

SKRIPSI

**KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT LAMPUNG
MASAKAN KHAS MASYARAKAT ADAT
LAMPUNG SAIBATIN SEBAGAI
BAHAN AJAR UNTUK SMA**

Oleh :

**RESI SUHENDRI
NPM. 2001080018**



**Program Studi Tadris Biologi
Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan**

**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI MERO LAMPUNG
1445 H/ 2024**

**KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT LAMPUNG
MASAKAN KHAS MASYARAKAT ADAT
LAMPUNG SAIBATIN SEBAGAI
BAHAN AJAR UNTUK SMA**

Diajukan Untuk Memenuhi Tugas Dan Memenuhi Sebagian Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)

Oleh :

**RESI SUHENDRI
NPM. 2001080018**

Pembimbing Skripsi : Dr. Yudiyanto, S.Si, M.Si

**Program Studi Tadris Biologi
Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan**

**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI MERO LAMPUNG
1445 H/ 2024**



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBİYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111

Telpon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.iain@metrouniv.ac.id

NOTA DINAS

Nomor : -
Lampiran : 1 (Satu) Berkas
Perihal : Permohonan Dimunaqosyahkan

Kepada Yth,
Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Institut Agama Islam Negeri Metro
di-

Tempat

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Setelah kami mengadakan pemeriksaan dan bimbingan seperlunya, maka skripsi penelitian yang telah disusun oleh :

Nama : Resi Suhendri
NPM : 2001080018
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Program Studi : Tadris Biologi (TPB)
Yang berjudul : KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT LAMPUNG
MASAKAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG
SAIBATIN SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK SMA

Sudah kami setuju dan dapat diajukan ke Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan Institut Agama Islam Negeri Metro untuk dimunaqosyahkan.

Demikian harapan kami dan atas perhatiannya saya ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Mengetahui
Ketua Program Studi Tadris Biologi

Nasrul Hakim, M.Pd
NIP. 198704182019031007

Metro, 22 April 2024
Dosen Pembimbing

Dr. Yudiyanto, M.Si
NIP. 19760222 200003 1 003

PERSETUJUAN

Judul : KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT LAMPUNG
MASAKAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG
SAIBATIN SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK SMA

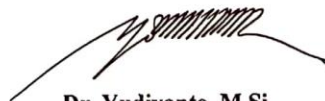
Nama : Resi Suhendri
NPM : 2001080018
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Program Studi : Tadris Biologi (TPB)

DISETUJUI

Untuk diajukan dalam sidang munaqosyah Fakultas Tarbiyah dan Ilmu
Keguruan IAIN Metro.

Metro, 22 April 2024

Dosen Pembimbing



Dr. Yudiyanto, M.Si

NIP. 19760222 200003 1 003

PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

No: B - 2695 / In.28.1 / D / PP.00.9 / 06 / 2024.

Skripsi dengan judul: KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT LAMPUNG MASAKAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG SAIBATIN SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK SMA, disusun oleh: Resi Suhendri, NPM: 2001080018, Program Studi: Tadris Biologi telah diujikan dalam sidang munaqosyah Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan pada Hari/Tanggal: Senin, 20 Mei 2024.

TIM PENGUJI

Ketua/Moderator : Dr. Yudiyanto, M.Si

Penguji I : Nasrul Hakim, M.Pd

Penguji II : Anisatu Z Wakhidah, S.Si, M.Si

Sekretaris : Dwi Kurnia Hayati, M.Pd



Mengetahui
Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan



Dr. Zuhairi M.Pd

NIP. 19620612 1 8903 1 006

ABSTRAK

KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT LAMPUNG MASAKAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG SAIBATIN SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK SMA

Oleh :

RESI SUHENDRI

Desa Negara Batin merupakan daerah yang memiliki jenis penduduk yang majemuk, ternyata juga dapat menimbulkan permasalahan, yaitu minimnya pengetahuan masyarakat luas mengenai kebudayaan masyarakat suku Lampung tempat mereka tinggal. Hal ini yang kemudian menyebabkan pengetahuan masyarakat menjadi lain ketika mereka ditanya mengenai suku Lampung khususnya dalam hal tradisi kuliner yang biasa disebut dengan istilah *nyeruit*. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui jenis tumbuhan dan jenis hewan yang dipakai serta mengetahui cara mengolah, menyajikan dan filosofi yang terkandung dalam tradisi *nyeruit* tersebut. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode *snowball sampling*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian masyarakat masih melestarikan tradisi *nyeruit*. Terdapat 19 jenis tumbuhan dan 1 jenis hewan, yaitu belimbing (*Averrhoa bilimbi*), cabai rawit (*Capsicum frutescens*), bawang merah (*Allium cepa*), kemangi (*Ocimum basilicum*), honje hutan (*Etilingera hemisphaerica*), cepokak (*Solanum torvum*), daun singkong (*Manihot esculanta crants*), petai (*Parkia speciosa*), jengkol (*Archidendron pauciflorum*), jaling (*Archidendron microcarpum*), jantung pisang (*Musa paradisiaca*), jagung (*Zea Mays*), terong (*Solanum melongena*), labu kuning (*Cucurbita Moschata*), kacang panjang (*Vigna sinensis*), daun pisang (*Musa Paradisiaca*), daun pepaya (*Carica papaya*), jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*), timun (*Cucumis sativus*) dan ikan nila (*Oreochromis nilaticus*). Filosofi yang terkandung didalamnya meliputi kebersamaan, kebaikan, bergantung pada alam serta filosofi yang terdapat dalam *Piil pesenggiri*. Telah dilakukan upaya konservasi pada beberapa jenis tumbuhan, sedangkan hewan yang digunakan belum mengalami upaya konservasi.

Kata Kunci : *Desa Negara Batin, Etnogastronomi, Tradisi nyeruit*

ORISINILITAS PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Resi Suhendri

NPM : 2001080018

Program Studi : Tadris Biologi (TPB)

Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan

Menyatakan bahwa skripsi ini secara keseluruhan adalah asli hasil penelitian saya kecuali bagian-bagian tertentu yang dirujuk dari sumbernya dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Metro, 22 April 2024
Penulis



Resi Suhendri
NPM. 2001080018

MOTTO

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah nasib suatu kaum sehingga mereka
mengubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri”

(QS. Ar-Ra’d:11)

”Kunci Keberhasilan Adalah Niat, Usaha, dan Do’a.”

(Resi Suhendri)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirobbil'alamin atas berkat rahmat dan ridho Allah SWT, saya memperoleh begitu banyak nikmat serta kasih sayang untuk dapat tumbuh dan belajar banyak hal dengan baik. Dengan Bahagia dan rasa syukur saya persembahkan skripsi ini kepada :

1. Allah SWT, yang telah memberikan jalan keluar atas permasalahan yang dialami penulis, seketika mustahil difikirkan dengan logika tapi ternyata kunfayakunnya mampu menebus segala rintangan.
2. Kedua orang tuaku, Bapak Muhammad Sahlan dan Ibu Nurbaiti. Sosok inspirasi terhebat yang tidak pernah lelah memberikan begitu banyak cinta, dukungan dan kasih sayang.
3. Keluargaku dan saudara-saudara ku atas do'a, serta dukungannya terutama untuk Ayah Rozali dan Alm. Ibu Heny yang telah memberikan banyak dukungan, pengorbanan dan kasih sayang. Terima kasih telah menjadi orang tua terhebat dalam hidupku.
4. Segenap dosen Tadris Biologi yang telah memberikan ilmu pengetahuan serta nasehat bahkan tiada sebanding dengan harta.
5. Terima kasih untuk kiyai Agustami yang sudah mensupport dan juga mendo'akan ku
6. Sahabat seperjuangan di Renov, radio Shawtuna 90,5 Fm, terutama untuk Salsabila Gema dan Nani Intan Almasyah yang telah membersamaiku di Kota Metro dan menjadi kakak terbaik dan menginspirasi.
7. Teman-teman Tadris Biologi Kelas A, terutama Dimas Ario S, S.Pd yang telah banyak membantuku.

