

**MAKANAN ADAT PADA ACARA PERKAWINAN DI DESA LUBUK  
KEMBANG KABUPATEN REJANG LEBONG BENGKULU**



**TIA ISTIQOMAH**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
Wisuda Periode September 2016**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**MAKANAN ADAT PADA ACARA PERKAWINAN DI DESA LUBUK KEMBANG  
KABUPATEN REJANG LEBONG BENGKULU**

**TIA ISTIQOMAH**

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Tia Istiqomah untuk persyaratan wisuda periode September 2016 dan telah diperiksa dan disetujui oleh kedua pembimbing.

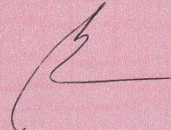
Padang, September 2016

**Pembimbing I**



**Dra. Hj. Baidar, M.Pd**  
NIP. 19510415 197710 2001

**Pembimbing II**



**Dra. Lucy Fridayati, M.Kes**  
NIP.19620518 198602 2001

**Makanan Adat Pada Acara Perkawinan Di Desa Lubuk Kembang  
Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu**

**Tia Istiqomah<sup>1</sup>, Baidar<sup>2</sup>, Lucy Fridayati<sup>2</sup>**  
**Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**  
**FPP Universitas Negeri Padang**  
**email: [tia1listiqomah@gmail.com](mailto:tia1listiqomah@gmail.com)**

**Abstrak**

Penelitian ini dilatar belakangi oleh masyarakat yang masih mewariskan adat melalui mulut ke mulut, sehingga dikhawatirkan adanya perbedaan informasi dari generasi ke generasi. Tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan tahap-tahap pelaksanaan acara perkawinan, jenis makanan yang dihidangkan, resep makanan yang disajikan, dan cara penyajian makanan pada acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Teknik pengambilan data dengan cara *Snow-Ball Sampling*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Rangkaian acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu adalah acara sebelum, acara pelaksanaan, dan acara Setelah Pelaksanaan Perkawinan. (2) Jenis makanan yang disajikan berupa: makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, penganan (kue-kue), dan minuman. (3) Resep makanan yang ditemukan pada penelitian ini berjumlah 21 resep yang terdiri dari 6 resep lauk pauk, 5 resep sayuran, 4 resep sambal, dan 6 resep penganan. (4) Cara penyajian makanan adalah *Jamuan Kutai*.

**Kata Kunci: Makanan adat pada acara perkawinan**

**Abstrack**

*This research is grounded of the society are still trying to bequeath the tradition only by mouth to mouth, so they are worried the information would be defferent between each generation. The purpose of this research is to describe of how wedding ceremoni step by step, type of course that are being served, the type of recipe, and the food serving at the wedding ceremony in Lubuk Kembang village Rejang Lebong Bengkulu. Thr type of research is a qualitative research. The data colection technique is snowball sampling. The result of the research showing (1) The arangement of the wedding ceremony are the event before the ceremony, the main event, and after ceremony event. (2) As for the type of the course being served are staple food, side dish, vegetables, sambal, cakes and drinks. (3) The amount of the collected recipe are 21 recipe in total, consisting of 6 recipes of side dish, 5 recipes of vegetables, 4 recipe of sambal, 6 recipes of cakes. (4) The way of the event owner serving of the course is Jamuan Kutai.*

**Keyword: The traditional food in the wedding ceremony**

## **Pendahuluan**

Rejang Lebong merupakan salah satu kabupaten tertua yang terdapat di provinsi Bengkulu. Penduduk asli Rejang Lebong terdiri dari suku Rejang dan suku Lembak. Secara topografi, Kabupaten Rejang Lebong merupakan daerah yang berbukit-bukit, terletak pada dataran tinggi pegunungan Bukit Barisan dengan suhu yang sejuk dan merupakan daerah pertanian yang cukup subur yang menjadikan Rejang Lebong terkenal di propinsi lain di sekitarnya sebagai daerah agraris.

