



Jurnal Bakaba
Volume 9, Nomor 2, Desember, 2021

JUDUL ARTIKEL LENGKAP

Penulis : Deva Juniarti

Sumber : Jurnal Bakaba, Volume 9, Nomor 2, Juli-Desember 2021

Diterbitkan Oleh : Laboratorium Program Studi Pendidikan Sejarah Universitas PGRI Sumatera Barat

Untuk Mengutip Artikel ini :

Deva Juniarti, 2021. Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Tinjauan Etnis Dan Fungsinya Dalam Masyarakat Suku Pasmah. Jurnal. Padang. Jurnal Bakaba, Volume 9, Nomor 2, Desember, 2021: 44-53.

Copyright © 2021, Jurnal Bakaba

ISSN : 2597-9450 (Online)

Laboratorium Prodi Pendidikan Sejarah
Universitas PGRI Sumatera Barat



KEARIFAN LOKAL MAKANAN TRADISIONAL: TINJAUAN ETNIS DAN FUNGSINYA DALAM MASYARKAT SUKU PASMAL

DI KAUR

Deva Juniartri

Juniartideva@gmail.com

ABSTRACT

Local Wisdom in the social system is reflected in the safe condition of the community, the maintenance of an intimate and cooperative life. Eating is not just about eating but the process behind it, namely how to make eating a taste of cultural heritage. Traditional food is a form of culture that is characterized by regional, spatial, diverse and types that reflect the natural potential of each region. This culture is a tradition that has been passed down from generation to generation into traditional foods, especially lemang, bipang, and buak foods, which are food that still exists today. The function of traditional food in the Pasemah tribal community can be seen from establishing social ties, harmony between residents, strengthening brotherhood, including for inculcating spiritual values with the word On the other hand, traditional food has a function as a social function, a religious function, and as a symbolic function.

Keyword : Local Wisdom, Traditional Food, Culture

ABSTRAK

Kearifan Lokal dalam sistem sosial tercermin dalam keadaan masyarakat yang aman, terpeliharanya kehidupan yang akrab dan penuh gotong royong. Makan bukan hanya soal makan tetapi proses di balik itu, yaitu bagaimana menjadikan makan sebagai cita rasa warisan budaya. Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spasifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. kebudayaan ini sebuah tradisi yang turun temurun menjadi makanan tradisional, khususnya makanan lemang, bipang, dan buak yang menjadi makana yang sampai saat ini masih exsis. Di kaur makanan tersebut menjadi kearifan lokal karena makan tersebut menjadi ciri khas makanan suku pasemah.fungsi makanan tradisional di masyarakat suku pasemah di antaranya dapat di lihat dari menjalin ikatan sosial, kerukunan antar warga, mempererat persaudaraan, termasuk untuk penanaman nilai-nilai spiritual dengan kata lain bahwa makanan tradisional memiliki fungsi sebagai fungsi sosial, fungsi keagamaan, dan sebagai fungsi simbolik.

Kata Kunci: Kerifan Lokal, Makanan Tradisonal, Budaya

PENDAHULUAN

Setiap masyarakat (suku bangsa) memiliki makanan tradisional dalam kehidupan sehari-hari yang merupakan

warisan yang temurun dari leluhurnya. Menurut Kamus Umum Bahasa Indonesia, (1976: 188), makanan tradisional adalah segala sesuatu yang dikonsumsi masyarakat

suatu daerah secara turun temurun guna memenuhi kebutuhan nutrisi bagi tubuhnya. Selain itu, Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spasifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana pemenuhan kebutuhan nutrisi seseorang. Makanan juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Endang, dkk, 2013).

Kebiasaan membuat makanan tradisional, sebagaimana diketahui, terdapat dalam kehidupan setiap masyarakat (suku bangsa). Kebiasaan suatu masyarakat yang diwarisi dari generasi sebelumnya lazim juga disebut dengan tradisi (tradition). Secara umum, tradisi dianggap sebagai suatu kebiasaan dari kelompok masyarakat pendukung kebudayaan yang penyebaran dan pewarisannya secara turun temurun. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (1976), tradisi diartikan sebagai kebiasaan turun temurun yang masih dijalankan dalam masyarakat pendukungnya. Suatu tradisi berhubungan dengan kebiasaan pada suatu komunitas (masyarakat) yang telah berlangsung sejak lama (turun temurun) dan berkaitan dengan aktifitas bersama masyarakat. Tradisi atau kebiasaan tersebut pada dasarnya merupakan cerminan budaya masyarakatnya yang dipelajari dan diwariskan pada generasi selanjutnya.