8. Dan semua pihak yang sudah banyak membantu penulisan skripsi ini, tapi tak mungkin penulis sebutkan satu persatu. Semoga Allah senantiasa membalas kebaikannya.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini. Sholawat beriring salam semoga tetap tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW yang syafaatnya dinantikan oleh umat-Nya diyaumul qiyamah. Penulisan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program Pendidikan Strata Satu (S1) Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan IAIN Metro guna memperoleh gelar S.Pd.

Upaya untuk menyelesaikan skripsi ini, peneliti menerima banyak bantuan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Hj. Siti Nurjanah, M.Ag. PIA, selaku Rektor IAIN Metro.
2. Drs. Zuhairi, M.Pd., selaku Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan IAIN Metro.
3. Nasrul Hakim, M.Pd., selaku Ketua Program Studi Tadris Biologi Institut Agama Islam Negeri Metro (IAIN) Lampung sekaligus pembimbing akademik.
4. Dr. Yudiyanto, M.Si., selaku Pembimbing skripsi yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan
5. Seluruh dosen jurusan Tadris Biologi Fakultas Tarbiyah dan ilmu keguruan yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama menuntut ilmu di Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung.
6. Syamsudin (Batin Tihang saat) selaku penyimbang adat di Desa Negara Batin
7. Mansyursyah (Dalom Mansyursyah) selaku Kepala Kampung Desa Negara Batin

8. Kepala Desa Negara Batin yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian.

Metro, 5 September 2023



RESI SUHENDRI

NPM.2001080018

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| HALAMAN SAMPUL | i |
| HALAMAN JUDUL | ii |
| HALAMAN NOTA DINAS | iii |
| HALAMAN PERSETUJUAN | iv |
| HALAMAN PENGESAHAN | v |
| ABSTRAK | vi |
| HALAMAN ORISINALITAS PENELITIAN | vii |
| HALAMAN MOTTO | viii |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | ix |
| KATA PENGANTAR | xi |
| DAFTAR ISI | xiii |
| DAFTAR TABEL | xv |
| DAFTAR GAMBAR | xvi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xvii |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| B. Pertanyaan Penelitian | 7 |
| C. Tujuan dan Manfaat Penelitian | 7 |
| 1. Tujuan Penelitian | 7 |
| 2. Manfaat Penelitian | 8 |
| D. Penelitian Relevan..... | 10 |
| BAB II KAJIAN TEORI | |
| A. Pengertian Etnogastronomi | 14 |
| B. Seruit | 19 |
| C. Ghamas..... | 20 |
| D. Sistem Mata Pencaharian | 21 |
| E. Lampung Saibatin | 23 |
| F. Bahan Ajar | 26 |
| G. Ensiklopedia..... | 28 |

BAB III METODE PENELITIAN

| | |
|--|----|
| A. Jenis dan Sifat Penelitian | 30 |
| B. Lokasi Penelitian | 30 |
| C. Sumber Data | 32 |
| D. Teknik Pengumpulan Data | 32 |
| E. Teknik Penjamin Keabsahan Data | 35 |
| F. Teknik Analisis Data | 35 |
| G. Bahan Ajar Buku Ensiklopedia Kajian Etnogastronomi Seruit Lampung Masakan Khas Masyarakat Adat Lampung Saibatin di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung | 37 |

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

| | |
|---|----|
| A. Hasil Penelitian | 38 |
| 1. Deskripsi Lokasi Penelitian | 38 |
| 2. Spesies Tumbuhan yang Digunakan | 39 |
| 3. Spesies Hewan yang Digunakan | 69 |
| 4. Cara Mengolah Seruit Lampung Saibatin | 73 |
| 5. Ciri Khas Seruit Lampung Saibatin | 79 |
| 6. Makna dan Filosofi Seruit Lampung Saibatin | 80 |
| 7. Upaya Konservasi | 82 |
| B. Pembahasan | 83 |

BAB V PENUTUP

| | |
|---------------------|----|
| A. Kesimpulan | 92 |
| B. Saran | 94 |

| | |
|-----------------------------|-----------|
| DAFTAR PUSTAKA | 95 |
|-----------------------------|-----------|

| | |
|--------------------------------|-----------|
| LAMPIRAN-LAMPIRAN | 98 |
|--------------------------------|-----------|

| | |
|-----------------------------------|------------|
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP | 120 |
|-----------------------------------|------------|

DAFTAR TABEL

| No. | Judul | Hal. |
|------------|--|-------------|
| 1.1 | Pengamatan Etnogastronomi Seruit Lampung | 34 |
| 1.2 | Data Hasil Penelitian | 39 |
| 1.3 | Makna Dan Filosofi Yang Terkandung | 80 |

DAFTAR GAMBAR

| No. | Judul | Hal. |
|-----|---|------|
| 1.1 | Peta Kecamatan Jabung Kabupaten Lampung Timur | 31 |
| 1.3 | Belimbing (<i>Averhoa bilimbi</i>) | 43 |
| 1.4 | Cabai Rawit (<i>Capsicum frutescens</i>) | 44 |
| 1.5 | Bawang Merah (<i>Allium cepa</i> var. <i>Ascalonicum</i>) | 46 |
| 1.6 | Kemangi (<i>Ocimum americanum</i>). | 47 |
| 2.1 | Honje Hutan (<i>Etilingera hemisphaerica</i>) | 48 |
| 2.2 | Cepokak (<i>Solanum torvum swartz</i>) | 50 |
| 2.3 | Daun Singkong (<i>Manihot esculenta Crantz</i>) | 52 |
| 2.4 | Petai (<i>Parkia speciosa Hassk</i>) | 53 |
| 2.5 | Jengkol (<i>Pithecellobium lobatum</i>) | 55 |
| 2.6 | Jaling (<i>Archidendron bubalinum</i>) | 56 |
| 3.1 | Jantung Pisang (<i>Musa paradisiaca</i>) | 57 |
| 3.2 | Jagung (<i>Zea mays</i>) | 59 |
| 3.3 | Terong (<i>Solanum melongena</i>) | 60 |
| 3.4 | Labu (<i>Cucurbita moschata Durch</i>) | 62 |
| 3.5 | Kacang panjang (<i>Vigna sinensis</i>) | 63 |
| 3.6 | Daun Pisang (<i>Musa Paradisiaca</i>) | 65 |
| 4.1 | Daun Pepaya (<i>Carica pepaya</i>) | 66 |
| 4.2 | Jeruk Nipis (<i>Citrus Aurantifolia</i>) | 67 |
| 4.3 | Timun (<i>Cucumis sativus</i>) | 69 |
| 4.4 | Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>) | 70 |

