

## **Studi Gastronomi: Nuru Cuing sebagai Warisan Kuliner Manggarai**

Elisabet Oktaviani<sup>1</sup>, Gracedelia J. Ngasa<sup>1</sup>, Florentina Frebrianti Lih<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Politeknik Elbajo Commodus

Corresponding author: oktaviany04@gmail.com

### **ABSTRACT**

*This research aims to explore the historical, cultural, geographical landscape, and cooking methods of the traditional Manggarai cuisine "nuru cuing" as a cultural heritage of Manggarai. This research employed a descriptive qualitative approach to examine Nuru cuing as part of traditional gastronomy studies focusing on four main aspects: history, culture, geographical landscape, and cooking methods. Data collection techniques were conducted through in-depth interviews with local culinary practitioners and direct field observations, particularly at The Kitchen Garden Restaurant in Labuan Bajo. Data analysis was based on the Miles and Huberman model, including data reduction, data presentation, and conclusion drawing, with validation conducted through data and theory triangulation. The research reveals that nuru cuing is a form of local wisdom shaped by adaptation to the environment and technological limitations, reflecting values of food efficiency, social solidarity, as well as distinctive processing techniques that are resilient to modern innovations.*

**Keywords:** *Gastronomy studies; Manggarai Cuisine; Nuru Cuing.*

### **PENDAHULUAN**

Kuliner merupakan salah satu elemen penting dalam budaya suatu masyarakat. Makanan tidak hanya sekadar memenuhi kebutuhan biologis, tetapi juga mencerminkan identitas, sejarah, serta nilai-nilai sosial dan budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Setiap daerah memiliki warisan kuliner khas yang unik, yang mencerminkan kekayaan sumber daya alam dan kearifan lokal dalam mengolah bahan pangan. Industri pariwisata yang mengalami perkembangan yang cukup pesat saat ini adalah bidang kuliner yang mana wisata ini berkaitan dengan penyediaan makanan dan minuman (Margi et al., 2013). Wisata kuliner merupakan salah satu bentuk pariwisata yang berperan sebagai pendukung terhadap jenis wisata lainnya, seperti wisata bahari, alam, budaya, dan sejarah (Suroto et al., 2023). Sejalan dengan pendapat (Widyaningsih dan Masitoh, 2022) wisata kuliner mengalami dinamika perkembangan yang dipengaruhi oleh perubahan kebutuhan wisatawan dari waktu ke waktu. Ketertarikan wisatawan saat ini tidak hanya didasarkan pada cita rasa makanan semata, melainkan juga pada nilai-nilai filosofis yang terkandung dalam setiap hidangan. Meskipun dikategorikan sebagai wisata pelengkap, wisata kuliner memiliki potensi signifikan dalam menarik kunjungan wisatawan ke suatu destinasi, khususnya untuk menikmati kekhasan kuliner lokal (Nugroho & Hardani, 2020).

Secara umum, wisata makanan atau *food tourism* merupakan aktivitas mengunjungi tempat produksi makanan, festival kuliner, restoran, maupun lokasi-

lokasi tertentu dengan tujuan mencicipi makanan atau mempelajari proses produksinya (Kartika et al., 2019) Dengan demikian, keterkaitan antara wisata kuliner dan makanan lokal menjadi elemen penting dalam membentuk pengalaman wisata yang khas dan otentik. Di wilayah Manggarai Raya, yang mencakup Kabupaten Manggarai Timur, Manggarai, dan Manggarai Barat di Pulau Flores, Provinsi Nusa Tenggara Timur, terdapat kekayaan warisan budaya kuliner yang memiliki nilai historis dan kultural tinggi. Keberagaman geografis dan luasnya wilayah Manggarai turut menjadi daya tarik dalam pengembangan wisata kuliner di daerah tersebut ( Hanggu et al., 2022). Studi gastronomi berperan penting dalam memahami dimensi budaya dan sejarah dari kuliner lokal, yang sekaligus merepresentasikan identitas budaya suatu masyarakat (Prasiyono et al., 2021).

