*BEROAHAN,* TRADISI LOKAL MASYARAKAT

DI KOTABARU, MELAWI, KALBAR

**M. Farid Migustio**

Fakultas Syariah Ekonomi Islam (FSEI)

Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Pontianak

Email: faridmigustio80@gmail.com

**HIGHLIGHT**

* Beroahan dalam Tradisi Melayu
* Islam dan Budaya Lokal
* Kotabaru, Melawi
* Pedalaman Kalimantan Barat

|  |
| --- |
| **ABSTRACT** |
| *Communities always have local wisdom for their interests and survival. Likewise with the community in Kotabaru, Tanah Pinoh District, Melawi Regency, West Kalimantan. Based on data obtained through interviews and observations at Kotabaru, the community inherited many local traditions; one of them is prayer. Beroah is a tradition of Kotabaru people who are of choice, carried out by people who want or want to do it, and usually carried out by capable communities. In the past until now prayers have always been carried out by Muslim communities to pray or send prayers to people who have died. The aim is to pray for people who have died. Prayers are usually carried out when the day of one's death and can also be carried out after the second, third, seventh, one hundred and even one day.* |
|
|
|
|

**PENDAHULUAN**

Budaya lokal merupakan kekayaan yang ada dalam kehidupan masyarakat lokal, yang diwariskan oleh generasi yang sudah lalu ke generasi sampai sekarang. Budaya lokal ini memiliki nilai yang sangat berharga bagi bangsa (Arafah, B, 2003; Roisah, K, 2014), karena budaya lokal itu membuat kita bisa mengetahui tentang apa saja budaya-budaya lokal yang ada di sekitar kita, tentang sesuatu yang bernilai di dalam dan untuk kehidupan, termasuk juga tentang bagaimana hidup dan berinteraksi dengan lingkungan alam dan lingkungan sosial.

Sebegitu pentingnya budaya lokal, maka setiap generasi selalu merasa perlu mewariskan dan melestarikannya, kepada generasi berikutnya. Anggota komunitas dipandang perlu mengambil tanggung jawab melanjutkan nilai-nilai budaya dan warisan itu kepada negerasi berikutnya, dan sering sekali mereka khawatir jika hal-hal tertentu hilang dan punah ditelan zaman dan karena pergeseran waktu.

Beroah merupakan salah satu budaya yang ada di Kotabaru Tanah Pinoh Kabupaten Melawi Kalimantan Barat, warisan generasi terdahulu yang memiliki nilai-nilai kekayaan budaya. Beroah merupakan salah satu bentuk budaya yang dianggap perlu terus dilaksanakan dan diwariskan kepada generasi berikutnya.

Beroah merupakan budaya yang biasa dilakukan masyarakat setempat untuk mengenang dan mendoakan almarhum atau arwah-arwah keluarga yang sudah meninggal. Banyak pandangan tentang kepercayaan mengenai beroah. Ada yang memandang bahwa beroah itu hanyalah sekedar tradisi budaya yang harus dilakukan setiap adanya kematian.Ada juga yang mempercayai bahwa beroah itu merupakan kepercayaan sejak dari nenek moyang dahulu yang harus dilakukan jika ada yang meninggal. Dan ada juga yang percaya bahwa jika ada yang meninggal maka harus melaksanakan beroah, karena jika tidak melaksanakan beroah, arwah yang meninggal tersebut akan bergentayangan.

Artikel ini dilatarbelakangi keinginan penulis untuk melihat bagaimana keunikan beroah di Kotabaru. Keunikan inilah yang membuat kita berasumsi bahwa bentuk budaya ini adalah bagian yang sangat bernilai dan bentuk kearifan masyarakat setempat, tidak ada pada masyarakat lain.

