



Analyzing Traditional Moke Gastronomy Within Creative Economy Transformation and National Economic Strengthening

Analisis Gastronomi Tradisional Moke Dalam Transformasi Ekonomi Kreatif Dan Penguatan Ekonomi Nasional

Bhenediktha Yulia Cindy Putri Iku¹, Lidya Selviana Orowala², Yohana Bhandha³, Mandalia Lofita Rihi⁴, Antonio G. Pratama⁵, Claudius Luis⁶, Gregorius Wilbar Nong Sobar⁷

¹⁻⁷Universitas Nusa Nipa, Indonesia

Article Info

Corresponding Author:

Bhenediktha Yulia Cindy Putri Iku
✉ bhenedikthayuliaputri@gmail.com

History:

Submitted: 08-01-2026
Revised: 28-02-2026
Accepted: 07-03-2026

Keyword:

Moke; Creative Economy; Gastronomy, Local Wisdom; Regional Economic Development.

Kata Kunci:

Moke; Ekonomi Kreatif; Gastronomi; Kearifan Lokal; Pembangunan Ekonomi Regional.

Abstract

This research examines the strategic position of Moke, a traditional beverage from East Nusa Tenggara, within the framework of gastronomy and creative economy. Employing a qualitative descriptive approach with the Miles and Huberman model, the study analyzes Moke's sociocultural significance and economic efficiency. Results indicate that Moke functions as a vital instrument of social cohesion and ethnic identity in Sikka Regency. From a microeconomic perspective, the industry demonstrates high feasibility with an R/C ratio of 3.5, following Alfred Weber's resource-oriented location theory. Furthermore, innovations like Moke Triple highlight the potential for modernization through standardization and creative branding. Nationally, the food and beverage sector remains a resilient GDP contributor, growing by 5.9% in 2024. This study concludes that integrating cultural preservation with digital transformation and robust regional regulations is essential for elevating Moke into a globally competitive creative commodity. Strategic government support is crucial for optimizing this local asset for strengthening.

Abstrak

Penelitian ini mengkaji posisi strategis Moke, minuman tradisional dari Nusa Tenggara Timur, dalam kerangka gastronomi dan ekonomi kreatif. Menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan model Miles dan Huberman, penelitian ini menganalisis signifikansi sosiokultural dan efisiensi ekonomi Moke. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Moke berfungsi sebagai instrumen vital kohesi sosial dan identitas etnis di Kabupaten Sikka. Dari perspektif ekonomi mikro, industri ini menunjukkan kelayakan tinggi dengan rasio R/C sebesar 3,5, mengikuti teori lokasi industri Alfred Weber yang berorientasi pada sumber daya. Selain itu, inovasi seperti Moke Triple menyoroti potensi modernisasi melalui standarisasi dan branding kreatif. Secara nasional, sektor makanan dan minuman tetap menjadi kontributor PDB yang resilien, tumbuh sebesar 5,9% pada tahun 2024. Penelitian ini menyimpulkan bahwa integrasi pelestarian budaya dengan transformasi digital dan regulasi daerah yang kuat sangat penting untuk mengangkat Moke menjadi komoditas kreatif yang berdaya saing global. Dukungan pemerintah secara strategis sangat krusial guna mengoptimalkan aset lokal ini demi penguatan.



Copyright © 2026 by Journal of State Economic Research.

Copyright: © 2026 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY SA).

[doi:https://doi.org/10.65101/jser.v1i3.210](https://doi.org/10.65101/jser.v1i3.210)

A. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Indonesia merupakan entitas megabiodiversitas dan multikultural yang menempatkan kebudayaan sebagai instrumen fundamental dalam struktur kehidupan sosial, ekonomi, dan spiritual masyarakatnya. Keanekaragaman ini terefleksi secara nyata dalam berbagai warisan tradisi yang ditransmisikan secara intergenerasional, di mana praktik kuliner dan pengolahan minuman tradisional menjadi representasi identitas etnis yang mendalam. Di wilayah Nusa Tenggara Timur (NTT), khususnya di Kabupaten Sikka dan Ngada, eksistensi minuman tradisional yang dikenal sebagai Moke telah melampaui fungsinya sebagai komoditas konsumsi belaka, bertransformasi menjadi simbol kohesi sosial, instrumen ekonomi kerakyatan, dan objek kajian gastronomi yang kompleks. Moke, yang dihasilkan dari proses fermentasi dan distilasi nira pohon lontar (*Borassus flabellifer*) atau enau (*Arenga pinnata*), memiliki kedalaman filosofis sebagai simbol persaudaraan dan penghormatan terhadap entitas leluhur yang telah menjaga alam selama berabad-abad.¹

Pentingnya melakukan penelitian mendalam mengenai Moke didasarkan pada konvergensi antara tekanan globalisasi yang mulai mengikis nilai-nilai tradisional dengan potensi ekonomi kreatif yang belum sepenuhnya teramplifikasi secara formal. Dalam kerangka kajian gastronomi, Moke bukan sekadar minuman beralkohol dengan kadar etanol tertentu, melainkan sebuah narasi komprehensif mengenai sejarah kolonialisme (seperti pengaruh Portugis dan Belanda), lanskap ekologi yang menantang, serta metode pengolahan yang mencerminkan kecerdasan lokal (*indigenous knowledge*) dalam beradaptasi dengan iklim arid. Secara makro, sektor industri makanan dan minuman (mamin) di Indonesia menunjukkan performa yang resilien, menyumbang sebesar 5,9 persen terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) non-migas pada tahun 2024, dengan nilai output mencapai Rp1,53 kuadriliun.² Namun, kontribusi ekonomi dari minuman tradisional seperti Moke sering kali terpinggirkan dalam statistik formal karena sifatnya

¹ Farah Fadilah Putri Joan et al., "Traditional Moke Drinks as Gastronomy Tourism: An Exploratory Study," in *Proceedings UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture)*, 2022, 368–75, <https://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/6072>.

