasionalisme kultural masyarakat Boalemo di tengah derasnya arus globalisasi.

Ucapan Terima Kasih (jika diperlukan)

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Balai Pelestarian Kebudayaan (BPK) Sulawesi Utara Manado Wilayah XVII yang telah memberikan dukungan penuh terhadap penelitian ini melalui skema Fasilitas Pemajuan Kebudayaan. Pendanaan yang diberikan memungkinkan terlaksananya seluruh tahapan penelitian, mulai dari pengumpulan data lapangan, wawancara mendalam dengan para tokoh masyarakat Boalemo, hingga penyusunan dan publikasi naskah ini. Dukungan BPK Manado menjadi kontribusi nyata dalam upaya pelestarian dan pemajuan Warisan Budaya Takbenda di Provinsi Gorontalo.

DAFTAR PUSTAKA

Artika Laksmi, Mohamad Syaltut Abduh, A. M. (2025). *Strategi Pelestarian Kuliner Keraton Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Daerah Istimewa Yogyakarta (Studi Pada Bale Raos*

Resto). 1(1), 306–312. <https://doi.org/https://doi.org/10.30647/jpbd.v1i1.1949>

- Firmansyah, M. R., Setyoningrum, V. D., Nuraini, D., & Amalia, R. (2026). Representasi Kuliner Tradisional Nusantara dalam Novel Nonik Jamu Karya Rina Suryakusuma: Kajian Gastrokritik. *GHANCARAN: Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 7(2), 485–505. <https://doi.org/10.19105/ghancaran.v7i2.19744>
- Icha Rozinda, E., Putri Hardiyati, Z., & Paulla Dewi, S. (2022). Pengembangan WBTB (Warisan Budaya Tak Benda) di Kota Semarang. *Jurnal Riptek*, 6(2), 125–136. <https://doi.org/https://doi.org/10.35475/ripteck.v16i2.155>
- Moelong, J. L. (2019). *Metodologi penelitian kualitatif*. Rosda.
- Najla, A., Adibah, N., Fitria, R., Yan, A., Husna, N., Salsabila, Z. N., & Aulia, S. (2025). *Nasionalisme Melalui Pelestarian Makanan Tradisional Indonesia*. (2), 1–8. <https://doi.org/https://doi.org/10.47134/jpn.v3i2.2287>
- Nurhidayah, R. W., Diana, F., Putri, A., & Lestari, E. T. (2025). *Makna Filosofi Kehidupan Dalam Makanan Tradisional Geblek Kulon Progo : Kajian Gastronomi Dan Nilai Budaya Lokal*. 2(2), 175–183. <https://yasyahikamatzu.com/index.php/hjm/about>
- Putri, R. I., Rahmawati, D., & Rindawati, P. I. (2021). Geologi Dan Mekanisme Struktur Geologi Di Desa Perjiwa Kecamatan Tenggarong Seberang Kabupaten Kutai Kartanegara Provinsi Kalimantan Timur. *Jurnal Geocelebes*, 5(1), 55–62. <https://doi.org/10.20956/geocelebes.v5i1.13123>
- Sofyan, M. A. (2020). Eksistensi Megono Sebagai Identitas Kultural: Sebuah Kajian Antropologi Kuliner dalam Dinamika Variasi Makanan Global. *Jurnal Sosiologi Reflektif*, 15(1), 45. <https://doi.org/10.14421/jsr.v15i1.1751>
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian Pendidikan: pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R & D*. Alfabeta.
- Wahyu Dian Andriana, Suyatno, D. I. (2025). *Gastronomi Nusantara Sebagai Strategi Pengenalan Dan Pelestarian Budaya Indonesia Pada Pemelajar Bipa*. 14(2), 105–121. <https://doi.org/10.31000/lgrm.v14i2.13597>