Keberadaan tradisi itu sekaligus memperkuat persatuan dan kesatuan komunitas tersebut, karena dalam kehidupan sehari-hari mereka saling membantu atau bekerjasama.

Tradisi membuat makanan tradisional pada setiap masyarakat pada dasarnya tidak bisa dilepaskan dari budaya masyarakat pendukungnya, sebagai acuan dan mendasari cara pembuatan dan keterlibatan warga suatu kerabat. Dengan memperhatikan cara pengolahannya dan cara penyajiannya, akan diketahui fungsi makanan di dalam kebudayaan masyarakat bersangkutan. Sebuah tradisi pada hakekatnya mempunyai kegunaan atau fungsi sosial bagi masyarakat pendukungnya. Fungsi sosial, dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (1995), diartikan sebagai kegunaan suatu hal bagi hidup suatu masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa segala aktifitas tradisional suatu masyarakat, termasuk membuat makanan tradisional, tidak bisa dilepaskan dari budaya dan merupakan ekspresi masyarakat pengembannya. Menurut Wuriyanto (2008: 3), makanan tradisional merupakan salah satu kekayaan budaya yang harus digali kembali sebagai salah satu aset kultural melalui revitalisasi dan proses-proses transformasi.

Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan jajan, dan minuman tradisional yang telah lama berkembang secara spasial di setiap daerah (rosyidi, 2011). Produk olahan pangan tradisional umumnya terbuat dari bahan ubi-ubian seperti singkong dan ubi jalar, maupun bahan baku dari beras. Lemang, buak, dan bipang yang menjadi makanan khas di daerah

suku pasemah yang menjadi kearifan lokal makanan tradisional. Kearifan lokal memiliki hubungan yang erat dengan kebudayaan tradisional pada suatu tempat. Makanan tradisional merupakan fenomena kebudayaan yang semakin diteliti keberadaannya dan semakin ingin mengetahui tentunya, kebudayaan dapat menentukan makanan sebagai MAKANAN KHAS suatu daerah. Dengan demikian, makanan juga untuk mempertahankan hidup, melainkan juga untuk mempertahankan kebudayaan (Dewi, 2011)

Kebudayaan pun ikut menentukan makanan dapat dimakan atau tidak sekaligus memberi cap atau mengesahkannya. Dengan demikian, makanan bukan sekedar untuk mempertahankan hidup, melainkan juga untuk mempertahankan kebudayaan secara kolektif. Dalam hal ini, makanan mempunyai arti simbolik yang berkaitan dengan fungsi sosial dan keagamaan. Jika menilik makanan tradisional (makanan warisan leluhur) di nusantara, kita menemukan bahwa makanan seringkali dikaitkan dengan ritual sosial maupun spiritual tertentu.¹ Makanan tradisional menjadi pelengkap dalam upacara sosial dan keagamaan, khususnya berkenaan dengan peristiwa-peristiwa besar dalam kehidupan: kelahiran, perkawinan atau kematian. Dalam tradisi di

padang guci dikenal dengan lemang, buak dan bipang.

Dalam masyarakat pasemah di padang guci, makanan tradisional erat hubungannya dengan dengan ritual masyarakat pasemah yang kini masih dilaksanakan. Menurut Koentjaraningrat, ada tiga wujud, yakni: (1) ide, gagasan, nilai, atau norma, (2) aktifitas atau pola tindakan dalam masyarakat, dan (3) benda-benda hasil karya manusia.² Ide, gagasan, nilai atau norma sebagai wujud pertama kebudayaan berbentuk abstrak. Ide, gagasan, nilai atau norma sebagai suatu "pikiran masyarakat". berkembang saling terkait satu sama lain sebagai suatu sistem kultural yang disebut "adat istiadat". Sementara itu, wujud kebudayaan yang kedua merupakan sistem sosial yakni aktivitas atau tindakan manusia yang membentuk pola-pola perilaku masyarakat yang di landasi oleh adat istiadat. Sementara itu, wujud kebudayaan yang kedua merupakan sistem sosial yakni aktivitas atau tindakan manusia yang membentuk pola pikiran masyarakat yang dilandasi oleh adat istiadat. Sistem sosial ini wujud konkret sehingga bisa diamati di dalam keseharian kegiatan masyarakat. Wujud kebudayaan yang ketiga adalah benda-benda fisik yang sifatnya konkret berupa benda-benda dari segala hasil ciptaan, karya, tindakan, aktifitas atau perbuatan manusia dalam masyarakat.

