

**IDENTITAS KULINER DAN TANTANGAN MODERNISASI: STUDI TENTANG
“BEPPA LAIYA” DI DESA KALOBBA TELLULIMPOE, SINJAI**

Fakhriyah

Jurusan Pendidikan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum,
Universitas Negeri Makassar
fakhriyahsudirman19@gmail

ABSTRACT

Modernization influences the way people enjoy their meals and their lifestyles, including traditional foods. This article discusses Beppa Laiya, a traditional dish from Kalobba Village in South Sinjai, which is part of the local community's cultural identity. Qualitative research through interviews and observations shows that modernization has caused problems such as a decline in interest among the younger generation, a shift in taste toward instant foods, and a lack of people capable of making Beppa Laiya. Nevertheless, the community continues to strive to preserve it through traditional ceremonies, social activities, and adaptations to the modern market. The findings of this study emphasize that modernization is not only a threat but also an opportunity to explore new ways of preserving traditional cuisine.

Keywords: Modernization, Beppa Laiya, Cultural Preservation

ABSTRAK

Modernisasi memengaruhi cara seseorang menikmati makan dan gaya hidup mereka, termasuk makanan tradisional. Artikel ini membahas Beppa Laiya, hidangan tradisional dari Desa Kalobba, Sinjai Selatan, yang merupakan bagian dari identitas budaya masyarakat setempat. Penelitian kualitatif melalui wawancara dan observasi menunjukkan bahwa modernisasi telah menimbulkan masalah seperti menurunnya minat di kalangan generasi muda, pergeseran selera ke arah makanan instan, dan kurangnya orang yang mampu membuat Beppa Laiya. Meskipun demikian, masyarakat terus berupaya melestarikannya melalui upacara tradisional, kegiatan sosial, dan adaptasi terhadap pasar modern. Temuan penelitian ini menekankan bahwa modernisasi bukan hanya ancaman, tetapi juga peluang untuk mengeksplorasi cara-cara baru dalam melestarikan masakan tradisional.

Kata Kunci: Modernisasi, Beppa Laiya, Pelestarian Budaya

A. Pendahuluan

Modernisasi sudah menyebar ke banyak daerah di Indonesia. Sepanjang waktu terus berjalan,

berbagai hal dalam kehidupan sehari-hari mulai berubah sesuai dengan tujuan terbaru dari setiap kelompok masyarakat. Manusia diharapkan dan

wajib untuk terus bergerak serta berpikir agar bisa mengikuti perkembangan lingkungan sekitarnya (Irawan dan Nisak 2023). Sebagai sebuah fenomena sosial, modernisasi dijelaskan sebagai suatu perubahan terstruktur yang mengarahkan masyarakat menuju cara hidup yang lebih maju, efektif, dan berlandaskan teknologi. Dalam konteks ini, masyarakat pedesaan di Indonesia, yang telah lama memelihara cara hidup tradisional yang berlandaskan pada nilai-nilai lokal, saat ini menghadapi tantangan signifikan untuk beradaptasi dengan perubahan modernisasi (Supyandi et al. , 2018).

Perubahan ini tidak hanya memengaruhi cara orang berinteraksi satu sama lain, tetapi juga berdampak pada sistem nilai dan norma yang menjadi dasar kehidupan masyarakat di pedesaan (Junaedi et al, 2023). Modernitas yang sudah ada pada perkembangan masyarakat di pedesaan dapat menimbulkan perubahan dalam berbagai aspek, mulai dari aspek ekonomi, pendidikan, dan juga gaya hidup terutama makanan. Indonesia sudah menjadi negara yang dikenal sebagai negara kepulauan yang memiliki

beragam suku dengan keanekaragaman kuliner makanan tradisional yang memiliki potensi mampu memajukan wisata kuliner jika tetap menjaga budaya dari setiap daerah dengan baik. Definisi dari makanan tradisional bisa bervariasi, makanan tradisional merupakan hidangan yang sudah menjadi bagian dari warisan budaya dalam masyarakat Indonesia yang kaya akan tradisi daerah. Hidangan tradisional ini memberikan pengalaman sensorik yang unik dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Selain itu, makanan tradisional dapat didefinisikan sebagai sajian yang telah menjadi elemen dalam pola makan selama beberapa generasi, sesuai dengan preferensi manusia, sejalan dengan nilai-nilai keagamaan masyarakat setempat, serta terbuat dari bahan makanan dan rempah lokal yang tersedia (Adiasih, 2015).