² Willis Wee, "Restrukturisasi Tech in Asia Untuk Masa Depan," *Tech in Asia*, 2025, <https://id.techinasia.com/data-industri-makanan-minuman-indonesia-panduan-lengkap>.

yang masih dominan di sektor industri rumah tangga (*home industry*).³

Penelitian terdahulu telah mengeksplorasi Moke dari berbagai spektrum keilmuan. Studi oleh Joan dkk (2022) mengidentifikasi potensi Moke sebagai daya tarik wisata gastronomi melalui analisis empat elemen utama: sejarah, budaya, lanskap, dan metode pengolahan.⁴ Penelitian sosiokultural oleh Soa dkk. (2023)⁵ serta Ida dkk. (2024)⁶ menekankan peran Moke sebagai instrumen "Solidaritas Mekanik" yang mempererat ikatan keluarga dan komunitas dalam upacara adat seperti *Tua Kalok*, *Tung Piong*, dan pernikahan. Di sisi lain, analisis ekonomi geografis oleh Nair (2025) dan penelitian berbasis teori lokasi Alfred Weber mengungkapkan bahwa industri Moke di tingkat desa sangat dipengaruhi oleh proksimitas terhadap bahan baku nira, yang secara signifikan meminimalkan biaya transportasi dan biaya tenaga kerja informal.⁷ Meskipun literatur mengenai aspek budaya dan ekonomi dasar telah tersedia, terdapat kesenjangan signifikan mengenai bagaimana modernisasi produksi, seperti yang terlihat pada fenomena "Moke Triple", dapat menjawab tantangan standarisasi kualitas dan regulasi hukum yang semakin ketat.

Kebaruan penelitian ini terletak pada integrasi lintas sektoral yang menggabungkan data primer mengenai inovasi "Moke Triple" dengan analisis mengenai tren ekonomi nasional dan kebijakan investasi minuman keras di Indonesia pasca-pencabutan lampiran Perpres 10/2021. Artikel ini memberikan gagasan kritis konseptual mengenai bagaimana penguatan industri minuman tradisional melalui pendekatan gastronomi berkelanjutan dapat menjadi katalisator bagi pertumbuhan PDRB di wilayah NTT, sekaligus memperkuat neraca perdagangan sektor mamin nasional melalui potensi pasar ekspor yang kian terbuka di kawasan ASEAN.⁸ Analisis ini juga menyertakan dimensi kesehatan

³ Umbu Nataniel Limbu et al., "Etnoscience of Traditional Alcoholic Beverages (Moke Putih) of Ngada East Nusa Tenggara," *Jurnal Biologi Tropis* 24, no. 2 (June 27, 2024): 872–80, <https://doi.org/10.29303/jbt.v24i2.6874>.

⁴ Joan et al., "Traditional Moke Drinks as Gastronomy Tourism: An Exploratory Study."

⁵ Hieronimus Chrisantus Soa, Danar Aswim, and H.Rodja Abdul Natsir, "Makna Minuman Tradisional (Moke) Ditinjau Dari Adat Masyarakat Sikka (Studi Kasus Di Desa Wairterang)," *Jurnal Kajian Penelitian Pendidikan Dan Kebudayaan* 1, no. 4 (November 15, 2023): 20–36, <https://doi.org/10.59031/jkppk.v1i4.259>.

⁶ Gracia Ida, Indra Yohanes Kiling, and Marleny Purnamasari Panis, "The Meaning of Moke for Ethnic Students of Sikka in the Era of Social and Technological Change: An Explorative Study From A Cultural Perspective," *Journal of Health and Behavioral Science* 6, no. 2 (September 9, 2024): 188–201, <https://doi.org/10.35508/jhbs.v6i2.17399>.

⁷ Evodius Meyendro Ama Nair, Muhammad Husain Hasan, and Arfita Rahmawati, "Geographical Study of the Location of the Traditional Beverage Industry (Moke) Based on Weber's Theory in Kokowahor Village, Kangae District, Sikka Regency," *Socio-Economic and Humanistic Aspects for Township and Industry* 3, no. 3 (August 15, 2025): 651–63, <https://doi.org/10.59535/sehati.v3i3.542>.