Makanan bagi manusia menjadi simbol peradaban. Manusia dapat memilih makanan. Ia juga dapat memilih cara ia makan. Jenis

¹ Nasi tumpeng adalah nasi yang dipadatkan dan disusun berbentuk kerucut serta dilengkapi dengan berbagai lauk dalam satu wadah, yang melambangkan manusia ciptaan yang mahakausa sebagai asal usul tujuan hidupnya. Lih. Trisna Kumala Satya Dewi, "kearifan lokal 'makanan tradisional'. Rekonstruksi naskah ajwa dan fungsinya dalam masyarakat", dalam *jurnalmanassa*, vol. 1, No. 1, 2011, hal. 174-175

² Koentjaraningrat, pengantar ilmu antropologi (Jakarta: PT 1990), hlm. 186-188.

makanan apapun sikap terhadap makanan dapat menjadi tanda yang membedakan hewan dengan manusia sebagai makhluk yang beradab. Sehubungan dengan itu, tulisan ini mengungkap lebih jauh tentang Kearifan lokal makanan tradisional ditinjau dari etnis dan fungsinya suku Besemah di Kabupaten Kaur. Dalam lingkup lebih luas, agar masyarakat umum mengetahui tentang adanya adanya warisan budaya berupa kerarifan lokal makanan *pada Suku Basemah*, dan fungsinya dalam adat istiadat masyarakat di Kabupaten Kaur. Hal tersebut akan memberikan pemahaman yang lebih mendalam dan komprehensif tentang keberadaan *kearifan lokal makanan tradisional* dan budaya suku Besemah.

METODE PENELITIAN

Jenis metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif yang digunakan dalam penelitian kebudayaan yang bertujuan untuk mendapatkan data yang lebih banyak dan mendalam. Dari sifatnya, penelitian ini merupakan penelitian deskriptif analisis untuk menggambarkan makanan tradisional sebagai realitas sosial masyarakat Besemah di Kabupaten Kaur. Pengumpulan data menggunakan beberapa teknik yang dipakai dalam penelitian kualitatif yakni studi kepustakaan, wawancara, dan observasi di lapangan. Aplikasi teknik pengumpulan data tersebut sebagai berikut:

a. Studi Kepustakaan

dengan mengumpulkan artikel, buku, ataupun tulisan-tulisan yang dapat memberikan informasi tentang keberadaan kearifan lokal makanan tradisional pada masyarakat Besemah, bertujuan untuk memperoleh gambaran awal tentang makanan tradisional ditinjau dari etnis dan fungsinya pada masyarakat tersebut.

b. Wawancara

Bentuk komunikasi yang dilakukan terhadap beberapa orang informan dengan mengajukan beberapa terkait dengan pembuatan makanan tradisional, pelaksana teknis, tokoh masyarakat/adat, generasi muda, dan lain-lain. Wawancara terfokus dilakukan terhadap informan terpilih (key informant) untuk menggali data yang dibutuhkan. Hasil wawancara ini dianalisa dan dibandingkan dengan data yang diperoleh dari studi kepustakaan untuk memperoleh kelogisan data.

c. Pengamatan

Observasi ini dilakukan untuk mengetahui cara pembuatan makanan tradisional, pelaksanaan tradisi, lingkungan sosial, lingkungan alam, dan lainnya. Pengamatan penting dalam membandingkan antara data wawancara dengan fakta di lapangan. Setelah data dan informasi diperoleh, dilakukan

analisis data yang dilakukan terus menerus dengan menggunakan teknik interaktif analisis untuk mendapatkan kesinambungan dan kedalaman dalam memperoleh data.