Kajian gastronomi mencakup empat dimensi utama, yaitu: (1) aspek historis yang mencakup asal-usul bahan pangan dan proses budidayanya; (2) aspek budaya yang menjelaskan faktor sosial yang melatarbelakangi konsumsi makanan oleh masyarakat; (3) aspek geografis yang melibatkan pengaruh lingkungan alam dan etnis dalam praktik memasak; dan (4) metode memasak yang menggambarkan proses pengolahan makanan secara umum, tanpa menekankan pada keahlian teknis memasak. Pendekatan gastronomi ini memperkaya nilai pariwisata dengan mengintegrasikan unsur budaya lokal, lanskap alam, dan kekayaan kuliner dalam satu kesatuan pengalaman wisata yang mendalam (Nugroho & Hardani HD, 2020). Namun demikian, perkembangan zaman melalui proses modernisasi dan globalisasi membawa tantangan tersendiri, di mana berbagai bentuk kuliner tradisional menghadapi risiko pelestarian akibat pergeseran selera dan gaya hidup masyarakat.

Pola konsumsi masyarakat mengalami pergeseran, makanan instan dan produk kuliner dari luar daerah semakin populer (Gastronomi et al., 2023). Hal ini menyebabkan berkurangnya minat generasi muda terhadap makanan tradisional seperti *nuru cuing*. *Nuru cuing* sebagai kuliner khas Manggarai belum cukup populer dikenal oleh masyarakat luas bila dibandingkan dengan “lomak/rumpu rampe”. Hal ini bisa jadi dipengaruhi oleh banyak faktor namun yang paling mudah diidentifikasi adalah terkait durasi memasak. *nuru cuing* melalui proses pengasapan yang memerlukan waktu kurang lebih 8 jam sedangkan pembuatan lomak tidak lebih dari satu jam menggunakan metode rebus dan tumis. *Nuru cuing* tidak hanya merupakan teknik mengolah makanan, tetapi juga bagian dari praktik budaya masyarakat Manggarai yang memiliki nilai historis dan sosial. Di wilayah Manggarai Barat terdapat tiga restoran yang menjual menu *nuru cuing* yaitu Restoran Dapur Tara Flores, The Kitchen Garden Restourant, dan Gedong Bajo *Kitchen Restaurant*. Melalui kajian gastronomi dalam penelitian ini, peneliti akan memberikan gambaran mengenai sejarah, budaya, lanskap geografis, dan metode memasak tradisional Manggarai kuliner lokal *nuru cuing*. Penelitian ini akan memperkaya kajian kuliner lokal Manggarai sehingga dapat didokumentasikan dengan baik.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Mengacu pada pendapat Moleong, (2017), pendekatan kualitatif tidak menggunakan prosedur statistik maupun metode kuantifikasi lainnya dalam proses analisis data. Penelitian ini juga

menerapkan jenis penelitian deskriptif, yang bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai karakteristik dan kondisi objek atau populasi tertentu. Dalam konteks penelitian ini, peneliti berfokus pada pendeskripsian aspek sejarah, budaya, lanskap geografis, serta metode memasak yang berkaitan dengan kuliner lokal *nuru cuing*, sebagaimana informasi yang diperoleh dari para responden. Teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi wawancara dan observasi dengan beberapa responden berikut. Adapun responden yang terlibat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut. Satu, Pater Theribius Gurung, SVD. (Pelaku usaha dan peneliti kuliner lokal Manggarai), dua, Chef Michael Irawan/Iwa (Pelaku usaha, pemilik restoran *The Kitchen Garden* Labuan Bajo), tiga, Bapak Flori (Pengelola Restoran *The Kitchen Garden* Labuan Bajo), empat, Ibu Yuliana (Pemilik Gedong Bajo *Kitchen Restaurant*) dan Pak Joni (pelaku UMKM dan koki/juru masak). Observasi dilakukan di Restoran *The Kitchen Garden*, Labuan Bajo yaitu mengamati proses pembuatan atau metode memasak *nuru cuing*. Teknik analisis data yang digunakan mengacu pada Miles dan Huberman yang meliputi langkah-langkah sebagai berikut: 1) Pengumpulan Data, peneliti melakukan wawancara dan observasi dengan responden untuk mendapatkan data penelitian terkait gastronomi *nuru cuing* dan proses pembuatannya, 2) Reduksi Data, peneliti mengelompokkan data penelitian yang sesuai dengan fokus penelitian yang dilakukan 3) Penyajian Data, peneliti menyajikan data penelitian dalam bentuk narasi dan deskripsi data, 4) Penarikan Kesimpulan, peneliti menarik kesimpulan hasil penelitian setelah membaca pola pada data penelitian. Pengecekan keabsahan data dilakukan dengan triangulasi data dan triangulasi teori. Penulis menggunakan triangulasi teori dan triangulasi data untuk memastikan bahwa teori dan hasil penelitian yang dikaji memang sudah cukup sebagai dasar untuk menganalisis data penelitian.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