Kearifan lokal (wisdom) berarti kemampuan seseorang dalam menggunakan akal pikirannya untuk menyikapi sesuatu kejadian, obyek atau situasi. Sedangkan lokal, menunjukkan ruang interaksi dimana peristiwa atau situasi tersebut terjadi. Dengan demikian, kearifan lokal secara subtansial merupakan nilai dan norma yang berlaku dalam suatu masyarakat yang diyakini kebenarannya dan menjadi acuan dalam bertindak dan berprilaku sehari-hari. Dengan kata lain kearifan lokal adalah kemampuan menyikapi dan memberdayakan potensi nilai-nilai luhur budaya setempat. Oleh karena itu, kearifan lokal merupakan entitas yang sangat menentukan harkat dan martabat manusia dalam komunitasnya (Geertz, 1992).

Kearifan lokal merupakan kecerdasan manusia yang dimiliki oleh kelompok atau etnis tertentu yang diperoleh melalui pengalaman masyarakat. Artinya kearifan lokal disini adalah hasil dari masyarakat tertentu melalui pengalaman mereka dan belum tentu dialami oleh masyarakat yang lain. (Rahyono, 2009).

Pendapat yang sama dikemukakan oleh S. Swarsi. Katanya, secara konseptual, kearifan lokal merupakan kebijaksanaan manusia yang bersandar pada filosofi nilai-nilai, etika, cara-cara, dan perilaku yang melembaga secara tradisional. Kearifan lokal adalah nilai yang dianggap baik dan benar sehingga dapat bertahan dalam waktu yang lama, bahkan melembaga (Mariane, 2013).

Phongphit dan Nantasuwan menyatakan kearifan lokal sebagai pengetahuan yang berdasarkan pengalaman masyarakat turun-temurun antar generasi. Pengetahuan ini menjadi aturan bagi kegiatan sehari-hari masyarakat ketika berhubungan dengan keluarga, tetangga, masyarakat lain dan lingkungan sekitar. (Affandi dan Wulandari, 2012).

**METODE PENELITIAN**

Artikel ini ditulis berdasarkan pengumpulan data di lapangan yang dilaksanakan penulis, di Kotabaru, Melawi. Data yang digunakan dalam tulisan ini adalah hasil penelitian lapangan yang dilakukan penulis pada bulan Juni tahun 2018. Penulis mewawancarai tokoh agama dan tokoh masyarakat, serta ibu rumah tangga, untuk memperoleh gambaran mengenai kegiatan beroah dan hal-hal yang berkaitan dengannya.

Wawancara dilakukan di rumah sumber, dan sebagiannya dilanjutkan melalui telepon atau wawancara jarak jauh, terutama untuk mendapatkan data tambahan. Selain itu, untuk mendapatkan informasi yang akurat peneliti juga meminta narasumber untuk menulis –seperti doa beroah yang dilampir dalam artikel ini.

Penulis juga melakukan observasi untuk melengkapi gambaran tentang kegiatan, ditambah dengan pengetahuan sebelumnya yang peneliti miliki sebagai bagian dari masyarakat Kotabaru. Data yang dikumpulkan kemudian diklasifikasi berdasarkan tujuan penelitian.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Gambaran Umum Kotabaru**

Dahulu Kotabaru itu namanya adalah *Kutabaru*. Sejarahnya Kutabaru itu pada masa Raja pada saat itu ada membuat benteng parit yang disebut Kuta, sedangkan kata baru-nya itu karena baru dibangun, jadi disebutlah dengan nama Kutabaru, tapi sekarang lebih dikenal dengan nama Kotabaru, karena pada masa itu Kutabaru adalah kota, jadi dikenallah dengan nama Kotabaru.( Khuzma Yudhi, Wawancara, Juni 2018).

Kotabaru merupakan ibukota Kecamatan Tanah Pinoh yang berada di Kabupaten Melawi Kalimantan Barat. Jumlah penduduk Kotabaru kira-kira kurang lebih 18 ribu jiwa dan jumlah desa disana ada 11 desa yaitu; Desa Sukamaju, Desa Batu Begigi, Desa Loka Jaya, Desa Tanjung Gunung, Desa Keranjik, Desa Madong Raya, Desa Bina Karya, Desa Tanjung Beringin (Kampung Baru), Desa Maris Jaya, Desa Bina Jaya, Desa Pelita Kenaya.