Milles dan Huberman (dalam Bungin: 2003), menyebutkan bahwa cara menganalisis data kualitatif dapat dilakukan melalui tiga tahap yaitu :

a) Reduksi data.

Diartikan sebagai proses pemilihan pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data “kasar” yang muncul dari catatan tertulis di lapangan atau mempertegas selama pelaksanaan penelitian. Reduksi data dilakukan dari hasil pengamatan dan wawancara dengan informan dilakukan dengan cara menyusun dan memberikan kategori pada tiap-tiap pertanyaan. Reduksi data berlangsung secara terus menerus selama penelitian. Setelah data terkumpul maka data tersebut diseleksi, diolah, dipilih, disederhanakan, difokuskan, dan mengubah data kasar kedalam catatan lapangan.

b) Display data atau penyajian data.

Setelah melakukan reduksi data maka dilakukan pengelompokan data secara tersusun agar memudahkan peneliti dalam melihat gambaran secara keseluruhan atau

bagian-bagian tertentu dari penelitian. Setelah dilakukan penelitian dan pemberian kategori pada tiap-tiap pertanyaan reduksi data, maka data tersebut dikelompokkan sesuai dengan permasalahan penelitian.

c) Penarikan kesimpulan (verifikasi).

Dilakukan setelah reduksi data dan penyajian data sehingga akhirnya dapat ditarik kesimpulan. Dalam verifikasi (penarikan kesimpulan) berdasarkan pada informasi yang diperoleh di lapangan atau melakukan interpretasi data, sehingga dapat memberikan penjelasan dengan jelas dan akurat. Selanjutnya data dan informasi yang didapat dari lapangan dan sumber lain diolah, dianalisa dan dideskripsikan, sehingga diperoleh gambaran tentang kearifan lokal dalam kehidupan masyarakat Suku Besemah di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran umum kaur dan suku pasemah

Kabupaten Kaur merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Bengkulu, terletak di bagian selatan berbatasan langsung dengan Provinsi Lampung, sebelah Utara dengan Kabupaten Bengkulu Selatan dan Kabupaten Lahat Provinsi Sumatera Selatan, sebelah Barat dengan Samudera Hindia, dan sebelah

Timur dengan Provinsi Sumatera Selatan. Pusat pemerintahan (ibukota kabupaten) berada di Bintuhan Kecamatan Kaur Selatan, yang berjarak sekitar 250 km dari Kota Bengkulu (ibukota provinsi). Kabupaten Kaur dibentuk berdasarkan Undang-undang (UU) Nomor 3 tahun 2003 bersama-sama dengan Kabupaten Seluma dan Kabupaten Mukomuko di Provinsi Bengkulu.³

Kabupaten Kaur mempunyai keragaman suku bangsa (etnis), ditandai dengan beberapa suku asal yang telah mendiami daerah itu secara turun temurun, serta penduduk pendatang dari daerah lain. Penduduk asal Kabupaten Kaur adalah suku (orang) Kaur, Besemah, dan Semende. Suku Kaur mendiami bagian selatan, suku Besemah (Pasemah) mendiami bagian utara dan berbatasan langsung dengan Kabupaten Bengkulu Selatan, sedangkan suku Semende di Kecamatan Muara Sahung dan sebagian Nasal yang berbatasan dengan Provinsi Sumatera Selatan. Penduduk pendatang di Kabupaten Kaur cukup beragam antara lain suku Minang, Melayu, Batak, Jawa, Lampung, Palembang dan lainnya. Sebagian besar suku Jawa dahulunya merupakan transmigran yang tinggal di beberapa unit pemukiman transmigrasi, baik yang masih dalam pembinaan maupun telah menjadi desa definitif. Suku Batak, Minang, Palembang dan Lampung merupakan transmigran spontan,

³ Kabupaten Kaur dan Kabupaten Seluma dahulunya merupakan bagian dari Kabupaten Bengkulu Selatan, sedangkan Kabupaten Mukomuko merupakan pemekaran dari Kabupaten Bengkulu Utara.

