

MotoGP dan Bau Nyale

Syafuruddin Adi - NTB.KAMPAI.CO.ID

Feb 14, 2022 - 15:43



Lombok Tengah NTB – Berkunjung ke Lombok Nusa Tenggara Barat (NTB) rasanya kurang jika tak mencoba panganan bernama pepes nyale. Tak terkecuali Marc Marquez, juara dunia MotoGP 2019, kudu mencobanya.

Sejak Jumat (11/2/2022) para pembalap dunia memang sudah berada di Lombok menjajal sirkuit Intenasional Jalan Raya Pertamina Mandalika dalam tes pramusim MotoGP, untuk kemudian berlaga dipuncak balapan pada 18-20 Maret

2022.

Di waktu senggang, tak menutup kemungkinan mereka akan menjajal berbagai hal di luar balapan. Eksotisme alam NTB tak perlu diragukan. Kekayaan kuliner, budaya dan banyak lagi tentu sayang untuk dilewatkan.

Kepala Dinas (Kadis) Kebudayaan dan Pariwisata (Budpar) Kabupaten Lombok Tengah NTB, Lalu Lendek Jayadi, mengatakan pihaknya memang terus berupaya menciptakan suasana yang nyaman khususnya di destinasi wisata. Bentangan pantai yang indah didukung juga dengan tradisi masyarakat yang masih kental menjadi daya tarik wisatawan yang datang ke daerah yang dijuluki Gumi Tatas Tuhu Trasna ini.



“Menjelang MotoGP ada tradisi Bau Nyale. Ini sebagai wujud kita memelihara atraksi budaya yang sudah menjadi peninggalan leluhur kami. Terlebih memang pariwisata kita adalah pariwisata yang tentunya menarik minat para wisatawan dengan berbagai keunikan yang dimiliki,” jelasnya saat berkunjung ke Media Center Indonesia (MCI) MotoGP Mandalika 2022, (12/02).

Bau nyale, sebuah tradisi lama milik masyarakat Sasak, suku terbesar di Lombok, pulau seluas 4.725 kilometer persegi (km²) dengan garis pantai sepanjang 1.364 kilometer (km) dan menjadi bagian penting dari Provinsi Nusa Tenggara Barat.

Dalam bahasa Sasak, bau artinya menangkap dan nyale adalah cacing laut. Bau nyale adalah aktivitas masyarakat untuk menangkap cacing laut yang dilakukan setiap tanggal 20 bulan 10 dalam penanggalan tradisional Sasak (pranata mangsa) atau tepat 5 hari setelah bulan purnama. Umumnya, antara bulan Februari dan Maret setiap tahunnya. Masyarakat setempat percaya kalau nyale adalah jelmaan Putri Mandalika, anak pasangan Raja Tonjang Beru dan Dewi Seranting dari Kerajaan Tonjang Beru dalam hikayat kuno Sasak.

Putri Mandalika diceritakan sebagai sosok cantik yang diperebutkan oleh banyak pangeran dari berbagai kerajaan di Lombok seperti Kerajaan Johor, Lipur, Pane,

Kuripan, Daha, dan Beru. Tak ingin terjadi kekacauan di kemudian hari jika ia memilih salah satu di antaranya, Putri Mandalika pun menolak semua pinangan itu dan memilih mengasingkan diri. Akhirnya Putri Mandalika memutuskan untuk mengundang seluruh pangeran beserta rakyat di Pantai Kuta, Lombok pada tanggal 20 bulan 10, tepatnya sebelum Subuh.

Seluruh undangan berduyunduyun menuju lokasi. Putri Mandalika yang dikawal ketat prajurit kerajaan muncul di lokasi. Kemudian dia berhenti dan berdiri pada sebuah batu di pinggir pantai. Tak lama, ia pun terjun ke dalam air laut dan menghilang tanpa jejak. Seluruh undangan sibuk mencari, namun mereka hanya menemukan kumpulan cacing laut yang kemudian mereka percayai sebagai jelmaan Putri Mandalika.

Pepes Nyale Bagi sebagian orang nyale bukanlah sekadar cacing laut. Nyale merupakan hidangan yang istimewa bagi warga Lombok. Hasil tangkapan nyale itu acap mereka jadikan pepes nyale yang dibakar dengan daun pisang

Nyale pepes seukuran 250 gram ini pun kerap dijual di tepi jalan Lombok seharga Rp35 ribu Rp50 ribu dan tak pernah sepi peminat. 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.

Tak hanya sambal, nyale juga diolah menjadi kuah santan nyale. Ada pula disangrai dengan campuran kelapa parut, bawang merah, bawang putih, jahe, daun kemangi, perasan jeruk limai dan cabai lombok. Kudapan nyale yang diolah dengan cara digoreng tanpa minyak tersebut namanya nyale pa'dongo.

Rupanya ia mengandung protein tinggi, hingga sebanyak 43,84 persen, mengalahkan telur ayam (12,2 persen) dan susu sapi (3,5 persen). Begitu juga kadar fosfor dalam nyale sebesar 1,17 persen masih cukup tinggi jika diadu dengan telur ayam (0,02 persen) atau susu sapi (0,10 persen).

Uniknya lagi, kandungan kalsium sebesar 1,06 persen pada tubuh nyale ternyata masih lebih tinggi dari kandungan kalsium susu sapi yang hanya 0,12 persen. Menurut Guru Besar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB University Sri Purwaningsih, nyale juga berkhasiat sebagai antidiabet alami.

Di Tiongkok Selatan, ekstrak nyale bahkan telah lama digunakan sebagai obat tradisional untuk pengobatan penyakit tuberkulosis, pengaturan fungsi lambung dan limpa, serta pemulihan kesehatan yang disebabkan oleh patogen.

Zat antibakteri pada nyale, terutama dari

famili Eunicidae, memiliki daya hambat terhadap kuman patogen seperti *Proteus vulgaris*, *Escherichia coli*, *Streptococcus pyogenes*, dan *Helicobacter pylori*. Air bekas cucian dan ekstrak nyale juga diyakini masyarakat Sasak dapat menyuburkan lahan pertanian mereka. Kemunculan nyale juga dijadikan pertanda bagi petani-petani Sasak akan berakhirnya musim hujan dan bersiap menuju musim kemarau. Artinya selama musim kemarau mereka tak lagi menanam padi hingga kembalinya bau nyale.

Dengan segala keunikannya ini Pemerintah Provinsi NTB telah mengemas tradisi

unik masyarakat Sasak ini dalam sebuah agenda pariwisata tahunan. Ketika Festival Pesona Bau Nyale diadakan Dinas Pariwisata NTB di Pantai Seger pada 2019 atau setahun sebelum pandemi Covid-19 terjadi, sekitar 3.000 turis asing menyaksikan kegiatan yang berlangsung selama lima hari. Beragam aktivitas digelar, mulai dari lomba surfing membelah tingginya ombak di Pantai Mandalika dan bau nyale di Pantai Seger hingga pawai budaya Sasak di Praya, Lombok.

Pantai Seger sendiri masuk dalam Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika, satu di antara lima destinasi superprioritas pariwisata Indonesia selain Labuan Bajo (Nusa Tenggara Timur), Borobudur (Jawa Tengah), Likupang (Sulawesi Utara), dan Danau Toba (Sumatra Utara). Pada masa pandemi ini, bau nyale tetap berlangsung meski festivalnya diistirahatkan untuk sementara hingga berakhirnya pandemi.(Adbravo)