Mayoritas penduduk Kotabaru adalah bersuku Dayak dan Melayu , Suku Dayaknya sepeti; Dayak Keninjal, Suku Dayak Lindi, Dayak Kasubang, Dayak Sandai, Dayak Pangin, Dayak Batu, Dayak Keluas, Dayak Meligai, Dayak Melayu.Untuk agamanya masyarakat Kotabru bermayoritas bergama Islam dan ada juga yang non Muslim seperti Khatolik, Kristen, Khonghucu, dan lainnya.

Di Kotabaru juga terdapat budaya seperti Jepin, Haprah, Gamelan, dan Pencak Silat dan lainnya.Budaya-budaya itu masih hidup di kalangan masyarakat dan dipertunjukkan pada momen-momen tertentu.

Mata pencaharian masyarakat Kotabaru pada umumnya yaitu sebagai Petani, seperti berladang, menyadap karet (noreh), penambang emas (nyedot), kebun , buruh, dulang emas dan lainnya. Ketergantungan masyarakat pada sumber daya alam sangat tinggi.(Syaiful Tito, 57 tahun, Kotabaru, Melawi, 28 Juni 2018)

**Bentuk Tradisi Beroah**

Di masa lalu sampai sekarang beroah selalu dilaksanakan masyarakat muslim ketika adanya orang yang meninggal dunia. Beroah ini dilaksanakan setelah tiga hari, tujuh hari, empat puluh hari, seratus hari bahkan sampai satu tahun.

Melaksanakan beroah ini merupakan tradisi masyarakat di Kotabaru bukan kewajiban atau ketentuan tertentu yang harus dilakukan dan tidak diharuskkan untuk melaksanakannya dikalangan masyarakat yang kurang mampu, menyelenggarakan beroah ini biasanya dilaksanakan oleh masyarakat yang mampu. Beroah ini biasanya dilaksanakan masyarakat pada bulan-bulan tertentu yaitu; Bulan Sya’ban menjelang Ramadan (lebaran Idulfitri), menjelang idul adha dan setelah idul adha, dan sekarang biasa dilaksanakan pada malam Jumat setelah Yasinan.

Adapun maksud dari beroah ini adalah untuk mengingat dan mendoakan bagi almarhum atau arwah yang sudah meninggal dan sekaligus mendoakan keluarga supaya diberi kesabaran. Pada saat melaksanakan beroah ini masyarakat disana mempersiapkan makanan berupa makanan berat maupun ringan seperti kue-kue, nasi dan sayuran dalam satu perontang (hidangan makanan yang di jejeran nasi serta lauk pauknya) untuk dimakan bersama-sama, dan mengundang (mongel) orang-orang disekitar, terutama tetangga dan kerabat yang jauh untuk menyantap makanan bersama-sama setelah didoakan, khususnya doa beroah.

Bentuk kegiatan dari kearifan lokal beroah ini sebenarnya masih sangat banyak, tetapi karena dalam ruang yang terbatas ini hanya beberapa sebagian bentuk saja yang ditampilkan. Dibawah ini akan diceritakan atau digambarkan kearifan lokal yang ada terdapat pada tradisi beroah dari hari pertama dan hari seterusnya dan cara penyelenggaraannya.

Beroah merupakan tradisi masyarakat dalam dua bentuk. Bentuk pertama, beroah tahunan. Beroah bentuk ini bukan kewajiban yang harus dilakukan, hanya dilakukan bagi masyarakat ekonominya yang mampu saja. Jadi, pelaksanaannya tergantung keluarga yang melaksanakannya.Beroah bentuk ini waktu laksanakan sangat longgar, bisa dilaksanakan pada bulan Sya’ban, menjelang Ramadan, sehabis lebaran Idulfitri dan Iduladha. Belakangan ini, ada juga yang melaksanakan di bulan-bulan lain atau bulan biasa mengingatkan kemampuan dan pertimbangan waktu. Pelaksanaan juga tidak selalu setiap tahun. Kadang kala juga dilaksanakan setelah beberapa tahun berselang.

