

Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung

Fitri Cahya Ningrum, Dewi Turgarini, Risya Ladiva Bridha

Indonesia University of Education, Jl. Dr. Setiabudhi No. 229, Bandung 40154, Indonesia

Author. E-mail: fitricningrum@upi.edu (Fitri Cahya Ningrum)

ABSTRAK

Bandar Lampung merupakan ibukota Provinsi Lampung. Sebagai ibukota, Bandar Lampung merupakan salah satu daerah tujuan wisata baik domestik maupun mancanegara. Tradisi daerah setempat, alam dan kuliner merupakan bagian dari kegiatan wisata. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui salah satu tradisi makan khas masyarakat Lampung yaitu Tradisi Nyeruit, ditinjau dari komponen gastronomi, upaya yang telah dilakukan 9 stakeholder (*nona helix*) dalam melestarikan tradisi makan tersebut, serta melihat potensi tradisi nyeruit sebagai wisata gastronomi. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif atau penelitian deskriptif. Untuk memperoleh data yang diperlukan maka penelitian ini dilakukan melalui wawancara secara mendalam, observasi, dan dokumentasi sehingga membutuhkan proses dalam mendapatkan dan mengolah data tersebut sebagai hasil penelitian. Kota Bandar Lampung merupakan fokus dalam penelitian ini.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan komponen-komponen gastronomi yang terdapat pada Tradisi Nyeruit sebagai warisan gastronomi di Kota Bandar Lampung, identifikasi peran para stakeholder (*nona helix*) terhadap upaya pelestarian Tradisi Nyeruit serta seberapa besar potensi tradisi nyeruit untuk dijadikan wisata gastronomi menunjukkan hasil untuk dikembangkan sebagai wisata gastronomi.

Kata Kunci: Pelestarian, Tradisi Nyeruit, Warisan Gastronomi, Potensi Wisata Gastronomi, Bandar Lampung

**First Received:
Oktober 2014**

**Revised:
Oktober 2014**

**Accepted:
November 2014**

Final Proof Received: Desember 2014

Published: Desember 2014

1. Pendahuluan

Industri Pariwisata merupakan sebuah fenomena industri yang sedang dikembangkan untuk meningkatkan keadaan ekonomi sebagian besar negara di dunia, dalam perkembangannya pariwisata dilengkapi dengan sarana dan prasarana yang dapat menunjang seluruh kegiatan dan kebutuhan dari wisatawan. Berdasarkan Undang-undang RI No.10 tahun 2009 dalam Kementerian Hukum dan HAM (2009, hlm. 3) tentang Kepariwisata mengemukakan bahwa Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah salahsatunya adalah Indonesia. Pariwisata menjadi sektor yang memiliki potensi untuk pengembangan dan pembangunan ekonomi demi kesejahteraan masyarakat Indonesia. Hal demikian dapat dibuktikan dengan dibangunnya hotel, restoran serta pendidikan untuk bidang pariwisata.

Produk wisata gastronomi sedang berkembang satu dekade terakhir. Gastronomi memiliki keterkaitan erat antara budaya dan makanan yang menjadikan gastronomi sebagai satu produk budaya, karena makanan memiliki fungsi sosial dan budaya yang merupakan hasil adaptasi manusia terhadap lingkungan sekitarnya. Menurut Soeroso dan Turgarini (2020, hlm. 196) gastronomi bukan hanya terpaku pada proses pengolahan suatu makanan, tetapi pemilihan bahan baku berkualitas, cara mencicipi, menghidangkan serta menggali pengetahuan makanan tersebut. Selain itu juga mendapatkan pengalaman unik ketika mencoba minuman atau makanan yang disajikan, kemudian mengetahui kandungan nutrisi didalamnya juga etika dan etiket yang harus dilakukan. Mengetahui salah satu elemen penting yakni sejarah, filosofi, tradisi dan sosial sebagai latar belakang lahirnya suatu produk kebudayaan..

Lampung merupakan salah satu

provinsi yang terletak di selatan Pulau Sumatera yang secara letak geografis dikelilingi oleh lautan dan terdapat sungai yang melewati beberapa kabupaten sehingga hasil bahari menjadi sumber daya alam utama yang dihasilkan provinsi ini. Lampung juga memiliki potensi yang besar terhadap perkembangan industri pariwisata lokal, memiliki berbagai objek wisata seperti wisata alam, wisata budaya, wisata edukasi dan wisata kuliner. Lampung cukup diminati oleh wisatawan sebagai daerah tujuan destinasi wisata.