⁸ Agnes Z. Yonatan, "Top 10 Negara Tujuan Utama Ekspor Minuman Beralkohol RI 2025," Good Stats, 2025, <https://goodstats.id/article/top-10-negara-tujuan-utama-ekspor-minuman-beralkohol-ri-2025-JtWD7>.

dan hukum, di mana perilaku konsumsi Moke dipetakan sebagai determinan sosial kesehatan yang memerlukan pendekatan edukasi berbasis nilai budaya daripada sekadar restriksi yuridis.⁹

Berdasarkan rangkaian analisis yang dilakukan, penelitian ini menyimpulkan bahwa Moke memiliki peran ganda yang krusial bagi ekosistem masyarakat NTT: sebagai penjaga stabilitas tatanan sosial melalui ritual adat dan sebagai penyangga ekonomi keluarga yang mampu membiayai kebutuhan primer hingga pendidikan tinggi. Produk modernisasi seperti Moke Triple menunjukkan stabilitas kualitas, aroma, dan kejernihan yang lebih tinggi dibandingkan produksi tradisional, sehingga mampu meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas segmentasi pasar hingga ke generasi dewasa muda. Namun, akselerasi industri ini menuju pasar global masih terhambat oleh keterbatasan akses pembiayaan bagi UMKM, rendahnya literasi manajemen keuangan, serta belum adanya standardisasi mutu nasional yang diakui secara luas.

2. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini disusun untuk mengonstruksi alur pemikiran yang sistematis mengenai posisi strategis Moke dalam dimensi budaya dan ekonomi. Pertama, bagaimana dimensi gastronomi dan nilai sosiokultural Moke membentuk identitas etnis serta memediasi kohesi sosial dalam praktik kehidupan masyarakat di Kabupaten Sikka dan sekitarnya? Kedua, sejauh mana efisiensi ekonomi industri rumah tangga Moke dilihat dari perspektif teori lokasi industri dan struktur biaya berkontribusi terhadap kesejahteraan masyarakat lokal dan bagaimana keterkaitannya dengan pertumbuhan industri makanan dan minuman dalam skala ekonomi nasional? Ketiga, bagaimana potensi modernisasi melalui inovasi Moke Triple dan kebijakan legalisasi melalui regulasi daerah dapat menjawab tantangan standardisasi kualitas serta keamanan pangan guna memperkuat daya saing produk di pasar ekonomi kreatif global?

3. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang komprehensif guna mengeksplorasi fenomena Moke dalam kondisi objek yang alamiah. Teknik analisis data mengadopsi model interaktif Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data secara sistematis melalui narasi dan tabel, serta penarikan kesimpulan

⁹ Felixculpa Yernal N. Putra, "Perilaku Konsumsi Minuman Tradisional Moke Sebagai Determinan Sosial Kejadian Hipertensi Pada Laki-Laki Di Desa Wolodhesa Kecamatan Mego Kabupaten Sikka," *SEHATMAS: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat* 3, no. 4 (October 25, 2024): 757-71, <https://doi.org/10.55123/sehatmas.v3i4.4031>.

yang kredibel.¹⁰ Data primer diperoleh melalui teknik wawancara mendalam (*in-depth interview*) dengan *key informants* yang meliputi pakar gastronomi, budayawan, sejarawan, serta produsen Moke yang memahami sejarah dan proses produksi tradisional. Lokasi penelitian difokuskan di Kabupaten Sikka, khususnya di Jalan Don Slipi, Kelurahan Wailiti, sebagai pusat pemasaran Moke Triple, serta Desa Kokowahor dan Desa Foa sebagai representasi industri hulu yang masih mempertahankan metode konvensional.



Gambar 1. Dokumentasi dengan UMKM Moke Triple



Gambar 2. Produk Moke Triple

¹⁰ Matthew B Miles and A. Michael Huberman, "Drawing Valid Meaning from Qualitative Data: Toward a Shared Craft," *Educational Researcher* 13, no. 5 (May 1, 1984): 20-30, <https://doi.org/10.3102/0013189X013005020>.

Gambar 3. Proses Pembuatan Moke



Penguatan analisis dilakukan melalui studi literatur dan meta-analisis terhadap dokumen kebijakan pemerintah. Referensi ekonomi nasional bersumber dari laporan berkala Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi NTT mengenai PDRB tahun 2024 serta data Kementerian Perindustrian mengenai pertumbuhan industri manufaktur non-migas. Analisis spasial menggunakan teori lokasi industri Alfred Weber dengan pendekatan segitiga lokasional (*locational triangle*) untuk menghitung efisiensi jarak antara sumber bahan baku, pusat produksi, dan pasar. Selain itu, kajian yuridis dilakukan terhadap Peraturan Presiden Nomor 10 Tahun 2021, Peraturan Gubernur NTT Nomor 44 Tahun 2019, serta Peraturan Bupati Sikka Nomor 42 Tahun 2019 guna memetakan lanskap legalitas minuman tradisional di Indonesia.

B. PEMBAHASAN

1. Dimensi Gastronomi dan Nilai Sosiokultural sebagai Identitas Etnis

Gastronomi bukan sekadar aktivitas memasak, melainkan sebuah disiplin ilmu yang mempelajari hubungan antara makanan, manusia, dan lingkungan dalam konteks sejarah dan budaya.¹¹ Moke dalam perspektif masyarakat Sikka dan Flores secara umum memenuhi kriteria sebagai objek gastronomi unggulan karena memiliki keterikatan yang

¹¹ Joan et al., "Traditional Moke Drinks as Gastronomy Tourism: An Exploratory Study."

tak terpisahkan dengan sejarah dan lanskap ekologi wilayah tersebut. Secara historis, keberadaan Moke diyakini merupakan hasil akulturasi antara teknik distilasi yang dibawa oleh bangsa Portugis pada masa kolonial dengan kearifan lokal masyarakat Sikka dalam memanfaatkan pohon lontar. Legenda lokal menyebutkan bahwa asal-usul Moke bermula dari seorang tokoh bernama Mo'at yang menemukan cairan dalam buah lontar di tengah musim kemarau panjang dan membagikannya kepada tamu di rumah adat (*Lepo Gete*) sebagai tanda penerimaan dan keramah-tamahan.¹²