DAFTAR LAMPIRAN

| No. | Judul | Hal. |
|------------|-----------------------------|-------------|
| 1 | Lembar Hasil Wawancara | 99 |
| 2 | Lembar Hasil Observasi | 102 |
| 3 | Dokumentasi Wawancara | 105 |
| 4 | Dokumentasi Observasi | 107 |
| 5 | Lembar Wawancara Penelitian | 108 |
| 6 | Surat Izin Prasurei | 110 |
| 7 | Balasan Surat Izin Prasurei | 111 |
| 8 | Surat Bimbingan Skripsi | 112 |
| 9 | Surat Izin Research | 113 |
| 10 | Balasan Izin Research | 114 |
| 11 | Surat Tugas | 115 |
| 12 | Acc Munaqosyah | 116 |
| 13 | Hasil Turnitin | 117 |
| 14 | Bebas Pustaka Prodi | 118 |
| 15 | Bebas Pustaka Perpustakaan | 119 |

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Desa Negara Batin merupakan daerah yang memiliki jenis penduduk yang majemuk, ternyata juga dapat menimbulkan permasalahan, yaitu minimnya pengetahuan masyarakat luas mengenai kebudayaan masyarakat suku Lampung tempat mereka tinggal. Pasalnya masyarakat imigran memiliki adat dan kebudayaan mereka sendiri tanpa mau mengetahui kebudayaan asli dari daerah yang mereka pijaki. Hal ini yang kemudian menyebabkan pengetahuan masyarakat menjadi lain ketika mereka ditanya mengenai suku Lampung khususnya dalam hal tradisi kuliner yang biasa disebut dengan istilah *nyeruit*. Minimnya pengetahuan masyarakat umum mengenai kebudayaan Lampung dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya, sulitnya akses untuk mempelajari kebudayaan asli suku Lampung, pewarisan kebudayaan yang dilakukan secara lisan, serta kurangnya upaya penanaman pengetahuan kepada generasi penerus mengenai pentingnya kebudayaan lokal yang dimiliki oleh daerah tersebut.¹ Hal ini terlihat dari masih sedikitnya kegiatan-kegiatan kemasyarakatan yang tidak melibatkan *nyeruit* sebagai tradisi lokal adat Lampung dalam hal kuliner. Adapun filosofi secara umum dalam hal

¹ Diah Maryya Ulfa, *Studi Etnobiologi Upacara Begawi Masyarakat Lampung Pepadun Di Desa Buyut Ilir Kecamatan Gunung Sugih Sebagai Bahan Ajar Untuk SMA*. (Lampung : 2022), 7

tradisi *nyeruit* adalah sebuah nilai kebersamaan yang kuat dalam keluarga, teman dan masyarakat. Selain filosofi umum terkait *nyeruit* terdapat juga filosofi-filosofi khusus yang dapat diangkat dalam hal penggunaan dan pengolahan bahan makanan untuk tradisi tersebut. Hal ini juga dikenal dengan istilah etnogastronomi.²

Gastronomi merupakan seni menyiapkan hidangan yang lezat atau sebagai ilmu mengenai rasa (*The Science of Flavor*), sedangkan etnogastronomi merupakan seni memasak yang dimiliki dan dikuasai suatu suku.³ Etnogastronomi mempunyai hubungan yang erat antara budaya dan makanan, sehingga etnogastronomi menjadi suatu produk budaya, karena makanan merupakan hasil adaptasi manusia dengan lingkungannya yang terdapat fungsi sosial dan budaya. Etnogastronomi tidak hanya terpaku dalam proses pengolahan makanan saja, tetapi pemilihan bahan baku yang berkualitas, cara mencicipi serta menggali pengetahuan makanan juga merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan. Komponen seperti sejarah, filsafat, tradisi, dan sosiologi diperlukan untuk memahami latar belakang kelahiran sebuah objek budaya salah satunya dalam bentuk kuliner.⁴

Kuliner merupakan salah satu produk budaya yang memiliki hubungan erat dengan kehidupan manusia. Kuliner merupakan representasi sosial budaya dari lingkungan masyarakat sehingga kuliner bukan sekedar

² *Ibid*, h.7

³ Ahmad Riza Faizal, et al. *Gastronomi Budaya dan Media Sosial* : Jurnal Kalian Komunikasi, 2022)

⁴ "Ningrum et al. - *Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastro.pdf*," 86.

pelengkap kebutuhan fisiologis manusia saja. Walaupun demikian, masih banyak masyarakat di zaman era milenial ini yang belum mengetahui beragam masakan khas daerah yang ada di Indonesia khususnya di daerah Lampung.⁵ Alasan yang sering ditemukan yaitu masyarakat lebih tertarik pada makanan cepat saji dan instan. Jika ditinjau dari segi kesehatan makanan khas daerah lebih baik dibandingkan makanan cepat saji, karena makanan khas daerah dominan menggunakan rempah-rempah dari alam sekitar seperti tradisi yang dilakukan oleh masyarakat adat Lampung Saibatin.⁶

Tradisi adat Lampung Saibatin menjunjung tinggi konsep *piil pesenggiri*, yaitu suatu cara hidup yang mengedepankan harga diri dan perilaku yang dapat menjunjung tinggi harkat dan martabat seseorang baik secara individu maupun kolektif. Masyarakat menyerukan Saibatin karena menginginkan pemimpin yang kaya raya, kompeten, dan berkuasa. Dimaksud dengan kata “kaya” meliputi “kaya hati”, “kaya ilmu”, dan “kaya harta”. Kemampuan memimpin secara efektif dan berperilaku adil dalam masyarakat disebut kompeten.⁷ Adapun masyarakat tradisional memiliki sistem perekonomian yang salah satunya adalah menangkap ikan agar menjadikan suatu masyarakat dapat membangun keakraban antara tetangga, saudara bahkan kerabat jauh menjadi kerabat dekat untuk

⁵ Ayu Wanda Febrian, et al., Analisis Brand *Identity* Kuliner di Kabupaten Banyuwangi dengan menggunakan Konsep *Gastronomic Tourism*. (2019). 1-12

⁶ *Ibid.*3

⁷ Yulida Leza. *Kepemimpinan Adat Lampung Saibatin Perspektif Fiqh Siyarah*. (Fakultas Syariah : UIN Raden Intan Lampung, 2018), 55

berkumpul atau disebut dengan *nengah nyappur* sehingga terciptalah etnogastronomi masakan khas Lampung berupa *seruit*.⁸

Masakan khas daerah merupakan salah satu budaya yang harus dilestarikan karena, merupakan kunci kebudayaan dan pada saat makan bersama dapat membangun solidaritas yang tinggi. Masakan khas daerah juga merupakan salah satu warisan nenek moyang yang tersimpan beragam cita rasa. Agar masakan khas daerah lebih bermakna maka disajikan ketika ada acara perkumpulan misalnya seperti adat istiadat orang Lampung. Masyarakat Lampung termasuk masyarakat yang gemar bersilaturahmi dan berkumpul antar keluarga dan juga antar tetangga seperti berkumpul pada saat acara adat, acara pernikahan atau acara keagamaan sehingga kebiasaan itulah yang menjadi faktor adanya hidangan yang disediakan untuk menyantap bersama. Masyarakat Lampung juga mengolah makanan yang berasal dari ikan dan sambal asam manis seperti *seruit* serta menjadikan suatu tradisi yang disebut sebagai tradisi *nyeruit*.⁹