Selain dikenal sebagai daerah agraris yang kaya dengan hasil pertanian, Rejang Lebong juga memiliki kekayaan pariwisata dan juga kekayaan budaya. Salah satu kekayaan budaya tersebut adalah acara-acara yang dilaksanakan di Rejang Lebong, diantaranya adalah acara perkawinan, acara kelahiran atau aqekah, acara kematian, acara khitanan, acara *bayar sat*, acara mencuci kampung, acara *kendurai*, dan lain-lain. Salah satu acara yang paling sering kita temui hingga saat ini adalah acara perkawinan.

Sebuah acara perkawinan umumnya memiliki unsur-unsur utama yang harus ada. Salah satu unsur dalam acara perkawinan adalah makanan tradisional yang disajikan pada acara perkawinan tersebut, atau sering disebut dengan makanan adat. Menurut Subarna dkk dalam Rini (2015 : 4) “Makanan adat adalah makanan yang resmi atau yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa-peristiwa pelaksanaan upacara adat dalam suatu daerah.” Jadi makanan adat adalah makanan yang resmi atau makanan yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa upacara adat di suatu daerah. Begitu juga dengan Rejang Lebong,

Rejang Lebong juga memiliki makanan adat yang disajikan pada saat acara perkawinan berlangsung dan masih mengandung nilai-nilai tradisi.

Dari observasi yang dilakukan pada September 2015, ternyata masih banyak masyarakat yang tidak tahu dan bahkan tidak mengerti sama sekali tentang adat, tata cara pelaksanaan makan dan makanan adat yang wajib dihidangkan pada acara perkawinan yang berlaku pada suku Rejang di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong, itu adalah tanggung jawab orang tua.

Adat merupakan suatu susunan peraturan hidup yang diatur dengan kata-kata. Oleh karena itulah adat disebarkan oleh masyarakat Rejang dengan menggunakan kata-kata dari mulut ke mulut dan secara turun temurun dari generasi ke generasi. Hal ini dikhawatirkan akan terjadinya perbedaan informasi yang diterima dari satu orang dengan orang yang lainnya. Misalnya mengenai makanan adat yang disajikan, dan cara penyajiannya pada acara perkawinan suku Rejang. Begitu juga dengan resep-resep makanan adat yang dikhawatirkan akan hilang jika tidak segera dilestarikan dan di dokumentasikan secara tertulis.

Pergeseran dan perubahan zaman membawa banyak perubahan dalam masyarakat. Salah satunya adalah makanan yang harus dihidangkan pada acara perkawinan. Sering kali dijumpai pada acara perkawinan masa sekarang, makanan yang disajikan adalah makanan-makanan yang berasal dari daerah luar dan bukan lagi makanan asli dari daerah tersebut. Masalah tersebut perlu diwaspadai agar tidak tercipta kebudayaan baru di kalangan masyarakat. Berdasarkan observasi awal yang telah dilakukan penulis ke Dinas Pariwisata Rejang Lebong, Perpustakaan Daerah, dan BMA (Badan Musyawarah Adat) pada tanggal 21

Desember 2015, belum ada bukti tertulis hasil penelitian yang terkait dengan Makanan Adat di Rejang Lebong khususnya pada Acara Perkawinan.

Tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan tahap-tahap acara perkawinan, jenis makanan yang disajikan atau macam makanan adat yang dihidangkan, resep makanan yang disajikan, dan cara penyajian makanan adat pada acara Perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu.

### **Metode Penelitian**

Penelitian kualitatif adalah suatu jenis penelitian yang menghasilkan temuan-temuan yang tidak diperoleh oleh alat-alat prosedur statistik atau alat kuantifikasi lainnya (Strauss 1990 dalam Rulam 2014 : 15). Hal ini dilaksanakan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu pada bulan April hingga Mei 2016. Teknik penentuan sampel yaitu *snowball sampling*. Objek dari penelitian ini adalah makanan adat yang disajikan pada acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Rejang Lebong meliputi tahap-tahap yang dilaksanakan, makanan yang disajikan, resep makanan yang disajikan, dan cara penyajian makanan adat pada acara perkawinan di sana.