Perkembangan pariwisata di Lampung menunjukkan bahwa setiap tahunnya jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke Provinsi Lampung mengalami peningkatan dari tahun ke tahun dengan angka terbesar yaitu 13,93 juta kunjungan wisatawan nusantara dan 274 ribu wisatawan mancanegara pada tahun 2018 dilihat dari data Dinas Pariwisata Provinsi Lampung (dalam GNFI, 2020, hlm. 1). Oleh karena itu, pemerintah berperan besar dalam memberikan fasilitas untuk mendukung pertumbuhan industri pariwisata di Lampung. Hal ini dapat menciptakan daya tarik sendiri untuk masyarakat Lampung dalam membuka peluang serta memanfaatkan pertumbuhan industri pariwisata secara optimal yakni, dengan cara mengolah potensi kuliner khas yang dimiliki agar menjadi makanan tradisional Provinsi Lampung.

Tradisi Nyeruit merupakan tradisi makan untuk menumbuhkan nilai kebersamaan antar anggota keluarga dalam masyarakat Lampung. Tradisi ini biasa dilakukan pada acara pernikahan, acara adat, ataupun upacara keagamaan. Dalam tradisi nyeruit makanan yang dikonsumsi adalah seruit, oleh karena itu istilah *nyeruit* diambil dari kata dasar *seruit* yaitu *me-* ditambah *seruit* menjadi *menyeruit*, berubah bentuk (*me*)*nyeruit*, yang biasa dipakai dalam percakapan sehari-hari. Maka dari itu kata *seruit* bila diubah menjadi kata kerja berubah menjadi *menyeruit* (Pratiwi, 2015,

hlm. 15). Berbeda dari zaman dahulu, tradisi nyeruit saat ini mengalami kemunduran, masyarakat Lampung semakin melupakan panganan lokal yang dirasa kurang menarik, di samping cara menyajikannya yang dianggap tidak praktis dan kurang bersih. Melakukan tradisi nyeruit sarat makna akan adat istiadat, nilai-nilai yang terkandung di dalamnya serta keyakinan bahwa dengan mengonsumsi seruit dapat meningkatkan rasa kebersamaan serta semangat yang menggebu-gebu.

Penulis menemukan akan minimnya pengetahuan masyarakat mengenai Tradisi nyeruit mulai dari asal makanan, bahan serta bumbu-bumbu yang digunakan, hingga proses pembuatannya. Selain itu, dikarenakan cara makannya yang mencampur beberapa makanan menjadi satu sehingga rasa yang ditimbulkan cukup kuat serta cara yang digunakan dinilai kurang memperhatikan aspek *higienis*, berdampak pada keengganan seseorang untuk membeli bahkan membuatnya. Diharapkan dengan adanya penelitian yang akan dilakukan oleh penulis turut membantu pelestarian gastronomi nusantara agar para wisatawan tertarik untuk datang ke Provinsi Lampung. Sehingga memberikan dampak kenaikan kunjungan wisatawan terhadap peningkatan perekonomian di Lampung.

Dari penjabaran diatas penulis menyimpulkan minimnya pengetahuan masyarakat mengenai tradisi nyeruit yang merupakan warisan budaya masyarakat Lampung, oleh sebab itu penulis mengambil judul dari penelitian ini adalah “Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung”.

1.1 Rumusan Masalah

1. Bagaimana komponen gastronomi yang terdapat pada tradisi nyeruit?
2. Bagaimana peran *nona helix* dalam upaya pelestarian tradisi nyeruit di Kota Bandar Lampung ?
3. Bagaimana tradisi nyeruit sebagai potensi wisata gastronomi di Kota Bandar Lampung ?

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui. komponen gastronomi yang terdapat pada tradisi nyeruit.
2. Untuk mengetahui peran *nona helix* dalam upaya pelestarian tradisi nyeruit di Kota Bandar Lampung.
3. Untuk mengetahui tradisi nyeruit sebagai potensi wisata gastronomi di Kota Bandar Lampung.

1.3 Kegunaan Penelitian

1. Penelitian ini guna memperkenalkan tradisi nyeruit sebagai tradisi makan berasal dari Provinsi Lampung, yang pada dasarnya penelitian ini bermanfaat bagi seseorang yang ingin mencari informasi tentang tradisi makan khas Lampung dan mahasiswa Manajemen Industri Katering.
2. Dari hasil yang didapat dari penelitian ini dapat memberikan ilmu dan pengalaman dalam melakukan penelitian serta mengembangkan kemampuan berfikir dan kreatifitas penulis dalam menghasilkan ide yang berguna demi kemajuan ilmu di bidang pariwisata. Selain itu untuk mengetahui upaya pelestarian dan eksistensi tradisi makan khas Lampung.