Secara budaya, Moke berfungsi sebagai simbol persaudaraan (*brotherhood*) dan persatuan dalam kehidupan sosial masyarakat NTT. Dalam konstelasi sosial, Moke hadir dalam berbagai upacara adat yang krusial, mulai dari ritual penyambutan tamu, upacara perdamaian antar-suku, hingga ritual keagamaan.¹³ Di Desa Wairterang, Moke dipandang sebagai pelengkap ritual *Gu'a Uma Kare Tua* yang menghubungkan manusia dengan roh leluhur. Keberadaannya dianggap sebagai prasyarat sahnya suatu perjanjian adat atau diskusi publik yang dikenal dengan istilah *Kula Babong*.¹⁴

Tabel 1. Elemen, Manifestasi dan Signifikansi Budaya

Elemen Gastronomi	Manifestasi pada Minuman Moke	Signifikansi Budaya
Sejarah	Akulturasi teknik Portugis dengan bahan baku lokal Lontar/Enau.	Representasi daya adaptasi budaya terhadap kolonisasi.
Lanskap	Tumbuh di iklim kering Sikka; pemanfaatan ekosistem sabana.	Ketergantungan harmonis antara manusia dan vegetasi lokal.
Budaya	Simbol persaudaraan, <i>Welcome Drink</i> , dan prasyarat ritual <i>Tua Kalok</i> .	Instrumen pemeliharaan kohesi sosial dan Solidaritas Mekanik.
Metode	Fermentasi nira (Moke Putih) diikuti distilasi tradisional (Moke Hitam).	Manifestasi kecerdasan teknologi tradisional (ETNOSAINS).

Namun, di balik nilai luhurnya, konsumsi Moke juga menghadapi tantangan dalam

¹² Joan et al.

¹³ Ida, Kiling, and Panis, "The Meaning of Moke for Ethnic Students of Sikka in the Era of Social and Technological Change: An Explorative Study From A Cultural Perspective."

¹⁴ Soa, Aswim, and Natsir, "Makna Minuman Tradisional (Moke) Ditinjau Dari Adat Masyarakat Sikka (Studi Kasus Di Desa Wairterang)."

dimensi kesehatan. Penelitian di Desa Wolodhesa menunjukkan bahwa konsumsi Moke dengan frekuensi tinggi menjadi determinan sosial kejadian hipertensi pada laki-laki. Hal ini disebabkan oleh keterikatan khusus masyarakat terhadap Moke yang dianggap sebagai gaya hidup normal atau simbol status sosial, sehingga kontrol diri dalam mengonsumsi alkohol sering kali terabaikan.¹⁵ Oleh karena itu, tantangan gastronomi masa depan adalah bagaimana mempertahankan nilai simbolis Moke sebagai warisan budaya sambil memitigasi dampak negatif terhadap kesehatan masyarakat melalui standarisasi kadar alkohol yang aman.¹⁶

2. Analisis Ekonomi Mikro dan Teori Lokasi Industri Alfred Weber

Industri minuman tradisional Moke di NTT merupakan motor penggerak ekonomi keluarga yang memiliki struktur unik. Sebagian besar produsen moke beroperasi di bawah payung industri rumah tangga (*home industry*) dengan modal terbatas namun memiliki kelayakan usaha yang tinggi. Studi kasus di Desa Foa, Kecamatan Aimere, menunjukkan bahwa rasio penerimaan terhadap biaya (*R/C Ratio*) usaha Moke mencapai angka 3,5, yang secara teoritis berarti setiap satu rupiah yang dikeluarkan menghasilkan pendapatan sebesar tiga setengah kali lipat.¹⁷ Pendapatan ini menjadi tumpuan utama masyarakat untuk memenuhi kebutuhan primer, membangun rumah, hingga membiayai pendidikan anak-anak mereka sampai ke jenjang perguruan tinggi.¹⁸

Penerapan Teori Lokasi Industri Alfred Weber pada industri Moke di Desa Kokowahor memberikan wawasan mendalam mengenai efisiensi spasial. Berdasarkan prinsip minimisasi biaya transportasi dan tenaga kerja, lokasi produksi Moke cenderung diletakkan sangat dekat dengan sumber bahan baku, yaitu kebun-kebun pohon lontar atau enau milik keluarga.¹⁹ Hal ini dikarenakan nira (bahan baku) memiliki bobot yang lebih berat dan volume yang lebih besar dibandingkan produk hasil sulingan (Moke), sehingga memindahkan lokasi produksi mendekati bahan baku adalah strategi paling rasional untuk menekan biaya operasional.

¹⁵ Putra, "Perilaku Konsumsi Minuman Tradisional Moke Sebagai Determinan Sosial Kejadian Hipertensi Pada Laki-Laki Di Desa Wolodhesa Kecamatan Mego Kabupaten Sikka."

¹⁶ Laurensius Leba Tukan, "Sopi: Antara Tradisi, Hukum, Dan Upaya Legalisasi Di NTT," Selatan Indonesia, 2025, <https://selatanindonesia.com/sopi-antara-tradisi-hukum-dan-upaya-legalisasi-di-ntt/>.