*Nuru cuing* adalah bagian dari gastronomi tradisional Manggarai yang lahir dari kondisi geografis, sosial, dan budaya masyarakatnya. Ia mencerminkan kearifan lokal dalam menyiasati keterbatasan, serta nilai-nilai seperti efisiensi pangan dan ketahanan hidup. Meskipun bukan bagian dari upacara adat, *nuru cuing* memiliki posisi penting dalam sejarah kuliner dan identitas masyarakat Manggarai. Pelestarian makanan ini memerlukan pendekatan adaptif yang menghargai teknik lama namun terbuka terhadap inovasi modern demi keberlanjutannya. Berikut adalah beberapa hasil penggalian data melalui wawancara responden dan observasi terkait gastronomi *nuru cuing*.

### 1. Sejarah

*Nuru cuing* merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Manggarai yang berakar dari kebutuhan akan ketahanan pangan. Belum ada catatan tertulis mengenai waktu makanan ini pertama kali dikenal, namun menurut Michael

Iwa, “*Saya rasa sudah sejak lama, entah dari kapan tepatnya. Tapi menurut saya, karena prosesnya hanya dengan pengasapan dan itu pun bukan sengaja (bukan by design), kemungkinan sudah sejak zaman awal orang Manggarai ada. Bisa jadi ribuan tahun lalu, atau sejak manusia menemukan api.*” Asal-usul *nuru cuing* berkaitan erat dengan pola hidup masyarakat yang berburu dan bertani. Makanan ini berasal dari sisa daging yang tidak habis dikonsumsi dan kemudian disimpan di atas tungku dapur atau *sapo*. “*Jadi, nuru cuing itu sebenarnya adalah makanan sisa (leftover). Kalau zaman dulu, setelah orang habis berburu atau selesai pesta, biasanya masih ada sisa daging yang belum dimakan. Nah, daging itu disimpan di atas lobo atau penjerang biasanya di atas dapur tradisional (sapo), semacam tungku orang Manggarai,*” jelas Iwa.

Nuru cuing diperkirakan berkembang sejak zaman manusia purba yang hidup secara nomaden dan menggantungkan konsumsi pada hasil buruan. Dalam kondisi belum adanya teknologi penyimpanan modern, pengasapan menjadi solusi utama untuk memperpanjang umur simpan daging. “*Nuru cuing ini berasal dari zaman berburu. Dulu kan belum ada teknologi untuk mengawetkan daging hasil buruan. Salah satu cara yang paling sederhana adalah dengan cara diasapi menggunakan api tradisional. Karena mereka tidak mungkin mengonsumsi daging hasil buruan itu sekaligus. Jadi mereka berpikir, mungkin bisa dijemur, atau diasapi. Itu awal mula proses pengawetan daging.*” Hal ini disampaikan oleh Pater Teri dalam wawancara dengan peneliti. Responden berikut adalah Ibu Yuliana, Gedong Bajo Kitchen Restaurant menyampaikan “*Di kampung saya dulu belum ada kulkas, jadi orang tua saya kalau mereka dapat hasil buruan, dagingnya langsung disimpan di atas perapian. Cuma diberi garam kasar saja, lalu digantung di atas api.*” Hal senada disampaikan oleh Pak Flori selaku pengelola Restoran The Kitchen Garden “*Kalau dulu, orang-orang belum punya kulkas seperti sekarang. Jadi, mereka mencari cara agar daging bisa bertahan lama. Salah satunya adalah dengan proses pengasapan, dan hasilnya disebut cuing.*” Berdasarkan penyampaian responden di atas dapat diketahui bahwa sejarah tradisi *Nuru cuing* berakar dari kebutuhan masa lalu masyarakat Manggarai untuk mengawetkan daging hasil buruan maupun potong ternak karena belum adanya teknologi penyimpanan modern. Proses pengasapan dipilih sebagai cara paling efektif dan sederhana yang kemudian diwariskan lintas generasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *nuru cuing* lahir dari kebutuhan masyarakat Manggarai akan ketahanan pangan ditengah konteks keterbatasan teknologi penyimpanan. Dalam masyarakat agraris dan pemburu, teknik pengasapan menjadi strategi utama untuk memperpanjang umur simpan daging, menggantikan fungsi kulkas yang belum tersedia. Temuan dari narasumber ‘seperti Michael Iwa dan Pater Teri’ mengindikasikan bahwa *nuru cuing* telah konsistensejak era prasejarah, yaitu ketika manusia hidup nomaden dan menggantungkan konsumsi pada hasil buruan. Hal ini sejalan dengan teori gastronomi tradisional bahwa praktik kuliner lokal sering kali muncul dari adaptasi