2. Kajian Literatur

2.1 Pariwisata

Pariwisata merupakan kegiatan yang sifatnya dinamis kemudian melibatkan banyak pihak baik individu maupun kelompok serta berdampak pada pembangunan di berbagai bidang usaha. serangkaian kegiatan yang dilakukan perseorangan atau kelompok tertentu menuju ke berbagai tempat dengan tujuan melakukan kunjungan wisata untuk melepas penat dan beristirahat sejenak dari lingkaran aktivitas harian tanpa mencari penghasilan di tempat tujuan (Isdarmanto, 2017, hlm. 6).

Pertumbuhan pariwisata sebagai industri akhir-akhir ini memperlihatkan grafik yang terus menanjak bahkan mampu meningkatkan pertumbuhan ekonomi

Indonesia semakin baik. Menurut definisi yang luas pariwisata adalah perjalanan dari satu tempat ke tempat lain, yang dilakukan dalam waktu tertentu, sebagai usaha menyeimbangkan kehidupan. (Isdarmanto, 2017, hlm. 23).

2.2 Gastronomi

Gastronomi diadopsi dari bahasa Yunani kuno yakni *gastronomia*. Secara harfiah gastro atau *gaster* yang artinya perut kemudian *nomos* yang artinya aturan atau hukum. Dengan kata lain gastro dapat diartikan sebagai memasak sedangkan nomi adalah aturan atau sebuah sistem hukum dalam bidang tertentu. Keterampilan dalam bidang memasak terus berkembang sehingga dijadikan bidang studi yang secara keilmuan dapat digali lebih dalam (Soeroso dan Turgarini, 2020, hlm. 196).

Komponen dalam gastronomi menurut Turgarini (2018, hlm. 18) mengatakan bahwa terdapat sembilan unsur gastronomi yang memiliki keterkaitan satu sama lain yaitu : (1) memasak/kuliner, (2) bahan baku, (3) mencicipi, (4) menghadirkan, (5) belajar, meneliti makanan, (6) mencari pengalaman unik, (7) pengetahuan gizi, (8) filosofi, sejarah, tradisi dan sosial, (9) etika dan etiket. Mengetahui bahan baku serta proses memasak memberi pengetahuan kepada wisatawan mengenai pengolahan dari bahan mentah yang kemudian diolah dan menjadi suatu hidangan. Mencicipi dan menghadirkan membuat wisatawan belajar bagaimana cara menyajikan serta mencoba masakan khas yang telah dibuat. Mengetahui filosofi, sejarah, tradisi serta belajar mengenai kandungan gizi pada makanan khas daerah tertentu menambah ilmu wisatawan mengenai asal mula suatu makanan. Mencari pengalaman unik serta belajar mengenai etika dan etiket dapat melibatkan wisatawan untuk langsung merasakan tradisi dan budaya di daerah wisata yang mereka kunjungi.

2.3 Pelestarian

Pelestarian perlu dilihat sebagai sebuah upaya dalam membangkitkan kembali warisan budaya dalam konteks sistem yang sudah ada sekarang serta dapat mengakomodir kemungkinan terjadinya perubahan karena pelestarian harus diartikan sebagai upaya dalam memberikan makna yang baru bagi warisan budaya tersebut, apabila tidak terdapat makna baru yang dirasakan oleh masyarakat luas maka upaya dalam mengelola warisan budaya dinilai tidak mencapai tujuan. Warisan budaya dikelola mengacu pada prinsip pelestarian yaitu, perlindungan, pengembangan dan pemanfaatan (Ardiwidjaja, 2018, hlm. 2-4).

2.4 Wisata Gastronomi

Menurut Pandangan masyarakat terhadap wisata gastronomi hanya terpaku pada kegiatan mengunjungi pusat kuliner daerah sekitar, padahal sebenarnya wisata gastronomi memiliki nilai edukasi yang bermanfaat bagi wisatawan. Kombinasi antara pengetahuan budaya serta makanan dapat menimbulkan daya tarik sehingga menghasilkan sebuah atraksi budaya tempat kuliner tersebut berasal yang kemudian disebut sebagai wisata gastronomi. Oleh karena itu, dalam wisata gastronomi biasanya wisatawan akan disuguhkan berbagai aktivitas yang berkaitan dengan proses bagaimana makanan daerah setempat disajikan, mulai dari bagaimana bahan baku didapatkan, demonstrasi memasak sesuai dengan aturan setempat, hingga festival penyajian makanan serta cara mengonsumsinya. Wisata gastronomi mengajarkan wisatawan dalam menghargai warisan budaya dan kuliner suatu daerah (Ningsih dan Turgarini, 2020, hlm. 267).