¹⁷ Victoria Ayu Puspita et al., "Analisis Uji Kelayakan Usaha Minuman Tradisional Moke (Studi Kasus Di Desa Foa, Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada)," *Jurnal AGRIBIS* 18, no. 2 (July 23, 2025): 2661–74, <https://doi.org/10.36085/agribis.v18i2.8715>.

¹⁸ Limbu et al., "Etnoscience of Traditional Alcoholic Beverages (Moke Putih) of Ngada East Nusa Tenggara."

¹⁹ Nair, Hasan, and Rahmawati, "Geographical Study of the Location of the Traditional Beverage Industry (Moke) Based on Weber's Theory in Kokowahor Village, Kangae District, Sikka Regency."

Tabel 2. Parameter Lokasi, Data dan Implikasi

Parameter (Studi Weber)	Lokasi	Data (Kokowahor)	Rata-Rata	Implikasi Ekonomi
Jarak Bahan Baku ke Pabrik		0,13062 km	(130,62 meter).	Efisiensi biaya angkut bahan baku sangat maksimal.
Jarak Pabrik ke Pasar (Pasar Wairkoja)		2,42 km.		Biaya distribusi produk akhir relatif terjangkau.
Biaya Transportasi Produk		Rp 6.270 - Rp 18.360 per pengiriman.		Struktur harga jual tetap kompetitif di pasar lokal.
Tenaga Kerja		Berbasis keluarga (informal).		Biaya upah tidak menjadi faktor penentu lokasi.

Data tersebut menegaskan bahwa industri Moke adalah contoh nyata dari industri yang bersifat *resource-oriented*. Meskipun jumlah unit usaha di beberapa wilayah mengalami penurunan (dari 14 unit menjadi 8 unit di Kokowahor antara 2023-2025), hal ini lebih disebabkan oleh kendala keterbatasan modal dan kurangnya minat generasi muda, bukan karena ketidakefisienan lokasi atau rendahnya permintaan pasar.²⁰ Keberlanjutan industri ini sangat bergantung pada bagaimana pemerintah daerah mampu memfasilitasi akses pembiayaan melalui skema Kredit Usaha Rakyat (KUR), mengingat 65% UMKM di NTT masih kesulitan mengakses lembaga keuangan formal.²¹

3. Inovasi Moke Triple dan Strategi Modernisasi Produk

Modernisasi minuman tradisional menjadi urgensi strategis untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing. Fenomena "Moke Triple" di Kabupaten Sikka merepresentasikan langkah awal yang sukses dalam mentransformasi produk rumahan menjadi produk yang lebih terstandarisasi. Berbeda dengan moke tradisional yang sering kali memiliki aroma dan rasa yang tidak konsisten, Moke Triple menawarkan stabilitas kualitas melalui proses penyulingan yang lebih terkontrol. Penggunaan kemasan botol bersegel dengan label sederhana meskipun masih konvensional telah meningkatkan kepercayaan konsumen, terutama dari kalangan dewasa muda yang sangat memperhatikan aspek higiene dan estetika.

²⁰ Nair, Hasan, and Rahmawati.

²¹ Endah Caratri, "Perkembangan Sektor UMKM Di Nusa Tenggara Timur: Tantangan Dan Potensi," Berita Daerah Terkini, 2024, <https://www.beritadaerah.co.id/index.php/2024/09/15/perkembangan-sektor-umkm-di-nusa-tenggara-timur-tantangan-dan-potensi/>.

Tabel 3. Aspek Produk

Aspek Produk	Moke Tradisional (Curah)	Moke Triple (Inovatif)
Karakteristik Rasa	Tajam, bervariasi antar-batch.	Halus (<i>smooth</i>), aroma konsisten. ¹
Penampilan	Seringkali keruh.	Jernih (Varian Merah dan Putih).
Kemasan	Jerigen bekas atau plastik. ¹	Botol kaca/plastik bersegel & berlabel.
Harga Jual	Rp 15.000 - Rp 20.000 (Moke Putih).	Rp 35.000 per botol.
Kanal Penjualan	Transaksi langsung di lokasi.	Langsung, pedagang pengumpul, & Online.

Penjualan Moke Triple mencapai rata-rata 350 liter per bulan, dengan peningkatan signifikan pada periode November-Desember. Harga jual yang dipatok, mulai dari Rp 250.000 untuk jerigen 5 liter hingga Rp 1.250.000 untuk jerigen 35 liter, menunjukkan adanya segmentasi pasar menengah yang mulai terbentuk. Inovasi ini membuktikan bahwa narasi budaya yang kuat jika dipadukan dengan manajemen produksi yang lebih baik dapat menciptakan multiplikator ekonomi bagi para pelaku usaha kreatif di daerah terpencil. Upaya modernisasi ini selaras dengan tren global di mana konsumen mencari produk *craft spirits* yang otentik namun tetap memenuhi standar keamanan pangan.