ekologis terhadap lingkungan sekitar. Kuliner bukan sekadar urusan perut, melainkan juga cermin jiwa suatu bangsa. Menurut Collins et al., (2021) makanan tradisional, sebagai wujud budaya yang khas, memiliki karakteristik kedaerahan yang spesifik, dengan keragaman jenis dan bentuk yang mencerminkan potensi sumber daya alam setiap daerah, dan juga sebagai sarana pemenuhan kebutuhan gizi, makanan juga berperan dalam mempererat hubungan sosial antar individu. Fakta bahwa tidak ada catatan tertulis tentang awal mula praktik ini memperkuat posisi *nuru cuing* sebagai warisan budaya lisan dan praksis, bukan sebagai hasil institusionalisasi formal. Secara antropologis, pengasapan daging tidak hanya mencerminkan respons ekologis, tetapi juga menandai praktik survival dalam tradisi kuliner lokal. (Rijal et al., 2020). Tradisi ini kemudian diwariskan secara turun-temurun dan menjadikannya bagian dari identitas komunitas.

## 2. Budaya

Dalam konteks budaya, *nuru cuing* tidak memiliki peran dalam ritual adat, tetapi penting dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Manggarai. Iwa menyampaikannya, “*Setahu saya, Nuru cuing bukan makanan yang disajikan dalam acara adat penting, nuru cuing hanya menjadi konsumsi harian biasa pada zaman dulu.*” Hal senada juga disampaikan oleh Ibu Yuliana “*di tempat saya sendiri tidak ada penggunaan khusus untuk acara adat, daging yang sudah diasapi itu, diiris sedikit-sedikit, lalu dicampur ke dalam sayur.*” “*Kalau ada tamu datang dan disuguhi Nuru Cuing, itu luar biasa sekali. Artinya, orang yang menyuguhkan punya penghargaan besar kepada tamunya.*” Pater Teri. “*Kalau ada tamu penting, pasti disajikan. Karena, dulu pergi ke pasar sangat jauh, masyarakat Manggarai tetap menjaga gengsi dengan menyajikan makanan yang layak bagi tamu.*” Ungkap Pak Flori. Fungsinya lebih sebagai makanan praktis yang dibawa ke ladang, karena jarak rumah dan ladang biasanya jauh.

Meskipun tidak bersifat komunal atau ritual, *nuru cuing* mengandung nilai-nilai budaya seperti tidak membuang makanan dan kemandirian pangan. “*Mempertahankan nuru cuing sama artinya dengan mempertahankan salah satu akar budaya orang Manggarai,*” ungkap Iwa. Ia juga menambahkan, “*Kalau nuru cuing sampai hilang, maka akan ada bagian dari identitas kita yang ikut hilang termasuk kebiasaan penting orang Manggarai seperti tidak membuang makanan, menyimpan sisa makanan, dan membawa bekal ke ladang dalam bentuk daging asap.*” “*Kalau ada potong hewan, biasanya keluarga kumpul bantu-bantu bikin cuing. Ada yang potong, ada yang garami, ada yang gantung di dapur.*” “*Anak muda sekarang harus tahu makanan ini, kalau bukan kita yang jaga, siapa lagi? Karena nuru cuing ini bukan cuma daging asap, tapi cara hidup orang dulu.*” Ucap Pak Joni. *Nuru cuing* memiliki nilai budaya yang berlapis. Awalnya sebagai makanan rumahan sehari-hari yang hemat dan praktis, namun juga digunakan sebagai bentuk penghormatan terhadap tamu dan simbol solidaritas keluarga. Saat ini, tradisi mulai tergeser oleh modernisasi dan gaya hidup baru yang serba praktis. Hal ini sejalan dengan Pambudiet et al., (2025) bahwa derasnya arus modernisasi dan globalisasi

menyebabkan lunturnya pemahaman terhadap kuliner ini, terutama di kalangan generasi muda.