dimana mereka datang karena kepentingan berdagang, perkawinan dan lainnya.⁴

Suku Besemah di Kabupaten Kaur, sebagaimana telah diungkapkan, datang dari Pagaralam Sumatera Selatan beberapa abad silam.⁵ Mereka membentuk komunitas sendiri sebagai orang Besemah dan memiliki budaya yang sama dengan daerah asalnya tersebut. Suku Pasemah di Kabupaten Kaur, mendiami Kecamatan Kelam Tengah, Tanjung Kemuning, Lungkang Kule, Kinal, Kaur Utara, Padang Guci Hulu, Padang Guci Hilir, dan berbatasan langsung dengan Kabupaten Bengkulu Selatan.⁶

2. Bagaiman Kearifan lokal makanan tradisional di tinjau dari segi etnis

Di Indonesia berbagai macam etnis. Pada masyarakat (suku) Besemah di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu, memang telah dikenal sebagai makanan khas (tradisional) semenjak dahulu dan masih eksis hingga sekarang. Jika di tinjau dari etnis ada berbagai macam makanan tradisional yang ada di suku pasemah. Dari kebudayaan ini sebuah tradisi yang turun temurun menjadi makanan tradisional, khususnya makanan memang, bipang, dan buak yang menjadi makanan yang sampai saat ini masih eksis. Di Kaur makanan tersebut menjadi kearifan lokal karena

⁴ <http://kabkaur.blogspot.com/>

⁵ Daerah asal Suku Besemah di Sumatera Selatan meliputi daerah sekitar Kota Pagaralam, serta Kecamatan Jarai dan Kecamatan Tanjung Sakti Kabupaten Lahat yang berbatasan dengan wilayah Bengkulu (Asrin dkk, 2016)

⁶ Orang (suku) Besemah juga terdapat di Kecamatan Kedurang Kabupaten Bengkulu Selatan yang wilayahnya berbatasan langsung dengan wilayah suku Besemah di Kabupaten Kaur (Padang Guci).

makan tersebut menjadi ciri khas makanan suku pasemah.

Lemang merupakan Salah satu makanan tradisional yang cukup dikenal di Indonesia sejak dahulu. Lemang adalah sejenis makanan yang terbuat dari beras ketan (pulut) yang dicampur dengan air kelapa (santan) serta garam, yang kemudian dimasukkan kedalam bambu yang sudah berlapis daun pisang muda, selanjutnya dimasak pada perapian yang telah disiapkan. Lemang merupakan makanan tradisional khas masyarakat Melayu, terutama yang mendiami Pulau Sumatera, Kalimantan, dan Sulawesi, serta di Semenanjung Malaya (Malaysia), dan masih eksis ditengah masyarakat tersebut hingga sekarang.

Membuat lemang telah menjadi tradisi pada masyarakat Melayudan biasanya dihadirkan atau menjadi menu makanan pada waktu-waktu tertentu, seperti pada bulan puasa (Ramadhan), lebaran, maulud nabi, perkawinan, panen padi, menyambut tamu dan lainnya. Hanya saja, sejak kapan lemang menjadi makanan tradisional pada masyarakat Melayu, tidak diketahui secara pasti dan dari mana asal mula lemang tersebut. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh para ahli menunjukkan bahwa lemang telah ada dalam kehidupan masyarakat Melayu semenjak abad ke 9. Para pendukung pemahaman ini menduga bahwa sejarah lemang telah ada semenjak zaman pra sejarah. Ida Pfeiffer (1852), seorang peneliti dari Austria yang pernah mendatangi

tanah Batak, Minangkabau dan Bengkulu, menyebutkan bahwa lemang telah ada di tanah Batak tahun 1852, semenanjung Malaysia tahun 1864, ranah Minangkabau tahun 1873, serta di Bengkulen (Bengkulu) tahun 1900. Hal itu menyiratkan bahwa lemang sebagai makanan tradisional Melayu telah ada jauh sebelum itu atau beberapa waktu silam.⁷

Makanan tradisional nusantara sebagai wujud penting untuk tetap di lestarikan. Makanan tradisional nusantara tidak hanya menyajikan rasa yang mengundang selera, tetapi juga menyimpan berbagai kekayaan kearifan lokal sebagai sumber dan pegangan hidup yang berharga bagi masyarakat Kaur. Demikian pula, nilai-nilai yang ada di balik makanan tradisional perlu dimaknai kembali dalam konteks kekinian sehingga relevan bagi kehidupan masyarakat Indonesia.⁸