Makanan tradisional adalah kekayaan sumber daya yang muncul dari usaha manusia untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Pembuatan makanan tradisional dilakukan melalui berbagai proses dan perlakuan yang berbeda. Ada yang melalui penghancuran, pencampuran,

pemanggangan, penggorengan, dan juga ada yang dikukus. Salah satu makanan tradisional dengan cara penggorengan, Beppa Laiya. Beppa laiya merupakan salah satu jenis kue tradisional yang berasal dari Kabupaten Sinjai. Kue ini terbuat dari beras ketan yang diolah menjadi tepung, kelapa yang diparut, dan gula merah yang dibakar di atas api tradisional sehingga menciptakan rasa manis dan gurih yang menjadi ciri khas masakan lokal yang diwariskan. Makanan tradisional adalah kuliner khas suatu daerah yang diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya dengan cita rasa dan penampilan yang tetap sama (Harsana et al. , 2018). Kue ini sering dihadirkan dalam berbagai acara penting, seperti pernikahan, acara syukuran, ataupun kegiatan kebudayaan (Sudirman dan Hasanuddin, 2000). Selain itu, bentuk dari kue tradisional ini mirip dengan angka tiga dan dilapisi dengan biji wijen.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menerapkan metode kualitatif dengan cara pengumpulan data melalui wawancara. Penelitian ini

menggunakan metode kualitatif karena bertujuan untuk memahami arti dan pengalaman masyarakat mengenai keberadaan Beppa Laiya sebagai bagian dari identitas kuliner setempat di Desa Kalobba Tillulimpoe, Sinjai. Dengan wawancara juga bisa menjadikan pendekatan penelitian menjadi lebih luas mengenai modernisasi yang merubah gaya hidup dan selera terhadap makanan sesuai dengan perkembangan zaman. Sugiyono (2023) menyatakan bahwa pendekatan kualitatif juga sangat relevan untuk penelitian eksploratif yang bertujuan untuk memahami lebih mendalam mengenai kondisi sosial yang bersufat dinamis.

Selain wawancara, penelitian ini juga menggunakan observasi dokumen dan media. Observasi tidak dilakukan secara langsung di lapangan, tetapi melalui analisis foto, tayangan media yang relevan dengan Beppa Laiya. Spradley James (1980) membagi observasi partisipasi menjadi berbagai macam observasi salah satunya mengenai partisipasi pasif, yaitu peneliti mengamati kegiatan tetapi tidak melakukan kegiatan tersebut. Dengan demikian, penggabungan wawancara dan

observasi terhadap dokumen atau media diharapkan dapat memberikan pandangan menyeluruh tentang tantangan modernisasi yang dihadapi Beppa Laiya.

C.Hasil Penelitian dan Pembahasan Sejarah Kue Beppa Laiya sebagai Identitas Sinjai

Beppa Laiya merupakan seorang tokoh masyarakat atau kepala desa pada abad ke-17 hingga ke-18 di Desa Kalobba Tillulompoe. Ia dikenal sebagai perintis dalam membuka lahan pertanian di area yang sebelumnya merupakan hutan (Akmal, 2015). Cerita rakyat mengatakan bahwa Beppa Laiya adalah seorang petani yang memanfaatkan pengetahuan lokal Bugis untuk mengatasi masalah kelaparan atau banjir di desa (Hasna, komunikasi pribadi, 27 September 2025).