Sumber data dalam penelitian ini yaitu: (1) Pengurus BMA (Badan Musyawarah Adat), (2) *Tuei-tuei* (orang yang dituakan dan paham dengan adat Rejang), dan (3) Ibu-ibu *panggung* (orang yang sering ditunjuk untuk bertanggung jawab terhadap pengolahan dan penyajian makanan dalam acara perkawinan). Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisa data dilakukan dengan

dua cara yaitu analisa sebelum di lapangan dan analisa data dilapangan yang terdiri dari reduksi data, penyajian data, dan kesimpulan atau verifikasi.

## **Pembahasan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai perkawinan suku Rejang di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu, berikut penjabarannya yang meliputi tahap-tahap pelaksanaan acara perkawinan, jenis makanan yang dihidangkan, resep makanan yang disajikan dan cara penyajian makanan.

### **1. Tahap-tahap Pelaksanaan Acara Perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu**

Acara perkawinan yang lazim dan berjalan normal di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong biasanya berlangsung dengan tiga pokok rangkaian utama yakni acara sebelum perkawinan, acara pelaksanaan perkawinan, dan acara sesudah perkawinan. Semua acara dilaksanakan sesuai dengan perosedur atau acara adat. Penjelasan tentang masing-masing rangkaian acara tersebut adalah sebagai berikut.

#### **a. Acara Sebelum Perkawinan**

##### ***1) Meletak Uang***

*Meletak uang* artinya adalah memberikan tanda ikatan. Tujuan dari proses ini yang pertama adalah sebagai bukti bahwa ucapan kedua belah pihak mengandung keseriusan dan kesepakatan untuk mewujudkan ikatan perkawinan diantara sepasang bujang gadis. Kedua, pemagaran bahwa bujang dan gadis telah terikat, sehingga tidak ada orang lain yang menggungunya.

## 2) *Bekulo*

*Bekulo*, *Basen*, *Brasan*, atau *mengasen*, dalam bahasa Indonesia dapat diartikan sebagai lamaran atau meminang. *Mengasen* berarti membayar, tetapi maksudnya adalah meminang seorang gadis, karena pada saat proses peminangan terdapat sejumlah benda yang diberikan atau dibayarkan baik dari pihak laki-laki maupun dari pihak perempuan.

Pelaksanaannya melalui tiga tingkat yakni *semuluk asen*, *temotoa asen*, dan *jemajei asen*. *Semuluk asen* adalah menyelidiki keadaan calon menantu. *Temotoa asen* adalah menyusun hasil mufakat waktu *semuluk asen*. *Jemajei asen* adalah menjadi atau membulatkan mufakat antara kedua belah pihak. Kedua calon pengantin tersebut telah resmi telah resmi terikat dimata hukum adat disebut dengan *Betunang*, atau tunangan.

Setiap tahapan yang dilalui memiliki makna dan nilai-nilai yang harus terus dilestarikan. Semua tahapan dilaksanakan dengan mufakat antar kedua belah pihak. Semua barang yang dibawa oleh pihak keluarga laki-laki dan sejumlah uang hantaran yang akan dipergunakan pada saat acara perkawinan berlangsung harus disebutkan secara transparan kepada semua yang hadir dalam acara tersebut agar semua yang hadir mengetahui apa saja yang diberikan oleh keluarga calon pengantin laki-laki. Setelah acara ini berlangsung kedua calon pengantin dan belah pihak keluarga juga secara resmi telah terikat oleh peraturan adat. Apabila salah satu pihak melanggar



dari ketentuan adat yang sudah ditetapkan maka pihak yang melanggar akan dikenakan sanksi sesuai dengan sanksi adat.

**b. Acara Pelaksanaan Perkawinan**

Pada suku Rejang, rangkaian acara perkawinan terdiri dari dua bentuk kegiatan utama. Kegiatan tersebut adalah *mengikek*, dan *uleak*. *Mengikek* dan *uleak* biasanya dilaksanakan bersama-sama dalam jangka waktu tertentu. *Mengikek* adalah akad nikah dan *uleak* atau *umbung* adalah resepsi atau kenduri dari sebuah perkawinan.