4. Kontribusi Skala Makro terhadap Ekonomi Nasional

Industri minuman tradisional seperti Moke tidak beroperasi di ruang hampa, melainkan berkontribusi pada narasi besar pertumbuhan ekonomi Indonesia. Sektor industri makanan dan minuman (mamin) secara nasional merupakan kontributor utama PDB industri pengolahan non-migas, dengan pertumbuhan sebesar 5,9% pada tahun 2024.²² Pada kuartal II 2024, sektor ini bahkan tumbuh hingga 5,53%, menjadi penopang utama pertumbuhan ekonomi nasional di tengah ketidakpastian global.²³ Bagi Provinsi NTT, sektor pertanian yang mencakup perkebunan lontar menyumbang 28,87% terhadap PDRB tahun 2024, yang menunjukkan bahwa hulu dari industri Moke adalah pilar

²² Wee, "Restrukturisasi Tech in Asia Untuk Masa Depan."

²³ Han Revanda Putra, "Industri Makanan Dan Minuman Tumbuh 5,53 Persen, Beri Sumbangan Terbesar Ke PDB," Tempo, 2024, <https://www.tempo.co/ekonomi/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-5-53-persen-beri-sumbangan-terbesar-ke-pdb--12737>.

fundamental ekonomi regional.²⁴

Potensi ekonomi nasional dari minuman beralkohol tradisional juga terlihat dari kinerja ekspor. Kementerian Perindustrian mencatat permintaan global terhadap minuman beralkohol produksi lokal Indonesia meningkat tajam pasca-pandemi, dengan nilai ekspor mamin mencapai US\$4,2 miliar pada Februari 2025.²⁵ Meskipun bir masih mendominasi pasar ekspor ke Thailand dan Malaysia, *spirit* tradisional seperti Moke, Sopi, dan Arak memiliki peluang besar untuk masuk ke segmen pasar premium internasional jika berhasil melalui proses standarisasi industri yang ketat.²⁶

Tabel 4. Indikator Ekonomi

Indikator Ekonomi Nasional (2024/2025)	Nilai / Capaian
Pertumbuhan Industri Mamin Nasional	5,9 % - 6,15 %
Kontribusi PDB Industri Mamin	Rp 1,53 Kuadriliun
Pertumbuhan Ekonomi Provinsi NTT	3,03 % - 3,73 %
Dominasi Sektor Pertanian di NTT	28,87 % terhadap PDRB
Neraca Dagang Sektor Mamin (2024)	Surplus US\$ 24,37 Miliar

Data di atas mengonfirmasi bahwa penguatan industri mamin berbasis kearifan lokal adalah langkah strategis untuk mempercepat pemulihan ekonomi nasional. Investasi di sektor ini, yang mencapai Rp 110,57 triliun pada tahun 2024, menunjukkan kepercayaan pemangku kepentingan terhadap daya tahan industri mamin terhadap fluktuasi ekonomi.²⁷ Oleh karena itu, mengintegrasikan Moke ke dalam rantai pasok industri mamin nasional bukan hanya soal pelestarian budaya, melainkan juga soal optimalisasi aset ekonomi yang selama ini belum tergarap maksimal (*untapped nectar*).

5. Perspektif Hukum: Antara Legalisasi dan Pengendalian

Dinamika hukum mengenai minuman beralkohol di Indonesia mengalami perubahan signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Pencabutan lampiran Peraturan

²⁴ BPS NTT, "Ekonomi Nusa Tenggara Timur Triwulan IV-2024 Tumbuh 3,03 Persen (y-on-Y)" (Kupang, 2025), <https://ntt.bps.go.id/id/pressrelease/2025/02/05/1407/ekonomi-nusa-tenggara-timur-triwulan-iv-2024-tumbuh-3-03-persen--y-on-y-.html>.

²⁵ Wee, "Restrukturisasi Tech in Asia Untuk Masa Depan."

²⁶ Nugroho Pratomo, "Peluang Besar Pasar Bir Made In Indonesia," Valid News, 2023, <https://validnews.id/opini/peluang-besar-pasar-bir-made-in-indonesia>.

²⁷ Andi Hidayat, "Investasi Di Sektor Makanan & Minuman Capai Rp 110,57 T Di 2024," Finance Detik, 2025, <https://finance.detik.com/industri/d-7828733/investasi-di-sektor-makanan-minuman-capai-rp-110-57-t-di-2024>.

Presiden (Perpres) Nomor 10 Tahun 2021 yang mengatur pembukaan investasi baru dalam industri minuman keras sempat menimbulkan ketidakpastian bagi pengembangan industri minuman tradisional secara masif. Namun, pemerintah daerah di NTT mengambil langkah proaktif untuk melindungi pengrajin lokal melalui regulasi yang lebih spesifik. Pemerintah Provinsi NTT mengeluarkan Peraturan Gubernur Nomor 44 Tahun 2019 tentang Pemurnian dan Tata Kelola Minuman Tradisional Beralkohol Khas NTT, yang menjadi landasan bagi lahirnya produk "Sophia".²⁸

Di tingkat kabupaten, Pemerintah Kabupaten Sikka menerbitkan Peraturan Bupati Nomor 42 Tahun 2019 tentang Produksi dan Tata Kelola Moke Khas Kabupaten Sikka. Regulasi ini bertujuan untuk:

- a. Menjamin produksi tuak sebagai bahan baku moke yang legal dan aman dikonsumsi.
- b. Mengatur mekanisme distilasi dan pemurnian agar memenuhi standar kesehatan.
- c. Mengelola distribusi agar terkontrol dan tidak dijual langsung kepada anak di bawah umur (minimal 21 tahun).