Meskipun *nuru cuing* bukan makanan ritual dalam upacara adat, data menunjukkan bahwa ia memegang peran signifikan dalam praktik keseharian masyarakat. Fungsi utamanya adalah sebagai bentuk efisiensi dan penyimpanan pangan. Namun, dalam praktiknya, *nuru cuing* juga berfungsi sebagai simbol penghormatan terhadap tamu, representasi nilai hemat, serta ekspresi solidaritas keluarga. Ucapan narasumber seperti Pater Teri dan Pak Flori bahwa *nuru cuing* disuguhkan untuk tamu penting menegaskan bahwa kuliner ini memuat makna sosial yang tidak eksplisit ritualistik, tetapi tetap penting dalam struktur relasi sosial. Nilai-nilai seperti "tidak membuang makanan," "membawa bekal ke ladang," dan "produksi mandiri dari hasil buruan" menjadi simbol kemandirian dan etos hidup masyarakat Manggarai. Secara sosiokultural, *nuru cuing* merupakan bentuk ekspresi budaya makanan yang tidak sekadar mengenyangkan, tapi juga mendidik terutama dalam konteks transmisi nilai lintas generasi. Sayangnya, perkembangan gaya hidup modern dan keberadaan kulkas di rumah-rumah mulai menggerus tradisi ini.

### 3. Lanskap Geografis

Dalam menjelajahi lanskap gastronomi, mengungkap bagaimana sepiring hidangan dapat menceritakan kisah panjang warisan budaya (Maisaroh & Mauluddin, 2025). Secara geografis, bahan-bahan utama *nuru cuing* sangat bergantung pada ketersediaan di lingkungan sekitar. "*Kalau zaman dulu, yang digunakan adalah daging kerbau, kemudian daging kuda, dan juga babi hutan, daging digarami selama beberapa jam atau semalaman, lalu digantung di atas tungku.*" Pak Flori "*Biasanya, musim berburu itu bertepatan dengan musim membuka kebun. Mereka memburu babi hutan dan hewan liar lainnya.*" Pater Teri "*Kalau musim panen atau buka ladang, biasanya orang dapat banyak daging dari buruan. Tapi sekarang makin susah cari, karena hutan sudah banyak dibuka.*" Pak Joni. Berdasarkan paparan narasumber di atas dapat dilihat bahwa bahan pembuatan *nuru cuing* mudah didapat dari alam sekitar baik daging maupun kayu bakar yang digunakan untuk pengasapan. "*Yang penting kayunya kering dan asapnya tidak terlalu banyak. Kalau terlalu pekat, nanti rasanya pahit. Tapi dulu tinggal ambil di hutan.*" Ucap Pak Joni. Masyarakat menggunakan berbagai jenis daging, mulai dari sapi, ayam, babi, hingga tikus besar dan kelelawar. "*Cuing itu bukan hanya dari sapi. Bisa juga dari ayam (manuk), babi, kelelawar, tikus besar apa pun bisa dijadikan cuing. Jadi fleksibel,*" jelas Iwa.

Wilayah Manggarai yang kaya akan sumber daya alam menjadi faktor pendukung terciptanya variasi bahan dasar. Namun, Iwa lebih menekankan pentingnya kesadaran budaya dibanding kondisi ekologis: "*Saya lebih menekankan pada kesadaran masyarakat untuk mempertahankan Nuru cuing itu sendiri, secara ekologis seharusnya sangat terlindungi karena daerah Manggarai Barat itu masuk dalam kawasan Cagar Biosfer Komodo.*" Lingkungan alam Manggarai dengan

hutan, perbukitan, dan keterbatasan akses pasar membentuk kebiasaan masyarakat untuk memanfaatkan hasil buruan dan sumber daya lokal. Bahan utama seperti daging kerbau, babi hutan, serta kayu bakar berasal langsung dari sekitar rumah atau hutan. Namun, hingga saat ini banyaknya hewan liar yang diburu menjadi masalah besar bagi kondisi ekologis Manggarai. Manusia perlu menyeimbangkan antara konsumsi pangan dari alam dengan tetap menjaga keseimbangan ekosistem didalamnya (Suroto et al., 2023).