Turgarini (2018, hlm. 218) mengungkapkan bahwa konsep *nona helix* memiliki keterkaitan satu sama lain sehingga dapat menjadi kekuatan dalam pengembangan gastronomi. Pengusaha (termasuk asosiasi usaha) membangun sinergi dengan pekerja yang terdiri dari

pengrajin serta sumber daya manusia lainnya membangun fondasi untuk bisnis makanan. Pemerintah melalui Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Perindag), Dinas Pariwisata, Dinas Pekerjaan Umum, Dinas Pendidikan dan Kebudayaan serta lembaga terkait dapat menjadi penyedia kegiatan tersebut. Pakar yakni praktisi maupun akademisi dirangkul agar dapat memberi saran dan masukan untuk kebaikan suatu usaha agar lebih *progressive*. Pemerhati akan memberikan *review* atau ulasan yang sifatnya membangun agar perbaikan berkelanjutan dapat terwujud terhadap produk yang dihasilkan. Penikmat yang merupakan pemilik modal karena perannya sebagai konsumen gastronomi. LSM atau NGO berguna sebagai pengendali, baik pada titik input di titik asal pertanian menuju sepanjang proses pengolahan hingga menjadi produk makanan jadi yaitu di meja makan. Kemudian teknologi informasi berfungsi sebagai sarana promosi yang menjembatani antara produsen dan konsumen bahkan menjadi sistem pakar sebagai alat perancang berbagai kebutuhan pendukung usaha pangan, misalnya *packaging*.

2.5 Konsep Nona Helix

Turgarini (2021, hlm. 432-435) menjelaskan bahwa untuk mendukung suatu daerah agar dapat menjadi kota gastronomi diperlukan kolaborasi antar pemangku kepentingan (*stakeholder*) yang disebut *Nona helix* (sembilan mata air). *Nona helix* terdiri dari pengusaha, pemerintah, pekerja, pemasok, pakar, pemerhati, penikmat, lembaga swadaya masyarakat (*NGO, Non Government Organization*) dan teknologi informasi.

2.6 Makanan Tradisional

Makanan tradisional mendominasi penggunaan bahan baku lokal yang mudah didapatkan. Meskipun sering ditemukan makanan tersebut berasal dari luar biasanya telah melalui proses adaptasi dengan menggunakan bahan baku lokal. Dengan

menggunakan bahan baku lokal maka tidak perlu bergantung pada importir. Masakan tradisional memiliki karakteristik yang unik dan juga variatif, karena dipengaruhi oleh geografis dan budaya setempat. Setiap daerah memiliki ciri khas yang melekat pada makanannya, yang paling menonjol adalah rasa. Kecenderungan selera setiap daerah biasanya berbeda, misalkan Jawa yang cenderung dengan makanan yang manis, sementara Aceh memiliki rasa dengan bumbu yang kuat ala timur tengah. Sedangkan masakan Padang mengandalkan bumbu dan rempah dengan penggunaan santan atau kelapa dengan penggunaan minyak yang cenderung banyak. Dengan berbagai macam jenis makanan tersebut perlu dipelajari rasa yang diinginkan pada satu daerah tertentu. Makanan tradisional juga memiliki keterkaitan dengan masalah kebiasaan, keyakinan, kepercayaan, bahkan strata sosial dalam kelompok masyarakat tertentu, makanan tradisional merupakan bagian dari kebudayaan, dan kebudayaan adalah sebuah hal yang sulit diubah. (Hasmah, 2020, hlm. 173-174).

2.7 Tradisi Nyeruit

Tradisi nyeruit merupakan tradisi makan yang telah dilakukan oleh masyarakat Lampung secara turun-temurun dengan tujuan menumbuhkan keakraban dan kebersamaan antar anggota keluarga dengan kata lain dijadikan sebagai alat pemersatu kekerabatan. Tradisi ini biasa dilakukan pada acara-acara besar masyarakat Lampung seperti upacara pernikahan, upacara keagamaan serta upacara adat. Tradisi nyeruit merupakan kegiatan makan bersama dengan mengonsumsi seruit, seruit sendiri merupakan olahan ikan lalu lalapan dan aneka sambal yang kemudian diaduk dan ditempatkan dalam satu tempat, cara menyantapnya tidak menggunakan peralatan makan seperti sendok dan garpu melainkan menggunakan tangan. (Anggraini, 2017, hlm. 55)