Meskipun perangkat hukum telah tersedia, implementasinya masih menghadapi hambatan substansial. Penegakan hukum sering kali fokus pada aspek larangan penjualan tanpa izin, sementara aspek pembinaan dan pemberdayaan masyarakat produsen masih minim. Tanpa adanya fasilitas laboratorium sederhana untuk pengujian kadar alkohol di tingkat kecamatan serta bantuan teknologi distilasi modern, produsen moke tradisional akan sulit keluar dari status "miras ilegal". Ke depan, diperlukan kolaborasi dengan akademisi untuk menciptakan inovasi moke rendah alkohol yang aman dipasarkan secara luas sebagai produk ekonomi kreatif unggulan yang mendukung sektor pariwisata.

6. Dampak Transformasi Digital dan Masa Depan Ekonomi Kreatif

Era digitalisasi membuka cakrawala baru bagi pemasaran Moke. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan media sosial dan platform e-commerce mulai merambah ke pelosok NTT, membantu UMKM lokal menjangkau pasar di luar daerah hingga ke tingkat nasional. Pemanfaatan teknologi digital ini krusial karena hanya sekitar 20% UMKM di NTT yang saat ini sudah melek digital, padahal platform seperti GoFood

²⁸ Damianus Ngere Dari, Yohanes G Tuba Helan, and Saryono Yohanes, "Dasar Legalitas Peredaran Minuman Beralkohol Tradisional Jenis Sopia Di Wilayah Nusa Tenggara Timur," *Petition Law Journal* 1, no. 1 (November 30, 2023): 382-90, <https://doi.org/10.35508/pelana.v1i1.13752>.

dan marketplace lainnya telah terbukti mampu meningkatkan keterkaitan sektoral dan multiplikator ekonomi secara signifikan.²⁹

Masa depan Moke sebagai pilar ekonomi kreatif bergantung pada tiga pilar utama:

- a. Standardisasi Mutu: Memastikan produk memiliki kadar etanol yang stabil dan bebas dari kontaminan berbahaya (metanol) melalui proses pemurnian kolektif di tingkat koperasi.
- b. Narasi Branding: Mengemas Moke sebagai produk premium dengan narasi gastronomi yang kuat, menonjolkan sejarah kolonial dan kearifan lokal masyarakat Flores untuk menarik wisatawan domestik dan internasional.²
- c. Keberlanjutan Ekologi: Menjamin kelestarian pohon lontar dan enau sebagai sumber bahan baku melalui praktik penyadapan nira yang berkelanjutan serta program reboisasi vegetasi sabana.

Dengan mengadopsi prinsip-prinsip industri 4.0, seperti pelacakan rantai pasok berbasis digital dan pemasaran berbasis konten budaya, Moke dapat bertransformasi dari sekadar minuman adat menjadi ikon ekspor berkelas dunia yang sejajar dengan Sake dari Jepang atau Tequila dari Meksiko. Hal ini tidak hanya akan memperkuat identitas budaya masyarakat NTT, tetapi juga memberikan kontribusi riil terhadap diversifikasi produk manufaktur nasional yang berbasis sumber daya hayati lokal.

C. KESIMPULAN

Moke merupakan entitas gastronomi tradisional yang berfungsi sebagai katalisator kohesi sosial masyarakat Nusa Tenggara Timur melalui nilai simbolis persaudaraan dalam berbagai ritual adat lintas generasi. Secara ekonomi, industri rumah tangga Moke menunjukkan efisiensi spasial yang tinggi dan kelayakan usaha yang mumpuni, serta terbukti menjadi tulang punggung kesejahteraan keluarga dalam menunjang ketahanan ekonomi regional dan nasional. Inovasi modernisasi melalui Moke Triple membuktikan bahwa standardisasi kualitas dan branding kreatif dapat memperluas pangsa pasar, namun diperlukan penguatan regulasi daerah serta pendampingan teknologi produksi untuk menjamin keamanan pangan dan kepastian hukum. Integrasi strategis antara pelestarian budaya, inovasi digital, dan dukungan kebijakan pemerintah akan mentransformasi minuman tradisional Moke menjadi komoditas unggulan dalam

²⁹ Efriyani Sumastuti and Ika Indriasari, "Key Creative Industry Analysis Using Input-Output Approach," *Journal of Innovation in Business and Economics* 9, no. 01 (April 10, 2025): 245–54, <https://doi.org/10.22219/jibe.v9i01.35377>.

ekosistem ekonomi kreatif yang berdaya saing global.