Bentuk yang ke dua, beroah yang dilaksanakan oleh masyarakat ketika ada warga yang meninggal dunia, setelah mayat dimakamkan malamnya diadakan tahlilan dan doa roah. Beroah bentuk ke dua ini, ketat dan harus dilaksanakan oleh keluarga yang ditinggalkan.

Beroah bentuk ke dua ini dilaksanakan selama beberapa kali, yaitu di hari pertama, hari kedua, hari ketiga, dan hari ketujuh, hari keempat puluh, seratus hari, seribu hari bahkan jika mampu sampai setahun. Beroah ini identik dengan doa bersama atau berjamaah dengan doa khusus, yaitu doa roah dan biasanya ditambahkan dengan doa selamat tolak bala.

Setelah itu dilanjutkan dengan makan bersama yang disebut pongel. Pongel atau panggil, adalah undangan makan bersama menghadap perontang (jejeran makanan) pada posisi saling berhadapan. Penyajiannya seperti itu. Namun, sekarang ada juga mengambil makanan yang dihidangkan di atas meja.Bentuk penyajian ini tergantung pilihan keluarga dengan mempertimbangkan ruang, ketersediaan bahan dan peralatan.

Pelaksanaan rangkaian beroah hari ini agak berbeda dibandingkan zaman dahulu. Pada zaman dulu untuk para tamu yang dipongel (undang) biasanya diutamakan untuk kaum laki-laki, tapi sekarang yang dipongel (undang) itu semuanya, yaitu laki-laki maupun perempuan. Biasanya pemongel (orang yang mengundang) mengundang semua kerabat yang ada di rumah (berobis).

Ketika kegiatan, lelaki dan perempuan dibedakan tempatnya. Lelaki duduk di bagian depan, dan perempuan saat memasuki rumah tuan rumah biasanya duduk di dapur.

**Kematian Hari Pertama**

Biasanya dihari pertama atau dihari wafat, keluarga tersebut langsung mencari bahan-bahan dapur dan sembako untuk langsung memasak untuk orang yang melayat dan orang yang menggali kuburan. Anggota keluarga, biasanya tamu yang melayat ke rumah almarhum membawa sembako untuk disedekahkan kepada tuan rumah yang ditinggal oleh almarhum. Tamu-tamu biasanya bersedekah atau memberi bahan makanan berupa beras, kelapa, garam, dan sembako lainnya, dan tuan rumah biasanya hanya menyediakan atau membeli lauknya saja.Mereka memasak nasi dan lauk-pauknya seperti sayur umbut –bagian dalam atau muda dari jenis pohon palm, sawit, dan kelapa--, ayam masak kecap, sambal belimbing dan lain-lain.

Tuan rumah juga membuat kue khas kematian, yaitu kue Serabi dan Lintang Natai (Pucung).Kue serabi adalah kue yang berbentuk bulat pipih yang terbuat dari tepung beras dan kelapa yang diparut.Kue Lintang Nataiterbuat dari tepung beras, kelapa parut, garam secukupnya, minyak untuk menggoreng dan air sedikit.

Di Kotabru Serabi ini jarang ditemukan di hari-hari biasa karena biasanya kue ini hanya dibuat ketika ada kematian atau sebagai pelengkap acara kematian. Sesetengah keluarga percaya membuat kue pada hari lain sama dengan “mengundang” kematian. Oleh karena itu bagi mereka adalah pemali membuat Serabi pada hari-hari biasa. Kue ini dibuat sebanyak atau lebih dari 40 buah, dibagikan kepada anak-anak. (Titi Sumantri, 48 tahun, wawancara Juni 2018).

**Kematian Hari ke Dua**

Di hari kedua tuan rumah mengundang (Mongel) tetangga dan kerabat terdekat untuk dua tujuan.Mereka datang untuk dua tujuan. Pertama, untuk menghadiri acara beroahan, dan ke dua untuk membantu memasak makanan yang akan dihidangkan pada acara beroahan.