Menurut kisah yang diceritakan oleh para sesepuh desa, pada sekitar abad ke-18, Ketika terjadi musim kering di Sinjai akibat perang dengan kerajaan tetangga (seperti Bone atau Gowa), Beppa Laiya menciptakan kue ini sebagai makanan yang sederhana namun tahan lama (Dinas Pariwisata

Sulawesi Selatan, 2020). Ia mencampurkan hasil panen beras lokal dengan gula merah yang berasal dari pohon aren yang banyak ditemukan di Kalobba Tillulompoe. Kue tersebut dibuat untuk dibagikan kepada penduduk desa sebagai simbol persatuan ("pacce" dalam budaya Bugis), terutama saat ritual syukuran panen atau acara adat seperti "Mappanretasi" (pemberian berkah) (Akmal, 2015).

Beppa laiya melambangkan terbentuknya aliansi antara tiga kerajaan pantai tupabbiring, yaitu Tondong, Lamatti, dan Bulo-bulo. Aliansi ini dikenal sebagai Tellulimpoe, yang berarti tiga wilayah bersaudara. Selanjutnya, daerah Tellulimpoe bergabung (Sijai) dengan daerah Pitulimpoe membentuk Kabupaten Sinjai. Nama Sinjai diambil dari kata SIJAI' dalam Bahasa Bugis yang berarti bersatu. Beppa laiya juga melambangkan kesatuan dari tiga dunia. Dalam kepercayaan La Galigo, yang merupakan kepercayaan Bugis kuno, dunia dibagi menjadi tiga bagian. Dunia Atas (Botting Langi) adalah tempat kediaman Tuhan Yang Maha Esa (Dewata Seuwwai). Dunia

Tengah (Ale Lino) merupakan tempat tinggal manusia. Sementara itu, Dunia Bawah (Perettiwi), awalnya adalah tempat tinggal dewa-dewi, tetapi kemudian menjadi kosong sebab para dewa-dewi pindah ke bumi dan bertransformasi menjadi pepohonan. (Dul Abdul Rahman 2024).

Identitas Sosial Beppa Laiya di Desa Kalobba

Teori identitas sosial yang dikemukakan oleh Hogg dan Abrams (1998) menjelaskan bahwa identitas sosial adalah karakteristik yang melekat pada individu yang membuatnya menjadi anggota dari grup sosial tertentu. (Tajfel, 2009) menambahkan bahwa social identity adalah adanya nilai serta signifikasi emosional yang ada dilekatkan di setiap anggota dalam suatu kelompok sosial. Beppa Laiya sebagai identitas sosial melambangkan tradisi nenek moyang yang diturunkan melalui narasi lisan, upacara, dan masakan. Sebagai pelopor di bidang pertanian dan pembuat kue, ia menjadi simbol desa yang membedakan Kalobba Tillulompoe dari desa-desa lain di Sinjai. Hal ini menumbuhkan rasa kebersamaan di antara penduduk, di mana Beppa Laiya dianggap sebagai

"leluhur spiritual" yang melindungi desa dari berbagai tantangan seperti kekeringan atau banjir.

Desa Kalobba senantiasa menerapkan tiga pedoman utama. Ketiga pedoman tersebut adalah *MASSEDDI* (bersatu), *SIPAMMASE-MASE* (saling mencintai), dan *SIATUTUI* (saling melindungi dan mengingatkan tentang kebaikan). Prinsip *MASSEDDI* yang berarti saling mendukung, harus tetap terikat, dan arti lanjutan dari istilah ini sebenarnya berasal dari kata dalam Bahasa Bugis *SIJAI* yang menunjukkan satu kesatuan, yang berarti bersatu atau bekerja sama. Selain definisi dari Sinjai yang mengindikasikan persatuan, salah satu makanan tradisional yang dikenal dengan nama Beppa Laiya juga menggambarkan makna kebersamaan (Dul Abdul Rahman 2024). Beppa Laiya biasanya hadir dalam upacara adat seperti *Mapparentasi* (syukuran panen), kue tersebut di bagikan sehingga menumbuhkan rasa solidaritas dengan mengenang legenda sehingga memperkuat kebersamaan seperti satu kesatuan sehingga desa terasa hidup. Setiap tahun juga Kalobba mengadakan festival dan

memasak secara gotong royong di dalamnya mereka membahas tentang pelestarian lahan pertanian. (Hasna, komunikasi pribadi, 27 September 2025)