Kondisi geografis Manggarai yang bergunung dan berhutan sangat berpengaruh terhadap produksi *nuru Cuing*. Sumber daya lokal seperti daging hasil buruan (kerbau, babi hutan, ayam, bahkan tikus besar dan kelelawar), serta kayu bakar untuk pengasapan, membentuk pola produksi makanan ini. Ini menegaskan bahwa *nuru cuing* adalah produk gastronomi yang "tertanam" dalam lanskap ekologis lokal. Dalam kerangka ekogastronomi, *nuru cuing* mencerminkan keterkaitan antara makanan, budaya, dan lingkungan. Keberadaannya ditentukan oleh musim berburu, musim membuka ladang, serta keberadaan hutan dan kayu kering. Namun, tekanan ekologis akibat deforestasi dan perburuan yang tidak terkontrol berpotensi mengancam keberlanjutan tradisi ini (Zahrulianingdyah, 2018). Narasi Pak Joni dan Michael Iwa menyiratkan bahwa kesadaran ekologis masyarakat lokal menjadi kunci pelestarian tidak hanya makanan, tetapi juga alam yang melahirkannya. Pendekatan ini memperkuat urgensi integrasi antara pelestarian budaya dan konservasi lingkungan.

#### **4. Metode Memasak**

Secara tradisional, *nuru cuing* tidak dimasak secara khusus. Daging hanya digantung di atas perapian rumah sehingga terkena asap secara alami. “*Tidak ada alat khusus. Dagingnya hanya digantung di atas sapo (perapian), itu saja. Jadi benar-benar sederhana,*” ujar Iwa. Namun, dalam upaya pelestarian dan peningkatan kualitas, teknik modern seperti *curing* dan *brining* mulai digunakan. “*Sekarang kami menambahkan proses curing dan brining, yaitu memberikan larutan garam atau mengasinkan daging terlebih dahulu. Itu kami lakukan karena memang itulah cara modern untuk mengawetkan makanan,*” jelas Iwa. Ia menambahkan bahwa adaptasi teknik diperlukan agar *Nuru cuing* tetap higienis dan layak konsumsi: “*Di era modern seperti sekarang, harus ada adaptasi dari teknik lama ke teknik baru agar tetap higienis dan aman dikonsumsi.*” Dalam penyampaian Chef Iwa, diketahui bahwa proses pembuatan *nuru cuing* di restoran The Kitchen Garden sudah menggunakan teknologi dan adaptasi cara modern untuk mempertahankan kebersihan dan keamanan dalam mengonsumsi makanan tersebut. *Kalau menggunakan teknik lama, proses ini bisa makan waktu sehari-hari, bahkan berminggu-minggu. Kita hanya bisa mendekati, tapi tidak bisa persis sama.*” Ungkapnya.

Pendapat lain juga disampaikan oleh Pater Teri yang menggunakan metode dan teknik sedikit berbeda dalam membuat *nuru cuing*. “*Biasanya, sebelum diasapi, daging dipotong dulu, ditusuk pakai kayu, lalu digantung di atas tungku. Prosesnya*

bisa berbulan-bulan.” “Saya pernah buat cuing untuk acara di Ruteng. Saya butuh dua minggu hanya untuk membuatnya layak disajikan. Ini soal kesabaran dan kontrol asap. Proses pembuatan nuru cuing cukup bervariasi tergantung dari pengalaman dan inovasi yang dikembangkan. “Daging tidak boleh kena air. Setelah dipotong, ditusuk seperti sate, digantung di atas api. Kalau mau dimakan, tinggal ambil sedikit-sedikit. Biasanya digantung dengan jarak sekitar satu meter dari api. Harus diatur dengan baik. Yang paling bagus itu kayu kopi. Kalau pakai kayu seperti kemiri atau gamal, biasanya asapnya terlalu banyak dan merusak rasa.” Ibu Yuliana salah satu pengelola restoran di Labuan Bajo menyampaikan Teknik pembuatan *nuru cuing* kepada peneliti. “Daging cuma digantung di atas api dapur. Tidak pakai alat apa-apa. Kadang disimpan di atas rak bambu, dibiarkan berasap terus. Yang penting kayunya tidak basah, tidak terlalu berasap. Biar dagingnya bisa kering sempurna dan aromanya keluar” Teknik dan pemilihan bahan baku menjadi poin penting yang harus diperhatikan dalam pembuatan nuru cuing. Metode pengasapan dilakukan dengan cara yang sangat alami dan sederhana daging dipotong, digarami, ditusuk kayu, lalu digantung di atas perapian tradisional (*sapo*). Waktu pengasapan bisa sehari-hari hingga berminggu-minggu hingga berbulan. Meskipun demikian, adaptasi modern seperti *curing* dan *brining* mulai diperkenalkan oleh praktisi kuliner demi menjaga keamanan pangan.