*Mengikeak* dan *uleak* merupakan dua rangkaian upacara perkawinan yang harus dilaksanakan oleh suku Rejang. Bagaimanapun keadaan ekonomi dari pemilik hajat, kedua rangkaian utama ini harus dilaksanakan agar perkawinan tersebut dianggap resmi oleh masyarakat. Hanya saja yang membedakannya adalah jangka waktu hari pelaksanaannya. Jika secara umum pelaksanaan perkawinan dilaksanakan selama tiga hari, *mengikeak* diadakan pada hari pertama atau kedua kemudian *uleak* pada hari ketiga, maka apabila pemilik hajat adalah orang yang kurang mampu pelaksanaan *mengikeak* dan *uleak* dapat dilaksanakan dalam satu hari saja.

**1) *Mengikek***

*Mengikek* artinya melaksanakan kegiatan akad nikah. Tujuan *mengikeak* adalah untuk mengikat hubungan manusia menjadi suami-istri yang sah menurut hukum adat dan hukum agama. Pelaksanaan *mengikek* biasanya dilakukan di rumah pihak

mempelai perempuan. Dalam sebuah upacara perkawinan suku Rejang, jika belum dilaksanakan *mengikek* secara adat dan agama maka pernikahan tersebut dianggap belum terjadi dan belum dilaksanakan.

## 2) *Uleak*

Acara *uleak* pada suku bangsa Rejang disebut juga dengan *alek* atau *umbung*. *Alek* atau *umbung* maksudnya adalah pekerjaan atau kegiatan yang diatur selama pesta perkawinan berlangsung. Dalam masyarakat *alek* dikenal dalam tiga tingkat yaitu *alek besar*, *alek biasa* dan *alek kecil*. Besar kecilnya *uleak* tergantung dari besar-kecil dan jumlah hewan ternak yang disembelih, lama waktu perayaan berlangsung, luas daerah masyarakat yang diundang, dan macam-macam atraksi yang akan ditampilkan.

### c. Acara Sesudah Perkawinan

Setelah serangkaian acara perkawinan dilalui, rangkaian terakhir adalah acara sesudah perkawinan. Tujuan acara sesudah perkawinan sebagai tanda ucapan terima kasih dan bentuk rasa syukur. Acara ini dimulai dari membuka *tarub*, keesokan harinya dilanjutkan dengan mengembalikan alat-alat yang digunakan selama acara perkawinan berlangsung. Setelah *mengembalikan alat-alat*, biasanya kedua pengantin mengunjungi keluarga dekat. Dengan berakhirnya acara sesudah perkawinan ini maka berakhir juga seluruh rangkaian acara perkawinan secara keseluruhan.

## 2. Jenis Makanan Yang Dihadangkan Pada Acara Perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu

Menu makanan yang dihadangkan pada acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong adalah sebagai berikut: 1) Makanan Pokok : Nasi Putih. 2) Lauk Pauk : *Opor Lecet, Smur Kicap, Ikan Masak Putih, Rendang, Klio Ayam, Cuk Manis*. 3) Sayuran : *Lude, Sayur Buncis, Umbut, Ko Pelgeak* (Nangka), dan *Trung Krojo*. 3) Sambal: *Sambal Lecet, Sambal Cengeng, Sambal Lema*, dan Rujak Nanas. 4) Penganan: *Srawo Bungei, Srawo Nyoa, Juada Tat, Lapis Sagu, Juada Lecet*, dan Kek. 4) Minuman : Air putih, Kopi, dan Teh.

Sesuai dengan faktor pembentuk kebiasaan makanan atau filosofi dari makanan daerah yang terdiri dari faktor iklim, budaya, agama, dan hasil bumi. Makanan di Desa Lubuk Kembang cenderung memiliki rasa agak pedas dan mengandung bahan-bahan yang dapat menghangatkan tubuh seperti cabe, jahe, dan merica karena iklim di Desa Lubuk Kembang yang sejuk dan cenderung dingin karena topografinya yang berada di kaki bukit dan berada di 100 hingga 1000 MDPL. Selain itu, kebudayaan masyarakat Lubuk Kembang yang sederhana menjadikan makanan yang mereka olah juga menggunakan teknik pengolahan yang sederhana seperti direbus, digoreng, ditumis, dikukus, dan dipanggang.