Makanan pada hari ke dua berbeda dibandingkan hari pertama. Pada hari kedua para keluarga beramai-ramai membuat kue Peturak atau kue Juadah kue Peturak dibuat dari tepung beras putih santan cair, garam, dan daun pisang untuk membungkus kue Peturak itu, serta tali. Tali biasanya diambil dari daun pisang juga untuk mengikat daun pisang ke kue Peturak itu.Jumlah kue Peturak yang dibuat sebanyak empat puluh buah, tapi biasanya mereka membuat lebih.Juadah juga dibuat sebanyak empat puluh buah.Biasanya juga dibuat berlebih untuk menghindari kekurangan.

Pada umumnya masyarakat Kotabaru pada hari kedua beroah masih membuat kue Peturak yang mana bahan-bahannya yaitu; tepung beras putih, santan cair, garam, daun pisang untuk membungkus, tali dari daun pisang atau bisa juga tali rapia untuk mengikat kuenya. Cara membuatnya, pertama diadon dengan air santan, garam secukupnya, aduk sampai kelihatan agak mencair selanjutnya siapkan daun pisang untuk membungkus kuenya.Selanjutnya, gulung daun pisang dengan memanjang dan diikat dengan tali dari ujung ke ujung. Di bagian tengahnya diikat juga hingga bentuknya seperti batangan atau selinder. Ujung dan bawahnya diikat dengan kuat. Lalu adonan tadi dimasukkan ke dalam selinder itu. Selanjutnya direbus di dalam kawah, dan matang.

Peturak itu dibuat sekurang-kurangnya untuk empat puluh piring. Kue Peturak juga jarang dijumpai di hari-hari biasa, dan biasa dijumpai saat adanya acara beroahan.

Kue peturak sekarang berbeda dengan yang dulu.Sekarang ini adonannya kering, sudah tidak cair lagi; dan adonannya dimasak. Setengah matang baru dibungkus dengan daun pisang. Untuk memasak, sekarang lebih memilih menggunakan kompor gas, tidak seperti dulu yang menggunakan kayu bakar.

Kue Juadah adalah salah satu kue yang sering dijumpai saat adanya acara beroahdi Kotabaru.Seperti Serabi dan Pucung, kue Juadah ini juga jarang ditemukan di hari-hari biasa, cara pembuatan kue ini yaitu; bahan-bahannya adalah tepung beras, air santan, gula aren, dan gula pasir. Pertama tepung beras, air santan dan gula diaduk jadi satu dan adonannya diadon agak mencair. Setelah itu adonannya dimasukan ke dalam tapsi atau wajan besar, dan setelah itu baru dikukus menggunakan kawah (kuali besar) dan di atas tapsi tadi ditutup dengan tutup panci besar, lalu dimasak kira-kira lama menunggunya setengah jam baru diangkat. Setelah dingin, dipotong berbentuk persegi atau menyerong. Kue ini dibuat sebanyak empat puluh piring dan setelah itu selesai.

**Kematian Hari ke Tiga**

Pada hari ketiga sama persis dengan hari kedua tuan rumah juga mongel (mengundang) tetangga di sekitar dan kerabat terdekat. Yang membedakannya dengan hari kedua adalah dari masakannya.Pada hari ketiga biasanya tuan rumah memasak nasi dan lauk pauk atau berapi makanan berat seperti nasi dan sayur seperti sayur umbut, ayam kecap, dan sambal belimbing. Dan setelah semua berkumpul dilanjutkan membaca doa roah dan tahlilan.Selesai doa, orang menyantap makanan bersama-sama dalam satu perontang (hidangan).

Sayur umbut yang disajikan kala beroah biasanya sayur umbut nyiur atau kelapa sawit. Sawit banyak ditanam warga sekarang ini sebagai tanaman produktif mengganti karet. Sedangkan kelapa hanya ditanam sebagai tanaman sela, di sekitar rumah.