**Gambar 1. Proses membuat *nuru cuing***

Teknik pengasapan dalam pembuatan Nuru cuing menegaskan prinsip *slow food* yang menuntut waktu, ketekunan, dan kepekaan terhadap bahan serta api. Pengolahan tradisional dilakukan tanpa alat modern daging tidak digarami, ditusuk, lalu digantung di atas *sapo* (perapian rumah). Namun, dalam perkembangan modern, muncul inovasi seperti proses *curing* dan *brining* yang diterapkan di restoran (misalnya *The Kitchen Garden*). Ini menunjukkan adanya pendekatan *fusion culinary* yang tetap menghargai metode tradisional namun menyesuaikannya dengan standar keamanan pangan masa kini. Pater Teri, Pak Joni, Ibu Yuliana menekankan pentingnya pemilihan jenis kayu dan pengaturan suhu asap, sedangkan Chef Iwa menyoroti kebutuhan penyesuaian teknik demi higienitas dan daya saing pasar. Metode ini menunjukkan bahwa *nuru cuing* bukan sekadar resep, tetapi sebuah pengetahuan kuliner yang kompleks dan lentur dalam menghadapi zaman. Hal ini sejalan dengan (Hardyanti & Faidatun, 2022) bahwa penggunaan teknik-teknik

memasak seperti menumis, merebus, mengukus, menggoreng dan lain-lain, yang biasa digunakan sesuai tradisi, menghasilkan cita rasa masakan yang kuat. Selain menggunakan metode memasak tersebut, tentunya bahan pilihan juga ikut menghasilkan cita rasa masakan yang berkualitas. Sejalan dengan pendapat Nugroho & Hardani, (2020) bahwa selain menggunakan metode memasak tersebut, pemilihan bahan-bahan berkualitas juga berperan dalam menghasilkan cita rasa masakan yang istimewa.

## SIMPULAN

Penelitian ini mengungkap bahwa *nuru cuing* bukan sekadar produk kuliner, tetapi merupakan representasi nyata dari kearifan lokal masyarakat Manggarai dalam merespons tantangan lingkungan, keterbatasan teknologi, dan kebutuhan akan ketahanan pangan. Tradisi pengasapan daging ini lahir dari kondisi geografis yang sulit dijangkau, gaya hidup agraris dan berburu, serta kebiasaan hidup hemat dan mandiri. Dari aspek sejarah, *nuru cuing* berkembang sebagai solusi alami untuk mengawetkan daging hasil buruan atau potong ternak dalam situasi tanpa alat pendingin modern. Teknik ini telah diwariskan secara turun-temurun dan menjadi bagian dari sistem pengetahuan lokal yang bertahan hingga kini. Secara budaya, meskipun tidak berperan dalam ritus adat formal, *nuru cuing* memiliki makna sosial yang kuat sebagai bekal praktis ke ladang, simbol penghormatan kepada tamu, serta ekspresi nilai-nilai seperti kebersamaan, efisiensi pangan, dan *tidak* membuang makanan. Namun, perubahan gaya hidup dan modernisasi kini mulai mengikis praktik ini di kalangan generasi muda. Dari aspek geografis, lanskap Manggarai yang kaya akan sumber daya alam menjadi faktor penting dalam ketersediaan bahan baku Nuru Cuing. Daging hasil buruan dan kayu bakar diperoleh langsung dari alam sekitar. Namun, tekanan ekologis akibat pembukaan lahan dan eksploitasi sumber daya mulai menjadi tantangan dalam pelestariannya. Dari sisi teknik memasak, proses Nuru cuing mencerminkan prinsip kuliner tradisional yang mengandalkan kesederhanaan, ketekunan, dan penguasaan teknik pengasapan alami. Adaptasi modern seperti *curing* dan *brining* mulai diperkenalkan oleh pelaku kuliner agar produk tetap higienis dan relevan di masa kini. Dengan demikian, *nuru cuing* adalah warisan gastronomi yang memiliki nilai historis, kultural, ekologis, sekaligus potensi ekonomi. Pelestariannya memerlukan pendekatan yang menghargai warisan tradisi, namun terbuka terhadap inovasi modern agar tetap relevan dan berkelanjutan di tengah perubahan zaman.