Pada tradisi nyeruit makanan yang

dikonsumsi adalah seruit, seruit merupakan makanan khas Provinsi Lampung, yaitu sebuah olahan berupa ikan yang dibakar atau digoreng kemudian dicampur sambal *tempoyak* dan terasi. *Tempoyak* adalah makanan berupa buah durian atau mangga yang di fermentasi. Mengonsumsi seruit didampingi dengan hidangan lalapan yang bervariasi namun biasanya jenis tumbuhan yang cocok tumbuh di Lampung adalah kol, kemangi, petai dan timun. Jenis ikan yang digunakan dalam olahan ini adalah ikan sungai seperti belida, baung, layis. Seruit masuk dalam kategori makanan berat yang dimakan bersama nasi dan dimakan pada jam makan siang karena sifatnya yang mengenyangkan, biasanya semua orang duduk di atas alas tikar dalam mengonsumsi makanan ini. Di daerah Lampung masih sedikit sekali rumah makan khas Lampung yang menyediakan makanan ini untuk masuk dalam menu utama. Dalam tradisi nyeruit sifatnya dilakukan bersama-sama atau beramai-ramai karena pandangan orang Lampung mengonsumsi Tradisi nyeruit tidak terasa nikmat jika dilakukan sendirian. (Leksikowati dkk, 2019, hlm. 2).

3. Objek dan Metodologi

3.1 Objek Penelitian

Penelitian ini menggunakan Tradisi Nyeruit sebagai objek penelitian dengan subjek penelitian yaitu pengusaha, pemerintah, pekerja, pemasok, pakar gastronomi, budayawan, *Non Government Organization* (NGO) dan pihak teknologi informasi untuk memperoleh data secara mendalam dan aktual yang bisa didapatkan di lapangan yaitu mengenai Tradisi Nyeruit di Kota Bandar Lampung.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Metode kualitatif merupakan metode yang fokus pada pengamatan mendalam dan menghasilkan suatu kajian atas suatu fenomena yang lebih komprehensif.

Penelitian kualitatif tidak

membutuhkan data tetapi melalui penelitian yang dilakukan secara mendalam. Menurut Siyoto dan Sodik (2015, hlm. 27-28) metode penelitian kualitatif merupakan metode penelitian naturalistik karna jenis penelitian yang dilakukan berada pada kondisi alamiah dan menekankan pada aspek pemahaman yang mendalam terhadap suatu masalah.

3.3 Partisipan Penelitian

Menurut Siyoto dan Sodik (2015, hlm. 12) Partisipan adalah orang-orang yang dimintai keterangan dalam hal memberikan data, pemikiran, pendapat dan persepsinya serta bersedia untuk diajak berwawancara dan diobservasi. Penelitian kualitatif melihat perspektif partisipan dengan berbagai strategi yang sifatnya interaktif seperti observasi langsung, wawancara mendalam, dokumen dan teknik pelengkap. Maka dari itu dalam penelitian ini peneliti menjadikan pengusaha, pemerintah, pekerja, pemasok, pakar gastronomi, budayawan, *Non Government Organization* (NGO) dan pihak teknologi informasi sebagai partisipan penelitian.

3.4 Tempat Penelitian

Tempat dalam penelitian ini dilaksanakan di beberapa wilayah yang tersebar di Kota Bandar Lampung. Daerah itu mencakup lokasi usaha rumah makan khas Lampung kemudian ke lokasi kantor pemerintahan untuk mendapatkan informasi yang lebih utuh.

3.5 Teknik Analisis Data

Menurut Hardani dkk (2020, hlm. 121) Teknik pengumpulan data merupakan langkah strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari melakukan penelitian adalah dengan memperoleh data. Tanpa pengetahuan tersebut peneliti tidak akan memperoleh data yang sesuai dengan standar data yang telah ditetapkan. Pengumpulan data dapat dilakukan dalam

berbagai *setting*, sumber dan cara lainnya. Dilihat dari *setting*-nya, data dapat terkumpul pada *setting* alamiah.

Dilihat dari sumber datanya, maka pengumpulan data dapat menggunakan sumber primer dan sekunder. Sumber primer adalah sumber data yang langsung memberikan data pada pengumpul data, sedangkan sekunder adalah sumber yang tidak langsung memberikan data pada pengumpul data, yaitu melalui perantara. Selanjutnya dilihat dari cara atau teknik pengumpulan data, sejalan dengan bentuk pendekatan kualitatif serta sumber yang digunakan dalam penelitian “Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung” maka teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan beberapa cara yaitu dengan wawancara mendalam, observasi, dokumentasi, dan studi literatur serta gabungannya.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Komponen Gastronomi Tradisi Nyeruit

Aspek- aspek gastronomi yang ditemukan pada Tradisi Nyeruit berdasarkan wawancara, observasi dan studi dokumentasi adalah sebagai berikut :

1. Memasak

Cara mengolah masakan pada sajian tradisi nyeruit direbus dan dibakar. Peralatan yang digunakan merupakan peralatan yang biasa ditemukan di dapur rumah tangga seperti cobek dan ulekan, penjapit, saringan, serta alat bakar.



Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021
Gambar 4.4 Cara Pengolahan 1-2



Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021
Gambar 4.5 Cara Pengolahan 3-5

2. Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan adalah ikan baung, ikan tuhu, tempoyak, , terong, kemangi, labu siam, timun. Kemudian bumbu dibutuhkan kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah, cabai merah, cabai rawit, terasi, rampai. Bahan baku terutama ikan didapatkan dari Liwa sementara bahan lainnya didapatkan di pasar yang berada di Kota Bandar Lampung seperti Pasar Way Halim dan Pasar Way Kandis.



Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021
Gambar 4.1 Bahan dan Bumbu

3. Mencicipi

Cara mencicipi sajian pada tradisi nyeruit langsung menggunakan tangan, tidak menggunakan piranti makan seperti sendok garpu. Mencampur semua bahan kecuali lalapan lalu nyeruit bisa dimulai, rasa yang ditimbulkan adalah pedas, asin

dan asam yang berasal dari campuran bahan baku, kemudian aroma yang muncul adalah dominan amis dari ikan serta aroma tajam dari tempoyak dan terakhir tekstur padat dari daging ikan dan tekstur renyah didapat dari macam-macam lalapan yang tersedia.



Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

Gambar 4.2 Cara Mencicipi

4. Menghidangkan

Tradisi nyeruit ini dilakukan dengan cara lesehan kemudian menyiapkan daun pisang sebagai alas makanan yang sudah matang. Letakkan semua bahan makanan diatas daun pisang tersebut dan siapkan satu mangkuk untuk membuat menu utamanya yaitu seruit. Melaksanakan tradisi nyeruit tidak membutuhkan banyak peralatan karena, orang yang mengikuti tradisi ini cukup mengonsumsinya menggunakan tangan tanpa sendok maupun garpu. Peralatan yang dibutuhkan hanya mangkok untuk menyampur bahan seruit serta sambal dan tempoyak.



Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

Gambar 4.3 Cara Menghidangkan

5. Meneliti dan Menulis

Pengetahuan ini diwariskan secara turun-temurun dalam keluarga dengan cara ketika melaksanakan tradisi nyeruit orang tua membagikan ilmunya dengan membuat anak-anak turut andil dalam setiap proses dari mulai persiapan sampai selesai. Berharap dengan demikian tradisi akan terus berjalan dari generasi ke generasi. Mengenai dokumen tertulis atau penelitian terkait tradisi nyeruit, penulis memperoleh hasil bahwa memang belum ada terkait dokumen atau penelitian tentang tradisi nyeruit karena bentuk warisan hanya berada dalam lingkup kecil yaitu keluarga saja sehingga tidak dapat diarsipkan.

6. Pengalaman Unik

Pengalaman unik sering kali dirasakan oleh wisatawan, mereka terkejut dengan cara makan yang dilakukan pada tradisi makan masyarakat Lampung ini, tidak sedikit yang memiliki kesan kurang higienis melihat bahwa semua bahan dicampur dengan tangan telanjang, kemudian rasa yang ditimbulkan bermacam-macam sehingga membuat orang menikmatinya dan dapat merasakan suasana kebersamaan.

7. Pengetahuan Gizi

Kandungan nutrisi yang terdapat dalam sajian tradisi nyeruit memiliki nutrisi yang seimbang karena mengandung zat gizi yang diperlukan oleh tubuh seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan serat.

8. Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial

Tradisi nyeruit ini sudah ada sejak ratusan tahun, tradisi nyeruit merupakan kebiasaan dari suku *pepadun* yaitu suku yang menghuni bagian tengah wilayah Lampung dan jumlahnya paling banyak. Bagi masyarakat suku *pepadun* nyeruit merupakan kebiasaan makan sehari-hari dengan memanfaatkan hasil bumi yang ada disekitar mereka. Dahulu tradisi nyeruit ini digunakan sebagai sarana

interaksi sosial sehingga timbul rasa kebersamaan, saling menghargai satu sama lain serta rasa hormat terhadap orang yang lebih tua. Nilai filosofis yang terkandung pada tradisi nyeruit merupakan simbol kebersamaan. Sesuai dengan pedoman hidup masyarakat Lampung (*piil pesengiri*) terdapat satu unsur yaitu *sakai sembayan* yang mengandung arti suka menolong dan bergotong royong. Tradisi nyeruit merupakan perwujudan dari unsur *sakai sembayan* yang kemudian tercermin pada proses pelaksanaannya mulai dari persiapan hingga selesai semua dilakukan bersama-sama tanpa melihat strata sosial. Selain gotong royong tradisi nyeruit juga memiliki nilai penghormatan kepada individu yang paling tua, tercermin pada saat proses penyampuran semua bahan yang dicampur oleh tangan orang yang paling tua dalam keluarga atau suku tersebut.