3. Kearifan lokal makanan tradisional ditinjau dari fungsinya

Masyarakat pasemah mempercayai bahwa lingkungan hidup itu perlu dilestarikan dengan cara ritual keagamaan yang mengandung kearifan lokal (Purwadi, 2005:4) upacara masyarakat pasemah masa kini yang dilengkapi dengan makanan tradisional (makanan rakyat) sarat dengan kearifan lokal. Kearifan lokal ini ditimbah dari “hasil karya” atau pemikiran nenek

⁷ 1Asal usul Sejarah Lemang: Apakah di Tanah Batak ? Dikompilasi oleh Akhir Matua Harahap berdasarkan sumber-sumber tempo doeloe. <http://akhirmh.blogspot.co.id/2014/12/asal-usul-sejarah-lemang-apakah-bermula.html>. hlm 8 (tanpa tahun).

⁸ Memaknai kuliner tradisional diNusantara sebuah tinjauan etis (2016)

moyang masyarakat pasemah tentang makanan tradisional, yang penuh makna.

Makanan tradisional menyimpan kearifan lokal yang mendalam. Ada sejumlah fungsi kearifan lokal dan kultural yang dapat ditangkap di sini. Untuk mengungkap fungsi makanan tradisional di masyarakat suku pasemah di antaranya dapat dilihat dari menjalin ikatan sosial, kerukunan antar warga, mempererat persaudaraan, termasuk untuk penanaman nilai-nilai spiritual dengan kata lain bahwa makanan tradisional memiliki fungsi sebagai fungsi sosial, fungsi keagamaan, dan sebagai fungsi simbolik.

Fungsi ritual makanan tradisional mengarah pada fungsi yang diemban makanan tradisional sebagai makanan ritual pada masyarakat. Kegiatan ritual dalam masyarakat menggunakan masakan tradisional menggunakan makanan seperti lemang, bipaang, buak, yang harus ada di dalam sebuah acara hajatan pernikahan, acara mendoa dan akekahan. Ritual ini yang menjadi turun temurun di dalam kebudayaan untuk menyambut penganten.



Gambar: 1.6
(gambar makanan khas kaur, Buak, Anak Tat,
Dan Bipang)
(sumber: Dokumentasi peneliti 2020)

Gambar di atas menunjukkan makanan tradisional yang masih bertahan di Masyarakat Kaur untuk acara-acara khusus. Makanan ini dikatakan tradisional karena kue-kue tersebut masih di pertahankan dari zaman nenek moyang sampai sekarang yang kearifan lokal. Makanan ini di gunakan untuk acara Mendoa, dari acara kenduri, akekahan, sampai acara tradisi pernikahan. Ke unikan dari makanan tersebut dari rasa, bentuk, sama teksturnya yang di tempat-tempat lain tidak di temukan kecuali di suku pasemah dengan nama yang berbeda-beda.

Kegiatan ritual tersebutlah yang akan menjadikan makanan tradisional sebagai fungsi sosial bahwa masyarakat setempat dapat di lihat dalam berproses dalam melakukan tugas-tugas kehidupan untuk memenuhi kebutuhan hidup berkeluarga dan bermsyarakat. Seperti proses membuat

makanan untuk acara pernikahan, kaum ibu-ibu antusias dalam melaksanakan tugasnya di dalam proses pembuatan makanan tersebut. Melihat kondisi seberapa banyak makanan tradisional yang harus di buat untuk makanan retual acara pernikahan tersebut. Biasanya, terlihat bahwa di dalam bermasyarakat dilingkungan suku pasemah orang-orang telah mengerti tugas masing-masing yang harus mereka lakukan. Dapat kita tarik kesimpulan bahwa di lihat dari fungsi sosial masyarakat suku pasemah dapat membentuk ketertiban dalam menata kehidupan sosial.