## DAFTAR PUSTAKA

- Atiek Zahrulianingdyah. (2018). *Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal*. *TEKNOBUGA*, 6(1), 1–9.
- Collins, S. P., Storrow, A., Liu, D., Jenkins, C. A., Miller, K. F., Kampe, C., & Butler, J. (2021). *Studi Gastronomi: Eksplorasi Makanan Tradisional Melayu Gonggong Sebagai Daya Tarik Wisata Di Kabupaten Lingga*. 4(12), 9593–9606.

- Gastronomi, M., Karya, D., Kuliner, S., Suyasa, I. M., & Darmurtika, L. A. (2023). *Metamorfosis Gastronomi Dalam Karya Sastra Kuliner*. *Jurnal Ilmiah Telaah*, 8(2), 18–26. <https://doi.org/10.31764/TELAAH.V8I2.17196>
- Hardyanti, H., & Faidatun, N. (2022). *Makanan Tradisional Mangut Beong sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kabupaten Magelang Jawa Tengah*. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 4(1), 20–32. <https://doi.org/10.31334/jd.v4i1.2551>
- Kartika, T., Yapari, S., Id, B. N. C., Harahap, Z., & Palembang, P. P. (2019). *Pengembangan Kuliner Pempek Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Palembang Sumatera Selatan*. *Tourism Scientific Journal*, 4(2), 211–228. <https://doi.org/10.32659/TSJ.V4I2.60>
- Ketut Margi, I., Panti Ariani, R., Made Ary Widiastini, N., Made Suriani, N. (2013). *Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Bahan Baku Lokal Di Kabupaten Buleleng, Bali*. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 2(2), 2303–2898. <https://doi.org/10.23887/JISH-UNDIKSHA.V2I2.2182>
- Maisaroh, S., & Mauluddin, I. (2025). *Gastronomi Makanan Tradisional Mbojo (Bima-Dompu) dalam Pembelajaran Menulis Teks Narasi*. *Didaktika: Jurnal Kependidikan*, 14(2), 2873–2886.
- Moleong, L. J. (2017). *Metodologi penelitian kualitatif. EDISI, cet. 40*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nugroho, S. P., & Hardani HD, I. P. (2020). *Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner*. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 7(1), 52–62. <https://doi.org/10.31294/PAR.V7I1.8136>
- Nugroho, S. P., & Hardani, P. (2020). *Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner*. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52–62.
- Oktaviani Hanggu, E., Antariksa Berybe, G., Beatriks Rahinart Wellalangi, M., Masi Dari Tani, N., Modestus Ziku, R., Xaverius Daniel Lumenta, F., (2022). *Pengembangan Potensi Pangan Lokal sebagai Kuliner Khas di Desa Wae Bobok Kabupaten Manggarai Barat*. (Online) *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 474–480. <https://doi.org/10.37478/abdika.v2i4.2265>
- Pambudi, B., Darsana, M., & Wahyu, G. E. (2025). *Meracik Ulang Warisan Rasa : Revitalisasi Gastronomi Bali Kuna melalui Rembuk Rasa Gastronomis*. *MUMTAZA (Journal of Commonity Engagement)*, 1(2), 1–12.
- Prasiyono, S., Sekolah, N., Pariwisata, T., & Yogyakarta, A. (2021). *Gastronomi Makanan Yogyakarta Sebagai Atraksi Wisata Kuliner*. <http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle>
- Rijal, S., Fitry, L. D., Akbar, F., Politeknik, Z., & Makassar, P. (2020). *Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan*. *Journal of Indonesian History*, 9(1), 17–27. <https://doi.org/10.15294/JIH.V9I1.40040>
- Suroto, A., Hermawati, D., & Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta, S. (2023). *Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan*. *Jurnal Pariwisata PaRAMA: Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 4(1), 55–67. <https://doi.org/10.36417/JPP.V4I1.621>
- Widyaningsih, W., & Masitoh, S. (2022). *Kuliner Sebagai Eksistensi Budaya Pangan Lokal Dan Promosi Wisata Cirebon Jawa Barat*. *Mediakom : Jurnal Ilmu Komunikasi*, 6(1), 20–28. <https://doi.org/10.35760/mkm.2022.v6i1.6066>