9. Etika dan Etiket

Pelaksanaannya tidak perlu ritual khusus untuk melakukan tradisi nyeruit karena tradisi ini kebiasaan yang dilakukan dalam lingkup kecil yaitu keluarga. Kemudian terdapat beberapa hal yang diharuskan pada saat melakukan tradisi nyeruit ini yaitu pelaksanaan dilakukan bersama-sama dengan suasana yang ramai mulai dari persiapan hingga selesai, sebelum memulai diawali dengan berdoa terlebih dahulu, ketika pelaksanaan semua orang duduk posisi lesehan dan ketika makan hanya menggunakan tangan tanpa piranti makan. Ketentuan bagi orang yang terlibat dalam tradisi nyeruit pada zaman dulu laki-laki dan perempuan turut andil namun memiliki tugas yang berbeda, laki-laki mencari bahan baku sementara perempuan mengolah bahan baku tersebut, namun yang masih dipertahankan adalah orang yang menyampur sajian utama nyeruit adalah orang yang dituakan atau paling dihormati dalam sebuah keluarga.

4.2 Peran Nona Helix Dalam Upaya Pelestarian Tradisi Nyeruit

Berikut adalah hasil dari wawancara dan observasi yang telah dilakukan oleh penulis mengenai komponen daya tarik wisata :

1. Aspek perlindungan yang sudah diupayakan oleh nona helix adalah sebagai berikut :
 - Mengadakan *event-event* pariwisata berskala besar.
 - Melakukan promosi dan publikasi melalui media sosial agar dapat menjangkau lebih luas.
 - Membuat acara rutin mengenai kebudayaan dan mengundang para budayawan untuk membahas pengetahuan seputar kebudayaan lokal dimana kuliner termasuk didalamnya.
 - Mensosialisasikan gerakan pentingnya melestarikan warisan budaya kuliner lokal, bertujuan untuk mempertahankan identitas daerah.
 - Beberapa unsur *nona helix* turut andil dalam penelitian-penelitian terkait tradisi kuliner lokal.
2. Aspek pengembangan yang dilakukan oleh *nona helix* adalah sebagai berikut :
 - Mendukung pemerintah kota dalam membangun desa wisata, bertujuan untuk menarik wisatawan.
 - Mempermudah izin usaha dibidang kuliner khusus kuliner lokal Lampung, bertujuan agar banyak pihak yang tertarik untuk mengembangkan usaha di bidang ini.
 - Pengusaha kuliner lokal berusaha untuk terus berinovasi agar kuliner lokal terus bertumbuh dan dicintai.
 - Menanamkan sejak dini kepada generasi muda betapa pentingnya suatu warisan budaya, dimulai dari rumah dengan harapan membawa

domino effect untuk generasi mendatang.

3. Aspek pemanfaatan atau pengelolaan yang dilakukan oleh *nona helix* ialah sebagai berikut :

- Menyisipkan tradisi nyeruit dalam setiap agenda rutin *event* pariwisata sebagai jamuan makan, bertujuan menjadikan tradisi nyeruit sebagai ikon dari Kota Bandar Lampung sebagai ibukota provinsi.
- Merangkul pengusaha kuliner lokal dalam setiap event pariwisata untuk meningkatkan nilai jual tradisi nyeruit.

4.3 Tradisi Nyeruit Sebagai Potensi Wisata Gastronomi

Berdasarkan hasil temuan penelitian, maka penulis menarik kesimpulan bahwa potensi tradisi nyeruit sebagai wisata gastronomi cukup besar dan akan sangat berkembang apabila dapat dikemas serta dilakukan pengelolaan yang tepat. Seperti mendukung pembangunan desa wisata yang mana tradisi makan menjadi konten utama yang biasanya ditunggu oleh wisatawan karena dibalik suatu tradisi tersimpan banyak nilai-nilai yang dianut dan dijadikan pedoman hidup suatu masyarakat tertentu. Kuliner merupakan entitas yang tidak terpisahkan dalam kegiatan wisata maka dari itu tradisi nyeruit dinilai berpotensi sebagai wisata gastronomi di Kota Bandar Lampung.