Makanan tradisional juga di gunakan untuk menghormati leluhur dalam bermasyarakat. Pada saat penyambutan bulan roh, biasanya masyarakat membuat makanan lemag. Yang mana prosesnya di lakukan untuk menghormati para leluhur nenek moyang. Retual ini biasanya dilakukan dengan cara mengundang sanak keluarga dan tetangga. Guna untuk menghormati roh nenekmoyang kita. Dengan cara mendakan roh para nenek moyang. Selain itu juga biasanya makanan tradisional seperti lemag ini yang di masak setelah panen padi (udim ngetam). Di mana pada masyarakat menjamu udim ngetam (Panen Padi). Wujud ini merupakan retual yang di lakukan oleh masyarakat kaur sebagai wujud syukur mereka.

Salah satu nilai budaya yang terkandung adalah nilai sosial yang tercermin dari kerjasama (kegotongroyongan) dalam pembuatan lemag dan sebagai persyaratan adat dalam upacara perkawinan. Nilai budaya

lainnya adalah nilai keagamaan, ekonomi dan historis. Seperti disebutkan Zulfa (2014: 68) bahwa tradisi *melemang* mempunyai nilai-nilai kegotongroyongan, nilai kebersamaan, nilai tanggungjawab dalam kehidupan masyarakat pendukungnya.⁹ Adanya kerjasama (gotongroyong) itulah menjadikan lemag dan tradisi *melemang* tetap eksis dalam kehidupan suku Besemah sejak dahulu hingga sekarang.

KESIMPULAN

Makanan tradisional sangat penting dilestarikan. Makanan tradisional ditinjau dari etnis, pada suku pasemah berkembang karena keragamannya maupun cita rasanya yang lezat. Bukan hanya itu, dibalik makanan lokal di suku pasemah berkembang filosofi luhur yang di warikan turun temurn dari nenek moyang sebagai sumber dan pedoman hidup sebagai masyarakat basemah di kaur. Nilai-nilai leluhur di balik makanan tradisional misalnya: solidaritas, gotong royong, penghargaan akan keberagaman. Hormat pada sesama manusia, alam maupun sang pencipta dan sebagainya.

Dari etnis suku basemah menjadi tantangan yang perlu di hadapi dalam melestarikan makanan tradisional. Makanan tradisional tidak hanya menyajikan rasa yang mengundang selera, tetapi juga menyimpan berbagai kekayaan kearifan lokal sebagai

⁹ Berdasarkan penelitiannya tentang Sistem Pola Pewarisan Malamang di Kota Padang tahun 2014, menunjukkan bahwa sistem pola pewarisan tradisi *malamang* di Kota Padang tidak berjalan dengan baik, bahkan hampir tidakada.

sumber dan pegangan hidup yang berharga bagi masyarakat Kaur. Demikian pula, nilai-nilai yang ada di balik makanan tradisional perlu dimaknai kembali dalam konteks kekinian sehingga relevan bagi kehidupan masyarakat Indonesia. Makanan tradisional dalam masyarakat suku basemah mempunyai beberapa fungsi, yaitu fungsi sosial dan keagamaan serta fungsi simbolis.

Wuriyanto, Arif Budi. (2008). *“Aspek Budaya pada Tradisi Kuliner Tradisional di KotaMalang sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore)”*.

DAFTAR PUSTAKA

Asrin. (2016). *“Budaya Perkawinan Suku Pasemah di Padang Guci Bengkulu”*. Tesis. Program Pascasarjana IPS FKIP Universitas Lampung

Depdikbud. 2001. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka

Dewi, Trisna K.S., (2011) *“kearifan lokal ‘makanan tradisional’. Rekonstruksi naskah ajwa dan fungsinya dalam masyarakat”*, dalam jurnal manassa, vol. 1, No. 1.

Koentjaraningrat. (1979). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Aksara Baru.

Mulyana. (2018). *“kearifan lokal indonesia (mengungkap nilai-nilai luhurnangsa indonesia)”*. Yogyakarta: Tiara Wacana

Purwadi. (2005). *Upacara Tradisional jawa menggali untaian kearifan lokal* Yogyakarta: pustaka pelajar

Rudi setiawan, (2016). *“Memaknai Kuliner Tradisional Di Nusantara Sebuah Tinjauan Etis”*dalam jurnal respons 21