Tradisi *nyeruit* adalah tradisi menyantap makanan yang dapat menumbuhkan nilai kebersamaan pada anggota keluarga dalam masyarakat Lampung. Tradisi *nyeruit* biasanya terdapat pada acara perkumpulan, pernikahan, acara adat serta upacara keagamaan salah satunya di Desa Negara Batin. Desa Negara Batin di Kecamatan Jabung,

⁸ Sabarudin Sa. *Lampung Pepadun Dan Saibatin*. (Jakarta: Buletin Way Lima Manjau, 2012), 69

⁹ Anggraini, D. *Menyeruit, Yuk! Bandar Lampung* (Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, 2017), 55

Lampung Timur, merupakan salah satu Desa yang masih memegang teguh tradisi *nyeruit*, mempunyai masyarakat yang terdiri dari dua suku: 90% suku Lampung Saibatin dan 10% suku Jawa. Enam Desa di Kecamatan Jabung merupakan tempat tinggal masyarakat asli atau pribumi Lampung. Jabung, Negara Batin, Negara Saka, Bungkok, Gunung Sugih Kecil, dan Asahan adalah beberapa Desa tersebut. Jabung, Negara Batin, dan Negara Saka, Bungkok, tiga dari enam Desa tersebut, memiliki bahasa dan tradisi yang sama yang membedakan mereka dari penduduk Lampung lainnya di Provinsi ini. Jika dilihat bahwa suku Lampung mendominasi persebaran penduduk yang menjadikan Desa Negara Batin sebagai Desa dengan kehadiran budaya Lampung yang sangat kental. Oleh karena itu, tak heran jika Desa Negara Batin yang memiliki ciri khas Lampung ini dikenal sebagai salah satu Desa asli di Kecamatan Jabung.¹⁰ Warga Desa Negara Batin tetap menjunjung tinggi adat dan budaya tradisional Lampung. Hal ini juga terlihat dari segelintir bujang-gadis (*muli-meghanai*) yang terus menggelar acara *nyeruit* bersama guna mencegah hilangnya tradisi tersebut dan menjaga kelestariannya jika dibandingkan dengan makanan cepat saji (*fast food*) belakangan ini. Hal tersebut juga dilakukan pada upacara pernikahan. Selain itu, tradisi ini konon dapat menumbuhkan persahabatan

¹⁰ Kartini, *Analisis Mekanisme Kerja Sama Bagi Hasil Pertanian Antara Pemilik Modal Dan Pekerja Terhadap Pendapatan Masyarakat Di Desa Negara Batin Perspektif Ekonomi Islam*. (Lampung:2022), 45

antar saudara dari berbagai latar belakang etnis dan mempererat tali persaudaraan serta menyatukan kembali masyarakat yang berselisih.¹¹

Berdasarkan informasi dari masyarakat Jabung yang diperoleh melalui platform media sosial WhatsApp, keakraban anak-anak terhadap tradisi nyeruit sudah mulai berkurang. Ketiadaan informasi dan sumber daya mengenai budaya tradisional Lampung menjadi pemicunya. Oleh karena itu, generasi muda saat ini kurang tertarik dengan sejarah budaya Lampung berupa tradisi yang diwariskan secara turun-temurun. Maka dari itu agar masyarakat khususnya anak muda dapat memahami arti dan keistimewaan masakan tradisional daerah Lampung serta dapat merasa bangga sebagai anggota suku asli Lampung atau penduduk daerah Lampung, maka diperlukan pendidikan atau sumber ilmu pengetahuan sebagai acuan bahwa warisan nenek moyang sangatlah istimewa dan diketahui bahwa nenek moyang suku Lampung berasal dari sekala brak/berak.

Di Desa Negara Batin Kec. Jabung Kab. Lampung Timur memiliki warisan budaya Lampung berupa masakan khas yaitu *seruit* yang sangat disukai dan dicintai oleh nenek moyang ataupun orang-orang terdahulu. Keistimewaan di Desa ini salah satunya masih banyak sungai-sungai dengan melimpahnya ikan yang dapat diperoleh untuk dijadikan makanan khas berupa *seruit*. Meskipun masih ada dari kalangan anak muda yang masih melestarikan tradisi *nyeruit* ketika berkumpul. Tetapi untuk saat ini

¹¹ *Ibid*, h.7

mayoritas masih banyak anak muda yang lebih suka membeli makanan atau jajanan di luar yang belum diketahui pasti kandungan gizi di dalamnya. Berbeda dengan orang terdahulu meskipun membuat makanan dengan cara tradisional seperti menangkap ikan dan mengolahnya tetapi menggunakan rempah-rempah yang kaya akan khasiatnya.

Seperti dalam pembuatan *seruit* ini bahan utamanya adalah ikan. Ikan yang sering digunakan adalah ikan nila, ikan bawal, ikan gabus. Alasan utama memilih ikan dalam pembuatan *seruit* bukan sekedar melimpahnya ikan-ikan yang ada di sungai, akan tetapi ikan memiliki beragam manfaat contohnya ikan nila yang memiliki persentase protein yang tinggi (16–24%), lemak (0–2,2%), karbohidrat, mineral, dan vitamin. Manfaat protein ikan nila dapat membuat tubuh menjadi lebih kuat serta dapat mengurangi risiko terkena penyakit kanker dan penyakit jantung.¹² Selanjutnya ikan bawal juga mengandung zat gizi baik untuk kesehatan dan beragam nutrisi seperti kalsium, kalium, fosfor, zinc, vitamin A, vitamin B2 yang dapat menjaga kesehatan tulang, menjaga kesehatan jantung, meningkatkan daya tahan tubuh serta dapat menurunkan berat badan.¹³ Sedangkan ikan gabus mengandung kalsium, fosfor, besi, kalium, dan niasin.¹⁴ Serta beragam manfaat yang terkandung dalam tumbuhan

¹² Arifin Yorre, “Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Gracilaria sp*) Sebagai Pakan Buatan Terhadap Kelangsungan Hidup Ikan Nila (*Oreochromis nilaticus*)”. Skripsi: Universitas Bosowa, 2021. h.3

¹³ Amri Wijaya, dkk. “Pertumbuhan dan Efisiensi Pakan Ikan Bawal Bintang (*Trachinotus blochii*) Yang Dipuaskan Secara Periodik”. Jurnal Perikanan, no 1. (2018): 2-4

¹⁴ Fishes And Aquaculture Organization (FAO). “*Channa striata*”. 2017

sebagai bahan-bahan dalam pembuatan *seruit* sangat baik untuk tubuh jika dikonsumsi.