5. Simpulan dan Saran

1. Mencari makanan tradisional serta tradisi makan lokal khas Lampung yang belum dikenal agar dilakukan penelitian serta kajian yang lebih mendalam untuk menggali informasi yang lebih lengkap. Pengetahuan mengenai tradisi nyeruit perlu diperbaiki agar wisatawan yang berkunjung dapat memahami pelaksanaan tradisi nyeruit tanpa menghilangkan nilai keasliannya,

salah satu implementasinya dapat dilakukan oleh pengusaha kuliner khas Lampung yang menyediakan paket nyeruit dengan membuat *flyer* berisi langkah-langkah cara melakukan tradisi nyeruit.

2. Pelestarian tradisi makan merupakan sesuatu yang kompleks sehingga membutuhkan banyak pihak terutama pemangku kepentingan untuk bersinergi dalam pengelolaan warisan gastronomi. Penyusunan kebijakan mengenai pelestarian serta pengembangan diperlukan untuk mempertahankan warisan budaya khususnya di bidang kuliner. Perlu adanya promosi agar jangkauan yang dicapai lebih luas dan pengembangan tradisi makan sebagai wisata gastronomi untuk meningkatkan nilai tambah tradisi nyeruit, membangun desa wisata sebagai sarana perkembangan warisan gastronomi.
3. Perlu ditingkatkan sinergi antara para pemangku kepentingan dalam membangun sarana dan prasarana mengenai penyediaan kegiatan wisata gastronomi yang *sustainable* sehingga tradisi nyeruit dapat berkembang dan menjadi ikon gastronomi di Kota Bandar Lampung.

6. References

- Anggraini, D. (2017). *Menyeruit, Yuk! Bandar Lampung: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.*
- Ardiwidjaja, R. (2018). *Arkeowisata : Mengembangkan Daya Tarik Pelestarian Warisan Budaya.* Yogyakarta: Deepublish. Diambil dari <https://books.google.co.id/books?id=GahcDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Hardani, Andriani, H., Ustiawaty, J., Utami, E. fatma, Istiqomah, ria R., Fardani, R. A., ... Auliya, N. H. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (H. Abadi, ed.).

- Yogyakarta: Pustaka Ilmu Group.
- Hasmah, H. (2020). Makanan Tradisional Pulu Mandoti di Enrekang. *Walasuji Jurnal Sejarah dan Budaya*, 11(1), 171–181.
<https://doi.org/10.36869/wjsb.v11i1.75>
- Iman, M. (2020). Jumlah Kunjungan Wisatawan Nusantara dan Mancanegara ke Lampung periode 2014-2019. Diambil dari Good News From Indonesia website: <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/08/30/selain-pantai-ini-5-destinasi-wisata-instagenic-di-lampung>
- Isdarmanto. (2017). *Dasar-Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata*. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara dan STiPrAm Yogyakarta.
- Kementerian Hukum dan HAM. (2009). *Undang-Undang Republik Indonesia No 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata*. Jakarta: Kemenkumham.
- Leksikowati, S. S., Oktaviani, I., Ariyanti, Y., & Akhmad, A. D. (2019). Ethnobotanical Study of Plants Used by People in Labuhan Ratu Village, East Lampung Regency. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 258(1), 1–8.
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/258/1/012027>
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Preservation and Development of Kampung Nikmat As Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism Scientific Journal*, 5(juni 2020), 266–276.
<https://doi.org/https://doi.org/10.32659/tsj.v5i2.97>
- Pratiwi, A. M. (2015). *Nyeruit di Kedamaian (KAJIAN KEYAKINAN MAKANAN SERTA PERUBAHANNYA PADA ORANG LAMPUNG DI KELURAHAN KEDAMAIAN, KECAMATAN KEDAMAIAN, BANDAR LAMPUNG)* (Universitas Lampung). Universitas Lampung. Diambil dari <http://digilib.unila.ac.id/13505/>
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). *DASAR METODOLOGI PENELITIAN* (Ayup, Ed.). Yogyakarta: Literasi Media Publishing. Diambil dari <http://library1.nida.ac.th/termpaper6/sd/2554/19755.pdf>
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E-Journal of Tourism*, 7(2), 193–204.
<https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>
- Taqwani, M. D. (2012). Analisis Kebudayaan Gastronomi dan Tindak Tutur dalam Kajian Pragmatik pada Film Ratatoulie. *A-research.upi.edu*, 55.
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research*, 429–437.
<https://doi.org/10.1201/9781003095484-62>
- Turgarini, Dewi. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gajah Mada.