Umbut biasanya dimasak lemak atau santan. Bahan-bahannya yaitu; umbut nyiur, garam, terasi, gula, penyedap rasa, lada, ketumbar, bawang putih dan merah, lengkuas jahe, cabai, santan dan minyak untuk menumis. Cara membuatnya pertama potong umbut, iris ataudipotong sebesar dua atau tiga jari panjangnya kira-kira satu atau dua ruas jari. Lalu semua bumbu tadi ditumbuk halus. Selanjutnya ditumis hingga harum, lalu umbut yang sudah dibersihkan dimasukkan bersama santan, garam, gula dan penyedap rasa. Memasaknya masih menggunakan tungku batu dan kayu bakar dan kawah kuali besar.

Masakan yang biasanya ada di waktu beroahan selanjutnya adalah ayam kecap bahan-bahannya yaitu; ayam, kecap, santan, ketumbar, keminting, lada, jahe, lengkuas, serai, kunyit, garam, penyedap rasa, gula, pala, cengkeh, kayu manis, minyak untuk menumis. Memasaknya juga masih sama seperti memasak umbut tadi dengan tunggku batu, kawah dan kayu bakar.

Tuan rumah biasanya juga menyediakan sambal sebagai pelengkap. Sambal dibuat dari belimbing tunjuk (belimbing wuluh). Bahan-bahannya yaitu; buah belimbing, santan, cabe, serai, kunyit, lengkuas, jahe, garam, gula, penyedap rasa, bawang putih, bawang merah, ketumbar, keminting, dan biasanya dicampur dengan usus ayam jika ada, dan minyak untuk menumis. Buah belimbing diiris tipis-tipis lalu direndam dengan air garam, diremas-remas, cuci sampai bersih lalu ditiriskan. Bumbu ditumbuk sampai halus, lalu tumis sampai harum dan belimbing dimasukkan dalam tumisan. Jika ada usus ayam juga dimasukkan sebagai campuran.

Pelaksanaan beroah pada hari ke tujuh dan hari ke empat puluh, sama seperti hari ke tiga.Sama-sama diisi dengan membaca doa roah, doa tahlilan dan makan bersama-sama dengan para tetangga dan sanak keluarga.Begitu juga hari ke seratus dan seribu.

Pada saat beroah, hadirin disajikan dengan makanan. Sajian ini menarik dibahas karena menggambarkan sesuatu yang khas dari tradisi ini di dalam masyarakat Kotabaru, yang tidak ada di tempat lain.

Pertama nasi yang di dalam wadah tempat nasi dijejerkan (prontang), selanjutnya sayur kecap atau lauknya diletakan di mangkuk ukuran yang sedang, dan sayur umbutnya juga sama dihidangkan di mangkuk yang sedang dijejerkan atau hidangkan. Selanjutya ada sambal yang dihidangkan menggunakan piring yang kecil, dan disedikan cobok atau mangkuk kecil yang isinya air yang gunanya untuk mencuci tangan jika ingin makan menggunakan tangan.

Makanan yang sudah dihidangkan harus diletakkan di tengah-tengah dan memanjang diruangan lalu para tamu atau orang yang sudah di pongel harus duduk berhadapan. Jadi hidangan perontang harus ditengah-tengah.

Setelah orang-orang berkumpul semua barulah mereka bertahlilan dan membaca doa roah. Seorang tokoh agama menjadi pemimpin acara itu.

Seiring perubahannya waktu untuk perontang yang zaman sekarang sedikit berubah yang mana mkanannya dihidangkan di atas meja, memakai perasinan dan jarang memakai cobok atau mangkuk kecil untuk mencuci tangan dikarenakan banyak yang sudah menggunakan sendok. (Titi Sumantri, 48 tahun, wawancara 28/1/2018)

Masa tahun 1980 ke bawah masyarakat masih sangat sering melaksanaan tahlilan atau roahan untuk mendoakan orang-orang yang sudah meninggal dunia. Kegiatan ini seperti “harus” dilaksanakan oleh keluarga yang masih hidup. Jika tidak melaksanakan mereka merasa “ada yang kurang”.