Seruit akan lebih banyak diminati jika makanan khas Lampung ini dikenalkan kepada masyarakat secara luas serta diberikan edukasi lebih dalam agar masyarakat paham bahwa makanan tradisional ini selain rasanya yang begitu nikmat juga memiliki beragam manfaat yang sangat baik dan diperlukan oleh tubuh. Meskipun makanan khas Lampung ini mengandung beragam manfaat dan kandungan gizi yang baik tetapi belum semua orang tertarik pada makanan tradisional ini. Menjadikan *seruit* sebagai makanan yang digemari banyak orang terutama anak muda serta mengedukasi terkait kandungan gizi didalamnya maka perlu dilakukan penelitian untuk menciptakan suatu kepercayaan.

Tujuan dari penelitian ini agar masyarakat terutama *muli meghanai* (Muda Mudi Lampung) dapat melestarikan dan mengetahui makanan khas lampung berupa *seruit* ini agar tidak kalah saing eksistensinya dengan masakan cepat saji. Karena melestarikan kebudayaan daerah merupakan bukti cinta terhadap kebudayaan tersebut.¹⁵

B. Pertanyaan Penelitian

1. Apa saja jenis tumbuhan yang digunakan dalam tradisi *seruit* Lampung Saibatin?

¹⁵ Dasrun Hidayat, Titin Suhartini. "*Community empowerment dan product branding "sekhuit" makanan khas daerah lampung*". 2018. Hal 138-153

2. Apa saja hewan yang digunakan dalam tradisi *seruit* Lampung Saibatin?
3. Bagaimanakah cara mengolah *seruit* Lampung Saibatin ?
4. Bagaimana tradisi penyajian *seruit* dalam kondisi sosial masyarakat Lampung ?
5. Apakah ciri khas *seruit* di Lampung yang membedakannya dengan masakan tradisional lainnya ?
6. Apakah makna dan filosofi *seruit* Lampung Saibatin ?
7. Apa saja upaya masyarakat melestarikan tanaman dan hewan yang digunakan dalam tradisi nyeruit di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung ?

C. Tujuan dan manfaat penelitian

1. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui jenis tumbuhan yang digunakan dalam tradisi *seruit* Lampung Saibatin
2. Mengetahui jenis hewan yang digunakan dalam tradisi *seruit* Lampung
3. Mengetahui cara mengolah *seruit* Lampung Saibatin
4. Mengetahui tradisi penyajian *seruit* dalam kondisi sosial masyarakat Lampung
5. Mengetahui ciri khas *seruit* di Lampung yang membedakannya dengan masakan tradisional lainnya

6. Mengetahui makna dan filosofi *seruit* Lampung Saibatin
7. Untuk menganalisis upaya masyarakat melestarikan tanaman dan hewan yang digunakan dalam tradisi nyeruit di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung.

2. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka penelitian ini diharapkan memiliki manfaat baik secara teoritis maupun praktis, Adapun manfaat penelitian ini, sebagai berikut :

a. Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai berikut :

1. Memberikan sumbangan ilmiah dalam kajian etnogastronomi *seruit* Lampung masakan khas masyarakat Lampung Saibatin di Desa Jabung, Kabupaten Lampung Timur.
2. Sebagai pijakan dan referensi pada penelitian-penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan kajian etnogastronomi *seruit* Lampung masakan khas masyarakat Lampung Saibatin
3. Memberikan informasi terkait makanan khas dari Lampung berupa *seruit* Lampung Saibatin

b. Manfaat Praktis

1. Bagi Masyarakat

Dapat menambah pengetahuan tentang jenis tumbuhan dan jenis hewan serta makna filosofi yang terkandung dalam tradisi adat

nyeruit khususnya masyarakat Jabung Kabupaten Lampung Timur. Serta dapat menjadi resep masakan khas daerah Lampung.

2. Bagi Siswa

Dapat menambah pengetahuan tentang jenis tumbuhan dan jenis hewan serta makna filosofi yang terkandung dalam tradisi adat *nyeruit* khususnya masyarakat Jabung Kabupaten Lampung Timur. Serta dapat menumbuhkan rasa cinta kebudayaan dengan melestarikan makanan khas daerah Lampung yaitu *seruit* bagi masyarakat terutama muli meghanai (bujang dan gadis).

3. Bagi Guru

Dapat digunakan sebagai bahan ajar mata pelajaran biologi berupa ensiklopedia tentang tumbuhan dan hewan sekaligus buku resep *seruit* sebagai makanan khas Lampung Saibatin.

4. Bagi Penulis

Dapat menambah wawasan dan pengalaman langsung tentang kajian etnogastronomi masakan khas masyarakat adat Lampung saibatin Desa Negara Batin Kecamatan Jabung Kabupaten Lampung Timur.

D. Penelitian Relevan

Penelitian Relevan bertujuan untuk memperkuat hasil penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian sebelumnya dengan maksud menjelaskan posisi, perbedaan serta sebagai pembanding dari kesimpulan berfikir seorang peneliti. Penelitian yang relevan dengan penelitian ini, sebagai berikut :

1. Penelitian yang dilakukan oleh Erlangga Brahmanto (2022), dengan judul “*Gastronomi Lawang Sewu Dan Lumpia Sebagai Icon Kota Semarang Jawa Tengah*”. Penelitian ini membahas tentang destinasi wisata di Kota Semarang contohnya yaitu lawang sewu dengan memiliki makanan khas berupa lumpia beserta asal usulnya. Lawang sewu memiliki 429 buah lubang pintu yang memiliki seribu cerita dengan unsur mistis seperti terdapat penjara dan ruang penyiksaan tahanan hingga pertempuran antara pejuang dan penjanjah Jepang yang menewaskan banyak korban. Pembukaan lawang sewu ini diresmikan oleh ibu Ani Bambang Yudhoyono dan dilanjutkan dengan acara pameran kriya unggulan nusantara yang menampilkan produk tradisional dari seluruh nusantara. Makanan khas yang terdapat di Kota Semarang yaitu berupa lumpia yang sejarahnya karena ada penetrasi budaya antara budaya Tionghoa dengan budaya Jawa. Penamaan lumpia berasal dari dialek *hokkian*. Makanan khas Kota Semarang ini sudah ada sejak abad ke-19.¹⁶
2. Penelitian yang dilakukan oleh Fitri Cahya Ningrum, Dewi Turgarini, Risya Ladia Bridha (2014), dengan judul “*Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung*”. Penelitian ini membahas mengenai upaya pelestarian tradisi *nyeruit* sebagai warisan gastronomi di kota bandar lampung berdasarkan komponen dan peran

¹⁶ Erlangga Brahmanto, “Gastronomi Lawang Sewu Dan Lumpia Sebagai Icon Kota Semarang Jawa Tengah”, *Khasanah Ilmu : Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, ISSN : 2087-0086, 2655-5433 (2022) h. 74-80

nona helix.¹⁷ (Menurut Turgarini, 2021) pada komponen terdapat sembilan unsur gastronomi yaitu memasak dan kuliner, bahan baku, mencicipi, menghadirkan, belajar dan meneliti makanan, mencari pengalaman unik, pengetahuan gizi, (filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial) serta etika dan etiket. Pada memasak atau kuliner bermaksud untuk memberitahukan kepada wisatawan tentang bahan baku serta proses memasak mulai dari bahan mentah hingga menjadi suatu hidangan makanan khas daerah. Kemudian selanjutnya mencicipi dan menghadirkan bertujuan untuk memberi informasi kepada wisatawan agar mengetahui cara menyajikan serta mencoba masakan khas daerah yang telah dibuat. Wisatawan juga perlu mengetahui filosofi, sejarah, tradisi serta perlu mengetahui kandungan yang terdapat pada makanan khas tertentu untuk mendapatkan ilmu pengetahuan tentang asal usul makanan tersebut. Terakhir mencari pengalaman unik serta memahami etika dan etiket maksudnya yaitu agar wisatawan dapat terlibat dalam proses tradisi *nyeruit* di daerah wisata yang sedang dikunjungi. *Nona Helix* terdiri dari Pengusaha, Pemerintah, Pekerja, Pemasok, Pakar, Pemerhati, Penikmat, Lembaga Swadaya Masyarakat (*NGO, Non Government Organization*), dan Teknologi informasi. Wisata gastronomi sendiri memiliki nilai edukasi yang bermanfaat untuk wisatawan.¹⁸

¹⁷ Ningrum, Turgarini, dan Bridha, *Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung*, 2014, 85.