Masyarakat Desa Lubuk Kembang yang keseluruhannya beragama Islam juga terlihat dari bahan makanan yang mereka olah berasal dari bahan makanan yang halal menurut ajaran Islam terutama pada sumber protein hewani. Sumber protein hewani yang umum digunakan seperti kerbau, sapi,

kambing, ayam, dan ikan. Sedangkan sayur dan buah yang diolah untuk makanan yang mereka buat merupakan hasil alam dari Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong seperti buncis, nangka, terong, nanas, kelapa, cabe, tunas bambu muda dan berbagai sayuran dan buah lainnya.

Minuman yang disajikan saat acara perkawinan berlangsung adalah air putih, teh, dan kopi. Teh dan kopi merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan yang terdapat di Rejang Lebong, sehingga tidak sulit menemukan minuman ini saat adanya acara keramaian dalam masyarakat.

### **3. Resep Makanan Yang Disajikan Pada Acara Perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu**

Resep adalah petunjuk atau acuan yang dijadikan panduan untuk membuat suatu masakan. Resep yang ditemukan dalam penelitian ini berjumlah 21 (dua puluh satu) resep yang terdiri dari 6 resep lauk pauk, 5 resep sayuran, 4 resep sambal, dan 6 resep penganan. Nama masakan yang disajikan pada acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu Adalah: (1) makanan pokok berupa nasi. (2) Lauk Pauk yang terdiri dari *Opor Ke-ing*, *Smur Kicap*, *Ikan Masak Putih*, *Rendang*, *Klio Ayam*, *Cuk Manis*. (3) Sayuran berupa *Lude*, *Sayur Buncis*, *Umbut*, *Ko Pelgeak* (Nangka), dan *Trung Krojo*. (4) Sambal berupa *Sambal Lecet*, *Sambal Cengeng*, *Sambal Lema*, dan *Rujak Nanas*. (5) Penganan yang terdiri dari *Srawo Bungei*, *Srawo Nyoa*, *Juada Tat*, *Lapis Sagu*, *Juada Lecet*, dan *Kek*.

Bahan yang digunakan terdiri dari bahan makanan pokok, bahan lauk pauk, bahan sayuran dan buah, bumbu, bahan penganan dan bahan kue kue.

Bahan makanan pokok di Desa Lubuk Kembang adalah beras yang dimasak menjadi nasi. Bahan lauk pauk yang digunakan seperti kerbau, sapi, kambing, ayam, dan ikan. Bahan sayuran dan buah seperti buncis, terong, nangka, kol, pucuk ubi, pucuk perenggi, labusiam, umbut kelapa, rebung, kentang, nanas, tomat, dan kelapa. Bumbu terdiri dari bumbu basah dan bumbu kering. Bumbu basah seperti seperti cabe, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, lengkuas, kencur, daun salam, sereh, daun jeruk. Bumbu kering seperti merica, ketumbar, pala, kemiri, adas manis, jintan, dan kayu manis. Sedangkan bahan penganan dan kue seperti ketan, terigu, tepung sagu, telur, mentega, gula aren dan gula pasir.

Sumber protein atau bahan lauk pauk yang digunakan dalam pembuatan makanan pada acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang adalah sapi, kerbau atau kambing, ayam, dan ikan. Daging sapi, kerbau, atau kambing yang digunakan pada umumnya adalah hasil ternak sendiri dari pemilik hajatan ataupun pemberian dan sumbangan dari kerabat-kerabat dekat yang membantu mensukseskan acara perkawinan tersebut. Sedangkan ayam, biasanya pemilik hajatan memiliki ayam yang mereka ternak sendiri beberapa ekor. Selebihnya, untuk memenuhi kebutuhan ayam selama acara perkawinan berlangsung, tamu undangan dan kerabat dekat yang datang menghadiri undangan dengan membawa *tutung*.