Selain itu, pada masa itu, ada yang meninggal dunia menunggu di makam keluarganya yang baru meninggal. Mereka berjaga di sana sampai tiga hari tiga malam. Mereka bertahlil di sana sambil membaca ayat suci Alquran terus menerus.

Sedangkan yang di rumah, selama tiga hari mengadakan tahlilan dan roahan mengundang masyarakat dan tetangga di sekitar rumah serta kaum kerabat saudara dekat di kampung lain. Sebelum tahlilan sudah disiapkan pengasapan dari menyan, yang diletakkan di tengah-tengah para tamu.Pengasapan dihentikan (dimatikan) setelah tahlilan dan doa roah selesai.

Pada tahun 1980 ke atas,tradisi pengasapan ini mulai dihilangkan. Hingga sekarang tidak ada lagi tahlilan dengan disertai pengasapan, dan tidak ada makam yang ditunggu beberapa hari. Dua hal ini dihilangkan karena dianggap sebagai sesuatu yang berlebihan dan memberatkan.

**KESIMPULAN**

Beroah dalam masyarakat Kotabaru Kabupaten Melawi memperlihatkan keunikannya. Budaya ini, adalah budaya warisan dari generasi sebelumnya yang mengandung atau berkaitan dengan unsur Islam. Mereka setempat percaya bahwa melaksanakan budaya beroah itu sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan mereka sebagai pewarisan budaya dan pemeluk agama Islam. Budaya ini adalah warisan turun temurun mereka yang harus dijaga karena ada manfaat dan kebaikan di baliknya penyelenggaraannya.

Beroah ini memiliki nilai religi. Kegiatan ini mendekatkan diri dan mendapat ridho dari Allah dan mendoakan arwah yang sudah meninggal. Kegiatan ini juga memiliki nilai untuk membangun kebersamaan. Kebersamaan itu bisa dilihat di saat menggali kubur, memasak, menghadiri kegiatan dan yang lainnya. Oleh karena nilai-nilai itu penting dalam hidup dan bermasyarakat, maka budaya ini bisa bertahan sampai hari ini. Meskipun, di sana-sini ada penyesuaian untuk perubahan.

Penelitian ini memang sanagat terbatas dan tidak menjangkau dari semua kearifan lokal yang ada di beroah, karena terbatas ruang dan waktu untuk menjangkau semua kearifan lokal di Kotabaru khususnya beroah, serta pantang larang dari beroah belum bisa dipaparkan kedalam teks ini.

**DAFTAR PUSTAKA**

Affandy, D., & Wulandari, P. (2012). An Expliration Local Wisdom Priority in Public Budgeting Process ol Local Government. *Jakarta: Rineka Cipta*.

Arafah, B, (2003). Warisan Budaya, Pelestarian dan Pemanfaatannya. Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin. Artikel.

Geertz, C.(1992). *Kebudayaan dan Agama*. Yogyakarta: Kanisius Press.

Khuzmayudhi. (2013). Sejarah Awal Mula Nama Kotabaru (Tanah Pinoh, MELAWI). Diakses Desember, 1, 2018,dari http://khuzmayudi.blogspot.com /2013/03/ sejarah-awal-mula-nama-kotabaru-tanah.html

Mariane, I.(2013). *Kearifan Lokal Pengelolaan Thompson*. Paris: Cambridge University.

Rahyono, FX.(2007). *Kearifan Budaya dalam Kata*. Jakarta: Wedatama Widyasastra.

Roisah, K, (2014). Perlindungan Ekspresi Budaya Tradisional dalam Sistem Hukum Kekayaan Intelektual. *Masalah-masalah Hukum* 43 (3): 372-379.

Sumber Data:

Syaiful Tito, 57. Kotabaru, Melawi

Titi Sumantri, 48. Kotabaru, Melawi