¹⁸ Sudarwan. Abdullah, et al., *Wacana Keislaman dalam Antropologi Kuliner Indonesia*, 2019, 91.

3. Penelitian yang dilakukan oleh Antonius Rizki Krisnadi (2018), dengan judul “*Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah*”. Penelitian ini membahas tentang realitas budaya yang terkandung dalam makanan khas Betawi serta memperkenalkan gastronomi berdasarkan sudut pandang sejarah, budaya, geografis, dan peralatan yang digunakan. Gastronomi menggambarkan pengaruh dari lingkungan dan juga budaya. Karidor kajian gastronomi (2014), memiliki 4 elemen yaitu sejarah, budaya, lansekap geografis (faktor lingkungan), metode memasak. Ke empat elemen tersebut disebut sebagai *tangible* yaitu nyata, jelas dan terwujud yang dijadikan tolak ukur masyarakat barat mengenai gastronomi. Tokoh masyarakat Betawi yaitu Husni Thamrin, tahun 1923 telah mendirikan perkumpulan kaum betawi dan masyarakat betawi menempatkan diri mereka berdasarkan lokalitas tempat tinggal misalnya orang kemayoran, orang senen atau orang rawabelong. Warga betawi terbagi menjadi 3 wilayah yaitu wilayah pesisir (di tepian pantai), wilayah tengah (ditengah kota Jakarta) dan wilayah pinggir. Makanan khas betawi berdasarkan komponen-komponen gastronomi diantaranya adalah nasi kebuli, bubur ase dan sate asam yang hampir punah.¹⁹

¹⁹ Antonius Rizki Krisnadi, “Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah”, (Jakarta: 2018), h. 381-396

BAB II KAJIAN TEORI

A. Pengertian Etnogastronomi

Etnogastronomi berasal dari kata *etno* yang berarti kelompok atau etnis²⁰ sedangkan gastronomi berasal dari bahasa Yunani kuno yaitu *gastro* yang berarti perut dan *nomia* yang berarti aturan. Jadi gastronomi merupakan sebuah aturan yang berkaitan dengan perut. Istilah ini sering kali digunakan dalam bidang tataboga dan juga seiring berkembangnya zaman telah dilakukan dalam bidang sastra sebagai apresiasi makanan dan minuman. Manusia dan kuliner dalam sastra sangat berhubungan erat karena beberapa kali kuliner sering ditemukan di dalam sebuah karya sastra seperti cerita pendek, novel atau film. Hubungan antara manusia dengan kuliner dalam sastra inilah yang dinamakan sebagai gastronomi sastra sehingga dapat dijadikan pengantar apresiasi kuliner dengan tujuan untuk menambah wawasan pembacanya.²¹

Gastronomi juga disebut sebagai motif utama dibalik para pelaku yang mempersiapkan dan memobilisasi hingga tersedianya semua keperluan bahan makanan dan juga minuman, antara lain seperti juru masak, para pembudidaya, petani, nelayan, pemburu hewan dan lain-lain. Menurut Santich B, gastronomi merupakan panduan mengenai beragam cara yang mengkaitkan segala hal terhadap makanan dan minuman. Tinjauan ini sangat

²⁰ Ashar Hasairin, *Kajian Etnobiologi Teritis Dan Kidu-Kidu Makanan Budaya Suku Batak Karo Di Sumatera Utara* (Seminar Nasional Perhimpunan Masyarakat Etnobiologi Indonesia PMEI Ke-V: 2020, 16

²¹ Evita Berliana Kuswantoro, "Adonan Biang Tan De Bakker Dalam Film *Madre Karya* Sutradara Beni Setiawan: Kajian Gastronomi". *Journal Of Language, Literatur And Arts* 2, No 6, (2022): 782-797

interdisipliner atau lebih disiplin dalam hal sejarah, pengaruh budaya dan pertimbangan kondisi lingkungan dalam hal “Bagaimana (*How*), dimana (*Where*), kapan (*When*), dan mengapa (*Why*).²²

Menurut Rao, Monin, dan Durand, bahwa gastronomi menggambarkan pengaruh dari lingkungan dan budaya. Pada Lingkungan berupa geografi dan iklim sedangkan budaya berupa sejarah dan juga etnis. Dalam menentukan keragaman budaya dan retorika kuliner menjadi suatu kepentingan suatu negara dan merupakan sebuah identitas dalam gastronomi.

23

Menurut Gilleisole, bahwa gastronomi merupakan seni ataupun ilmu makanan yang baik (*good eating*). Singkatnya gastronomi merupakan segala hal yang berkaitan dengan makanan dan minuman yang begitu nikmat.

Berdasarkan definisi diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa studi gastronomi mengenai budaya dan sejarah yang terkandung di dalam nya tergolong sebagai identitas budaya suatu daerah. Terdapat 4 (empat) elemen yang menjadi koridor kajian gastronomi yaitu :

- Sejarah : Yaitu menjelaskan tentang asal- usul bahan baku, bagaimana dan dimana tempat di budidayakan
- Budaya : Yaitu menjelaskan terkait faktor yang mempengaruhi masyarakat setempat ketika mengkonsumsi makanan tersebut.

²² Santich, B. *The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training*. International Journal of Hospitality Management, 2004, 15

²³ Rao, H., Monin, P., & Durand, R. *Institutional change in Toque Ville (Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy: American journal of sociology*. 2003), 795

- Lansekap Geografis : Membahas terkait faktor lingkungan yaitu alam dan etnis yang mempengaruhi masyarakat ketika memasak makanan tersebut
- Metode Memasak : Yaitu membahas terkait proses memasak secara umum, karena bukan sekedar mengetahui teknis memasak saja. Seorang gastronom tidak mesti bisa memasak. Ketika menikmati pun sudah dikategorikan sebagai gastronom.