Ancaman Modernitas Terhadap Makanan Tradisional

Modernitas merujuk pada keadaan atau perkembangan sosial, budaya, ekonomi, dan teknologi yang menunjukkan pergeseran dari masyarakat tradisional (yang berakar pada pertanian, upacara, dan kebersamaan) ke masyarakat modern (yang berlandaskan rasional, asas individu, perkembangan kota, dan globalisasi). Meskipun Kue Beppa Laiya tetap menjadi ikon identitas sosial di Desa Kalobba, modernitas kini menggerus keberadaannya melalui adanya pengurangan minat di kalangan muda. Fenomena ini terkonfirmasi oleh observasi lapangan terkini, seperti yang dikutip oleh Dul Abdul Rahman (2024) dalam laman Facebook-nya: "Saya pernah bertanya kepada seorang penjual kue di Pasar Mannanti dan Pasar Lappae, kedua pasar tersebut berada di kecamatan di Sinjai Tillulimpoe, mengapa tidak menjual beppa laiya. Katanya, kue beppa laiya mulai

kurang laku, orang-orang lebih tertarik mengomsumsi kue-kue modern." Dampaknya meliputi penurunan pendapatan penjual lokal, hilangnya pengetahuan resep lisan, dan melemahnya solidaritas *pacce*, yang mempercepat urbanisasi.

Dampak dari hal tersebut menjadikan Beppa Laiya yang diwariskan melalui cerita dari tokoh-tokoh seperti Beppa Laiya yang hidup pada abad ke-18. Ketika tidak ada yang membelinya, generasi baru mulai tidak tertarik untuk belajar cara membuatnya, yang berujung pada "penurunan" kebudayaan seperti yang dijelaskan oleh Mattulada (2018). Di pasar Sinjai, hal ini menyebabkan hilangnya cerita-cerita legenda (seperti inspirasi dari aliran sungai Tillulompoe), merusak lambang kesuburan tanah dan ketahanan pertanian masyarakat Bugis. Kue ini menjadi ciri khas bagi masyarakat Sinjai dibandingkan dengan wilayah lain. Kehadirannya mempercepat proses penyatuan budaya akibat globalisasi di mana pada zaman sekarang "kue modern" (sering berpengaruh Barat atau urban) mendominasi. Hal ini berpotensi merusak pelestarian bahasa Bugis

dan nilai-nilai seperti siri' na pacce, menyebabkan desa seperti Kalobba Tillulompoe kehilangan "identitas budaya" yang dimilikinya (Akmal, 2015).

Dalam usaha pelestarian budaya, keberadaan modernitas tidak selalu menjadi ancaman, melainkan bisa juga memberikan kesempatan, contohnya melalui digital untuk memasarkan Beppa Laiya (#BeppaLaiyaKalobba). Namun, tanpa adanya penyesuaian, risiko kehilangan warisan lokal sangat mungkin terjadi, seperti yang diungkap dalam penelitian etnografi di Sulawesi (Rahman dan Sari, 2021)

E. Kesimpulan

Beppa Laiya merupakan warisan kuliner Bugis di Desa Kalobba Tillulompoe, Sinjai, yang melambangkan persatuan (*sijai'* atau *pacce*), aliansi tiga kerajaan Tellulimpoe, dan mitologi La Galigo. Berasal dari tokoh Beppa Laiya (abad ke-17–18), kue ini memperkuat identitas sosial melalui ritual *Mappanretasi* dan festival gotong royong, menjaga nilai *masseddi*, *sipammase-mase*, dan *siatutui* masyarakat agraris. Modernisasi, urbanisasi, globalisasi,

dan preferensi kue modern mengancamnya, seperti penurunan minat di Pasar Mannanti dan Lappae.