DAFTAR PUSTAKA

- Caratri, Endah. "Perkembangan Sektor UMKM Di Nusa Tenggara Timur: Tantangan Dan Potensi." *Berita Daerah Terkini*, 2024. <https://www.beritadaerah.co.id/index.php/2024/09/15/perkembangan-sektor-umkm-di-nusa-tenggara-timur-tantangan-dan-potensi/>.
- Dari, Damianus Ngere, Yohanes G Tuba Helan, and Saryono Yohanes. "Dasar Legalitas Peredaran Minuman Beralkohol Tradisional Jenis Sopia Di Wilayah Nusa Tenggara Timur." *Petitum Law Journal* 1, no. 1 (November 30, 2023): 382–90. <https://doi.org/10.35508/pelana.v1i1.13752>.
- Hidayat, Andi. "Investasi Di Sektor Makanan & Minuman Capai Rp 110,57 T Di 2024." *Finance Detik*, 2025. <https://finance.detik.com/industri/d-7828733/investasi-di-sektor-makanan-minuman-capai-rp-110-57-t-di-2024>.
- Ida, Gracia, Indra Yohanes Kiling, and Marleny Purnamasari Panis. "The Meaning of Moke for Ethnic Students of Sikka in the Era of Social and Technological Change: An Explorative Study From A Cultural Perspective." *Journal of Health and Behavioral Science* 6, no. 2 (September 9, 2024): 188–201. <https://doi.org/10.35508/jhbs.v6i2.17399>.
- Joan, Farah Fadilah Putri, Setiaji, Yudi Nugroho, and Setyo Prasiyono. "Traditional Moke Drinks as Gastronomy Tourism: An Exploratory Study." In *Proceedings UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture)*, 368–75, 2022. <https://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/6072>.
- Limbu, Umbu Nataniel, Antonia Paulina Bao, Victoria Coe Lea, Christianus Y. N. Bhae, and Prihatin Prihatin. "Etnoscience of Traditional Alcoholic Beverages (Moke Putih) of Ngada East Nusa Tenggara." *Jurnal Biologi Tropis* 24, no. 2 (June 27, 2024): 872–80. <https://doi.org/10.29303/jbt.v24i2.6874>.
- Miles, Matthew B, and A. Michael Huberman. "Drawing Valid Meaning from Qualitative Data: Toward a Shared Craft." *Educational Researcher* 13, no. 5 (May 1, 1984): 20–30. <https://doi.org/10.3102/0013189X013005020>.
- Nair, Evodius Meyendro Ama, Muhammad Husain Hasan, and Arfita Rahmawati. "Geographical Study of the Location of the Traditional Beverage Industry (Moke) Based on Weber's Theory in Kokowahor Village, Kangae District, Sikka Regency." *Socio-Economic and Humanistic Aspects for Township and Industry* 3, no. 3 (August 15, 2025): 651–63. <https://doi.org/10.59535/sehati.v3i3.542>.
- NTT, BPS. "Ekonomi Nusa Tenggara Timur Triwulan IV-2024 Tumbuh 3,03 Persen (y-on-Y)." Kupang, 2025. <https://ntt.bps.go.id/id/pressrelease/2025/02/05/1407/ekonomi-nusa-tenggara-timur-triwulan-iv-2024-tumbuh-3-03-persen--y-on-y-.html>.
- Pratomo, Nugroho. "Peluang Besar Pasar Bir Made In Indonesia." *Valid News*, 2023. <https://validnews.id/opini/peluang-besar-pasar-bir-made-in-indonesia>.
- Puspita, Victoria Ayu, Igniosa Taus, Umbu A. Hamakonda, and Richardus Hendra Tambus. "Analisis Uji Kelayakan Usaha Minuman Tradisional Moke (Studi Kasus Di Desa Foa,

- Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada).” *Jurnal AGRIBIS* 18, no. 2 (July 23, 2025): 2661–74. <https://doi.org/10.36085/agribis.v18i2.8715>.
- Putra, Felixculpa Yernal N. “Perilaku Konsumsi Minuman Tradisional Moke Sebagai Determinan Sosial Kejadian Hipertensi Pada Laki-Laki Di Desa Wolodhesa Kecamatan Mego Kabupaten Sikka.” *SEHATMAS: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat* 3, no. 4 (October 25, 2024): 757–71. <https://doi.org/10.55123/sehatmas.v3i4.4031>.
- Putra, Han Revanda. “Industri Makanan Dan Minuman Tumbuh 5,53 Persen, Beri Sumbangan Terbesar Ke PDB.” *Tempo*, 2024. <https://www.tempo.co/ekonomi/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-5-53-persen-beri-sumbangan-terbesar-ke-pdb--12737>.
- Soa, Hieronimus Chrisantus, Danar Aswim, and H.Rodja Abdul Natsir. “Makna Minuman Tradisional (Moke) Ditinjau Dari Adat Masyarakat Sikka (Studi Kasus Di Desa Wairterang).” *Jurnal Kajian Penelitian Pendidikan Dan Kebudayaan* 1, no. 4 (November 15, 2023): 20–36. <https://doi.org/10.59031/jkppk.v1i4.259>.
- Sumastuti, Efriyani, and Ika Indriasari. “Key Creative Industry Analysis Using Input-Output Approach.” *Journal of Innovation in Business and Economics* 9, no. 01 (April 10, 2025): 245–54. <https://doi.org/10.22219/jibe.v9i01.35377>.
- Tukan, Laurensius Leba. “Sopi: Antara Tradisi, Hukum, Dan Upaya Legalisasi Di NTT.” *Selatan Indonesia*, 2025. <https://selatanindonesia.com/sopi-antara-tradisi-hukum-dan-upaya-legalisasi-di-ntt/>.
- Wee, Willis. “Restrukturisasi Tech in Asia Untuk Masa Depan.” *Tech in Asia*, 2025. <https://id.techinasia.com/data-industri-makanan-minuman-indonesia-panduan-lengkap>.
- Yonatan, Agnes Z. “Top 10 Negara Tujuan Utama Ekspor Minuman Beralkohol RI 2025.” *Good Stats*, 2025. <https://goodstats.id/article/top-10-negara-tujuan-utama-ekspor-minuman-beralkohol-ri-2025-JtWD7>.