Dari keempat elemen di atas disebut dengan *tangible* (nyata, jelas dan terwujud) yang dijadikan sebagai tolak ukur masyarakat barat jika membahas terkait etnogastronomi. Pada setiap daerah di wilayah Indonesia memiliki potensi yang sangat besar dalam mengangkat sebuah kuliner gastronomi dengan memanfaatkan kearifan lokal menjadi salah satu indikator lokal yang berbasis budaya dan juga tradisi di setiap daerah yang memiliki identitas sangat besar dalam kuliner gastronomi serta menjadi sebuah keunggulan pada setiap budaya daerah masing-masing. Di dalam kuliner gastronomi juga terdapat sebuah makna yang mengandung sistem kepercayaan, norma, budaya yang ditunjukkan di dalam tradisi serta di wariskan secara turun temurun. Kebijakan terkait kuliner Indonesia ditegaskan kepada gastronomi lokal pada hidangan masakan-masakan para

leluhur, memiliki nilai religi, mengandung filosofi, mengandung identitas dan akar jati diri kebangsaan sebagai warisan tradisional.²⁴

Menurut Turgarini, dalam artikelnya *Komponen dalam Gastronomi*, mencantumkan sembilan komponen gastronomi yang saling berhubungan, diantaranya : (1) Memasak/kuliner (2) Bahan baku (3) Mencicipi (4) Melayani (5) Pembelajaran serta mempelajari makanan (6) mencari pengalaman yang tidak biasa (7) Informasi gizi (8) Filsafat (7) Sejarah (8) Tradisi dan sosial (9) Etika dan Etiket. Memahami bahan dan proses kuliner memungkinkan wisatawan memahami bagaimana sumber daya dasar diperlakukan sebelum menjadi hidangan. Wisatawan dapat belajar tentang penyiapan bahan mentah, yang kemudian diolah dan diubah menjadi makanan, dengan memahami bahan dan proses memasaknya. Wisatawan diajarkan keterampilan presentasi dengan mencicipi dan menyajikan serta mencoba makanan khas yang disiapkan. Pemahaman wisatawan tentang asal usul suatu makanan diperkaya dengan pengetahuan mereka tentang filosofi, sejarah, adat istiadat, dan nilai gizi dari hidangan daerah tertentu. Pengunjung dapat terlibat langsung dengan adat dan budaya dari tujuan wisata yang mereka kunjungi sambil mencari pengalaman baru dan belajar tentang moral dan etiket.²⁵

Kata "Gastronomi" berasal dari kata "Gastro", yang merupakan kependekan dari "Bagian dari sistem pencernaan manusia". Definisi gastronomi dari *Encyclopedia Britannica* sebagai cabang ilmu

²⁴ Krisnadi, "gastronomi makanan betawi sebagai salah satu identitas budaya daerah," 381–96.

²⁵ Ningrum, Turgarini, dan Bridha, "Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung," 2014., 86.

pengetahuan dari tahun 2000 menyatakan bahwa itu adalah “Seni memilih, menyiapkan, menyajikan, dan menikmati makanan enak”. Awalnya hanya mengacu pada kelas aristokrat, istilah "Keahlian Memasak" juga mencakup makanan petani, khususnya masakan daerah atau lokal. Gastronomi mencakup seni dan ilmu makan yang sangat baik, khususnya kenikmatan makanan dan minuman. Istilah "Kuliner" dan "Gastronomi" dapat didefinisikan lebih jauh karena penyedia jasa dan katering dapat memahami frasa "Seni Memasak dan Seni Makan" secara berbeda dari mereka yang hanya ikut serta. Gastronomi dengan demikian didefinisikan sebagai studi tentang semua bentuk makanan dan minuman. Sebagai tanggapan, etnopedagogi mempromosikan pengetahuan lokal dengan menyikapi perkembangan masakan Bali. Ilmu gastronomi berkembang menjadi gastronomi molekuler, suatu teknik yang mengintegrasikan bahan kimia dalam persiapan dan penyajian makanan dan minuman yang ditawarkan secara gratis (Produk gastronomi molekuler termasuk soda dan yogurt yang terbuat dari susu fermentasi).²⁶

Gastronomi dan potensi kearifan masyarakat sesajian makanan merupakan bagian integral dari banyak upacara adat dan keagamaan, namun jenis makanan yang disajikan belum banyak ditulis. Tanpa diketahui masyarakat umum, kegiatan budaya gastronomi telah berkembang menjadi daya tarik wisata. Scaparto juga menekankan bahwa gagasan gastronomi sudah mulai memasukkan praktik budaya (Zealand and Education n.d.). Enkulturasasi adalah proses pewarisan budaya dari satu

²⁶ Zuryani . *Sosio-Agrikultur Bali untuk Gastronomi Berkelanjutan*. 2014, 627.

generasi ke generasi berikutnya melalui adopsi bahasa dan sosialisasi. Makanan adalah salah satu aspek terpenting dari proses pembelajaran sosial ini. Individu yang dibesarkan dalam tradisi budaya menunjukkan kebiasaan makannya, yang merupakan kumpulan aktivitas terkait makanan yang dibakukan secara budaya.²⁷

Ada tiga aliran pemikiran dalam gastronomi: fungsionalisme, historisisme baru, dan pluralisme. Menurut fungsionalisme, makanan memiliki tujuan keberadaan manusia, mulai dari kebutuhan fisiologis, ekspresi seni, dan identitas. Aliran historisisme baru juga berupaya menghubungkan fiksi sastra dengan aspek realitas sejarah. Aliran pluralisme menonjolkan makanan sebagai sarana mempertemukan budaya yang berbeda.²⁸ Menurut perspektif ini, gastronomi dapat membantu menjelaskan variasi masakan daerah.

B. Seruit

Seruit berasal dari kata “*Nyeruit*” yang bermakna suatu kegiatan yang harus dilakukan bersama-sama. Oleh sebab itu, *seruit* dikaitkan dengan gaya hidup masyarakat Lampung yang sering berkumpul dengan teman, tetangga, dan keluarga besar. Hidangan klasik Lampung yang disebut *seruit* dibuat dari ikan bakar atau goreng. Ikan sungai seperti bawal, nila, belida, layis, baung, seluang, dan lain-lain digunakan untuk membuatnya.²⁹

Prosedur utamanya adalah membumbui ikan dengan bumbu yang dihaluskan terlebih dahulu yaitu garam, kunyit, jahe, dan bawang merah

²⁷ Serli, wijaya. “Indonesian Food Culture Mapping : A Starter Contribution to Promote Indonesian Culinary Tourism.” 1–10. (2019)

²⁸ Kuswantoro dan Karkono, “Adonan Biang Tan de Bakker dalam Film Madre Karya Sutradara Beni Setiawan,” 783.

²⁹ Anjar Gumilar, *Cerita Kuliner Nusantara* (Jakarta : Laskar Bahasa V, 2018), 68.

sebagai bumbunya. Keistimewaan pada pembuatan *seruit* Lampung Saibatin bawang merah juga di iris untuk di campurkan ke dalam bumbu cair *seruit*. Morfologi pada bawang merah ini terdapat akar serabut dengan panjang 30 cm serta tumbuhan ini berasal dari mesir sekitar 2700 SM.³⁰ Selanjutnya ikan dimasak selama sepuluh menit. Ikan diolesi kecap manis dan bumbu campuran bawang putih, garam, dan ketumbar saat setengah matang. Ikan mulai terbakar satu per satu. Aroma ikan yang dipanggang dengan cepat menyebar. Aroma yang membuat orang yang menciumnya ingin merasakannya. Sebagian ibu-ibu dapat berpartisipasi setelah ikan selesai dibakar. Biasanya, mereka menyiapkan sambal untuk *seruit*. *Seruit* memiliki rasa asam, pedas, dan beraroma. Cabai merah, cabai rawit, garam, micin, rampai, dan terasi bakar menjadi sambal untuk kombinasi *seruit*. Bahan seperti cabai dihaluskan hingga halus. Untuk menambah rasa nikmat pada *seruit* dapat dipadukan dengan tempoyak, atau durian yang sudah dihaluskan dan diawetkan, agar bisa dinikmati. Aneka lalapan juga harus disertakan, antara lain daun kemangi, ketimun, labu kuning, terong bakar, dan daun jambu mete. Kemudian, campuran dari komponen lain ini dicampur. *Seruit* paling enak dimakan dengan nasi putih hangat.³¹

C. Ghamas

Ghamas adalah sambal khas Jabung yang berbahan dasar belimbing wuluh, bawang merah, cabai rawit, garam dan terasi. Letak keunikan *ghamas* adalah pada cara pengolahannya yang dapat menimbulkan rasa khas.