Namun modernitas bisa diadaptasi menjadi solusi, yaitu dengan kemudahan modernisasi untuk masuk ke Indonesia, seharusnya hal ini mempermudah kita semua dalam mengakses dan memahami berbagai budaya yang ada di Indonesia. Salah satu cara adalah dengan melakukan studi, penelitian, serta mengakses beragam platform media sosial yang berkaitan dengan budaya Indonesia. Dalam hal makanan tradisional, kita bisa mengikuti atau melihat konten dari food vlogger di YouTube, Instagram, dan TikTok. Selain itu, kita juga bisa mempelajari masakan tradisional dari nenek moyang kita, termasuk orang tua kita. Melestarikan dan menjaga budaya tradisional di era sekarang cukup mudah, tetapi yang sulit adalah mempertahankan nilai-nilai dan niat untuk mengajari generasi muda agar memahami nilai-nilai tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Abror, K. T., Zennika, T., Putri, E. P. M., & Yukuri, K. A. (2024). PERAN MAKANAN TRADISIONAL DALAM MENGUATKAN IDENTITAS

- NASIONAL. *Jurnal Budaya Nusantara*, 7(1), 24-35. <https://doi.org/10.20527/pn.v6i3.11241>
- Azizi, A., Rasyidi, M., Sarjan, M., Muliadi, A., Hamidi, H., Fauzi, I., ... & Khery, Y. (2022). Pembelajaran IPA Dalam Meningkatkan Preferensi Makanan Tradisional. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(21), 19-26. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7272724>
- Agustina¹, N. I., & Pratitis, N. T. IDENTITAS SOSIAL ANAK SD DALAM BERAGAMA.
- Baidowi, M., & Hasan, I. (2024). Pengaruh Modernisasi Terhadap Struktur Sosial Masyarakat Pedesaan Di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Sosial Indonesia*, 2(1), 2835. <https://doi.org/10.62238/jupsi.v2i1.141>
- Harni, H., & Nurjannah, N. (2022). Pendampingan Peningkatan Pemasaran melalui Strategi Labeling Produk Pada Home Industry (Beppa Laiyya) di Desa Lamatti Riaja Kecamatan Bulupoddo. *Jurnal Abdimas Ekonomi dan Bisnis*, 2(2), 103-107. <https://doi.org/10.31294/abdiekbis.v2i2.1172>
- Hasan, H., Bora, M. A., Afriani, D., Artiani, L. E., Puspitasari, R., Susilawati, A., ... & Hakim, A. R. (2025). *Metode penelitian kualitatif*. Yayasan Tri Edukasi Ilmiah.
- Mappasere, S. A., & Suyuti, N. (2019). Pengertian penelitian pendekatan kualitatif. *Metode Penelitian Sosial*, 33, 1-10.
- Mattulada. (2018). Modernisasi dan pelestarian kuliner tradisional di Sulawesi Selatan. *Jurnal Antropologi Indonesia*, 39(2), 145–162.
- Mulawato, P. P., & Handoyo, P. (2024). Dampak Modernitas Terhadap Identitas Sosial Makanan Tradisional Surabaya ‘Rujak Cingur’. *PADARINGAN (Jurnal Pendidikan Sosiologi Antropologi)*, 6(3), 218-226. <https://doi.org/10.20527/pn.v6i3.11241>
- Rahman A. D. (2024). BEPPA LAIYA, KUE SIMBOL PERSATUAN DARISINJAI. <https://www.facebook.com/dulabdulrahman.pengarang/posts/beppa-laiya-kue-simbol-persatuan-dari-sinjaitellui-sitingrocinna-uddani-passege/1173085504817322/> (diakses, 06 Oktober 2025).
- Rahman, A., & Sari, N. (2021). Dampak urbanisasi terhadap warisan kuliner masyarakat Bugis. *Jurnal Pariwisata Budaya*, 5(1), 78–92.