Makanan yang diolah di Desa Lubuk kembang umumnya menggunakan santan dan kelapa gongseng yang digiling halus. Hal ini dikarenakan di tanah Rejang sangat mudah menemukan pohon kelapa. Selain

itu, untuk memenuhi kebutuhan kelapa saat acara perkawinan berlangsung juga bersumber dari kelapa sumbangan yang dibawa dalam bungkusan *tutung*. Oleh karena itu, kebutuhan akan kelapa akan sangat mudah terpenuhi saat acara perkawinan berlangsung. Pemanfaatan kelapa ini tidak hanya sebatas dalam pengolahan sayur dan lauk pauk, tetapi juga dalam pembuatan penganan seperti *juada tat*, *srawo*, dan *lapis sagu* yang banyak menggunakan santan didalamnya.

Ciri khas lain yang dapat ditemukan dalam makanan yang dihidangkan saat acara perkawinan di desa lubuk Kembang adalah terdapat bumbu kencur hampir di setiap jenis makanan yang diolah seperti *cuk manis*, *opor ke-ing*, *ikan masak putih*, *sayur lude*, dan *trung krojo*. Kencur yang mudah didapatkan dan memiliki rasa yang khas menjadikan masyarakat suka mengkonsumsinya dalam olahan makanan yang mereka buat.

Teknik pembuatan atau pengolahan yang digunakan adalah direbus, digoreng, dinumis, dan dipanggang. Teknik merebus biasanya digunakan untuk merebus sayuran hijau dan bahan makanan lainnya seperti nangka, ayam, dan daging yang memerlukan proses lebih agar bahan makanan tersebut lebih lembut dan mudah untuk diolah lebih lanjut. Teknik menggoreng juga dipergunakan dalam pengolahan makanan di Desa Lubuk Kembang, seperti pada menu *opor kei-ng*, *smur kicap*, *ikan masak putih*, dan *sambal lecet*. Ayam, kentang, nanas, ikan, cabe dan bawang yang akan diolah lebih lanjut terlebih dahulu di goreng hingga matang. Hal ini bertujuan agar

makanan tersebut menjadi lebih enak dan waktu penyimpanannya lebih bertahan lama dibandingkan jika makanan tersebut hanya direbus saja.

Teknik pengolahan yang paling sering dilakukan pada saat memasak di Desa Lubuk Kembang adalah teknik menumis. Hampir semua pengolahan lauk pauk, sayuran, serta sambal menggunakan teknik menumis. Hal ini dikarenakan masyarakat Rejang menganggap makanan yang ditumis terlebih dahulu pada saat pengolahannya lebih wangi dan lebih enak dibanding makanan yang hanya direbus saja. Beberapa makanan di Desa Lubuk Kembang pada saat pengolahannya memiliki kombinasi dari beberapa teknik pengolahan masakan. Seperti pada makanan *opor ke-ing*, *smur kicap*, *ikan masak putih*, bahan utama dalam pengolahan makanan tersebut melalui proses pendahuluan seperti direbus atau digoreng, setelah itu baru ditumis dengan menggunakan bumbu.

#### **4. Cara Penyajian Makanan Pada Acara Perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu**

Cara penyajian makanan pada upacara perkawinan suku Rejang adalah dengan Dengan cara *Jamau Kutai*. *Jamuan kutai* adalah sajian makanan untuk masyarakat yang disajikan atau dihidangkan dan dimakan bersama-sama. Satu hidangan terdiri dari lauk pauk, sayur-mayur, kue-kue, nasi, air minum, cuci tangan, dan lap makan yang dapat dilingkari oleh 6 hingga delapan orang. Adapun alat yang digunakan adalah: Talam, dulang, *makuk puk tangen* (mangkuk cuci tangan), piring makan, piring lauk. piring kecil, gelas, *citong mie* atau sendok nasi.

## **Kesimpulan dan Saran**

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: Acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu terdiri dari tiga pokok rangkaian utama yaitu acara sebelum, pada waktu perkawinan, dan setelah pelaksanaan. Acara perkawinan pada suku Rejang di Desa Lubuk Kembang merupakan serangkaian acara yang panjang dan penuh dengan nilai-nilai budaya dan religi yang harus terus dijaga kelestariannya.

Makanan yang disajikan pada saat acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, penganan, dan minuman seperti berikut ini: 1) Makanan yang wajib dihidangkan: *srawo bungo*, *srawo nyoa*. 2) Makanan Pokok: Nasi Putih. 3) Lauk Pauh: *Opor Lecet*, *Smur Kicap*, *Ikan Masak Putih*, *Rendang*, *Klio Ayam*, *Cuk Manis*. 4) Sayuran: *Lude*, *Sayur Buncis*, *Umbut*, *Ko Pelgeak (Nangka)*, dan *Trung Krojo*. 5) Sambal: *Sambal Lecet*, *Sambal Cengeng*, *Sambal Lema*, dan *Rujak Nanas*. 6) Penganan: *Srawo Bungei*, *Srawo Nyoa*, *Juada Tat*, *Lapis Sagu*, *Juada Lecet*, dan *Kek*. 7) Minuman: *Air Putih*, *Kopi*, dan *Teh*.

Makanan yang disajikan selama rangkaian acara perkawinan tersebut secara umum adalah susunan menu yang lazim disajikan di Indonesia yaitu terdiri dari makanan pokok berupa nasi, lauk pauk, sayur, sambal, dan penganan. perbedaannya adalah cara pengolahan dan cita rasa yang dimiliki. Makanan yang dihidangkan saat acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong sesuai dengan faktor pembentuk makanan daerah atau filosofi makanan daerah yaitu faktor iklim, budaya, hasil bumi, dan agama.



Resep yang ditemukan dalam penelitian ini berjumlah 21 (dua puluh satu) resep yang terdiri dari 6 resep lauk pauk, 5 resep sayuran, 4 resep sambal, dan 6 resep penganan. Nama resep tersebut adalah resep *Opor Ke-ing*, *Smur Kicap*, *Ikan Masak Putih*, *Rendang*, *Klio Ayam*, *Cuk Manis*, *Lude*, *Sayur Buncis*, *Umbut*, *Ko Pelgeak* (Nangka), *Trung Krojo*, *Sambal Lecet*, *Sambal Cengeng*, *Sambal Lema*, dan *Rujak Nanas*, *Srawo Bungei*, *Srawo Nyoa*, *Juada Tat*, *Lapis Sagu*, *Juada Lecet*, dan *Kek*. Dengan Teknik pengolahan yang digunakan adalah merebus, menggoreng, menumis, memanggang, dan menggulai.

Cara penyajian makanan pada upacara perkawinan suku bangsa Rejang adalah dengan cara *Jamau Kutai Makan Hidangan*. *Jamuan kutai* adalah sajian makanan untuk masyarakat yang disajikan atau dihidangkan dan dimakan bersama-sama. Satu hidangan terdiri dari lauk pauk, sayur-mayur, kue-kue, nasi, air minum, cuci tangan, dan lap makan yang dapat dilingkari oleh 6 hingga delapan orang. Adapun alat yang digunakan adalah talam, dulang, piring makan, piring kecil, gelas, *makuk puk tangen* (mangkuk cuci tangan, *citong mie* (sendok nasi).

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan di atas maka usaha untuk meningkatkan pengetahuan mengenai makanan adat pada acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu adalah sebagai Berikut:

1. Kepada pemerintah daerah agar memasukkan teori mengenai makanan asli daerah kedalam pelajaran muatan lokal agar generasi muda bisa mengenal, memahami dan mengerti akan kebudayaannya sendiri.

2. Untuk peneliti selanjutnya, agar penelitian kebudayaan dan makanan pada upacara adat lainnya dapat dilakukan, karena masih banyak tradisi dan makanan adat daerah yang harus dilestarikan terutama makanan tradisional suku Rejang.
3. Kepada jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga semoga penelitian ini bisa dijadikan literatur untuk mata kuliah Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia.

### **Daftar Rujukan**

- Rini Erlinda. (2015). *Tinjauan Tentang Makanan Adat Yang Dibawa Pada Acara Babako Di Nagari Pakan Rabaa*. UNP (Jurnal Ilmiah).
- Rulam Ahmadi. 2014. *Metodologi penelitian kualitatif*. Ar-ruzz Media. Yogyakarta.
- UNP. (2014). *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir/Skripsi Universitas Negeri Padang*. Padang. UNP
- UNP. (2012). *Panduan e-journal Menulis Artikel Ilmian Untuk Jurnal*. Padang.