Pertama-tama, bakar belimbing wuluh dan bawang merah hingga setengah

³⁰ Dr. Yudiyanto, M.Si, Nasrul Hakim, M.Pd, Anisatu Z Wakhidah, M. Si, *Tumbuhan Obat Suku Lampung Di Wilayah Taman Nasional Way Kambas* (Lampung: Agree Media Publising, 2021), 8

³¹ *Ibid*, H.20.

matang, untuk memudahkan saat pembakaran kedua bahan tersebut, biasanya belimbing wuluh dan bawang merah ditusuk (menyerupai sate).

Kemudian selanjutnya, lumatkan cabai rawit, garam serta terasi dengan cara diulek. Setelah itu, campurkan belimbing wuluh dan bawang merah yang sebelumnya telah dibakar setengah matang tadi, kemudian haluskan bersama cabai rawit, garam dan teras. Jika semua bahan sudah tercampur rata dan halus, lalu disiram bahan tersebut dengan air hangat.³²

D. Sistem Mata Pencaharian Masyarakat

Sumber pendapatan utama seseorang atau suatu komunitas dapat disebut sebagai mata pencahariannya. Dalam kajian etnografi terhadap aspek kebudayaan Indonesia yang berkaitan dengan sistem perekonomian, dilihat bagaimana suatu kelompok masyarakat memenuhi kebutuhannya melalui sistem perekonomiannya. Berikut ini sistem perekonomian yang menjadi bagian dari masyarakat tradisional di Indonesia khususnya di daerah Lampung antara lain:

1. Menangkap Ikan
2. Berburu dan Meramu
3. Berternak
4. Bercocok tanam dengan sistem irigasi.³³

Pola kehidupan manusia telah berevolusi dan tidak lagi hanya bergantung pada penghidupan tradisional sebagai akibat dari tren modernisasi, dengan pertumbuhan sistem industri yang menjadi tolak ukur

³² Wawancara dengan bapak Abdulah Ali selaku penyimbang adat, Kamis, 04 Januari 2024, Pukul 10.00 WIB

³³ Susanto, *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian.Fakultas Pertanian*. Malang: Universitas Brawijaya.(1993), 198

utamanya. Masyarakat saat ini lebih mengandalkan pendidikan dan bakat mereka untuk mendapatkan pekerjaan dan mencari nafkah. Sumber pendapatan utama masyarakat Lampung adalah bertani, khususnya kopi dan lada, namun mereka juga menanam kelapa di sepanjang pantai. Hal ini terlihat dari melimpahnya kopi dan lada di Lampung, serta banyak daerah pantai yang ditumbuhi pohon kelapa salah satunya di Desa Negara Batin.

Kemudian peternakan merupakan sumber pendapatan penting lainnya bagi masyarakat Lampung selain bertani. Mereka kebanyakan beternak kerbau, sapi, kambing, dan beberapa jenis unggas dan bebek. Berburu, mencari makan, dan membuat kerajinan tangan hanyalah beberapa contoh mata pencaharian tambahan. Kerajinan yang tersisa hanyalah tikar anyaman atau tikar karung, yang keduanya sebagian besar dibuat oleh perempuan. Untuk kebutuhan pribadi anda, perangkap dan keranjang biasanya dibuat dari kerajinan bambu dan rotan. Beberapa budaya di atas merupakan salah satu keunikan Provinsi Lampung dan patut untuk dijaga dan dilestarikan agar semakin banyak masyarakat yang mengetahuinya.

Selanjutnya karena masih banyak generasi muda generasi sekarang yang kurang tertarik dengan warisan budaya yang ada, maka seni budaya Lampung mempunyai potensi yang belum tergali dan harus dipromosikan agar tidak semakin pudar dan hilang. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, Dinas pariwisata dan ekonomi kreatif provinsi Lampung menyulap festival Krakatau menjadi perayaan rakyat dengan menampilkan seni budaya Lampung. Dengan begitu, seluruh warga Lampung dapat

mengikuti acara tersebut dan terus berkontribusi terhadap pelestarian seni budaya Lampung seperti wisata gastronomi.³⁴

Wisata Gastronomi adalah perangkat yang dapat menyentuh hati para pengunjung dari seluruh dunia untuk datang ke Indonesia agar dapat menikmati masakan khas dan juga berkesan. Wisatawan bisa mendapatkan pengalaman yang luar biasa dengan menggunakan perangkat ini untuk memotivasi mereka mencoba makanan yang belum pernah mereka coba sebelumnya. Pengunjung juga tertarik untuk mengetahui lebih banyak tentang asal usul dan proses produksi makanan lokal selain menikmati rasanya. Seringkali, ketika orang belajar bagaimana menyiapkan sesuatu, hal ini memungkinkan mereka untuk berbagi petualangan kuliner mereka dengan teman dan keluarga dan mereproduksi memori dan keterampilan belajar di dapur mereka sendiri.³⁵

E. Lampung Saibatin

Suku Lampung berasal dari Sekala Berak/Brak yang kini menjadi bagian Kabupaten Lampung Barat dan terletak di dataran Belalau sebelah selatan Danau Ranau. Suku Lampung melakukan migrasi dari Sekala Brak ke segala penjuru dengan menyusuri Way Komerling, Way Kanan, Way Semangka, Way Seputih, Way Sekampung, dan sungai Bone Bawang Way serta anak-anak sungainya. Istilah *lambung anjak piutang* yang artinya berasal dari ketinggian atau di atasnya, dari situlah asal kata Lampung. Hal ini disebabkan nenek moyang suku Lampung awalnya bermukim di dataran tinggi Sekala Brak/Berak di sisi Gunung Pesagi. Banyak lokasi, antara lain batu bersejarah

³⁴ Ibid, H.20

³⁵ Betha Kataren, "Spektrum politik Gastronomi Indonesia". (Agasi:Jakarta, 2022). 35

Negara, gedung peradilan, dan batu bertulis, dapat ditemukan di lereng Gunung Pesagi.³⁶

Sai dalam bahasa Lampung berarti satu sedangkan Batin berarti jiwa atau hati, oleh karena itu dinamakan saibatin. Ungkapan "Saibatin" mengacu pada kesatuan hati atau jiwa pemimpin adat dan rakyatnya. Saibatin adalah istilah yang digunakan untuk menyebut para pemimpin di wilayah Pesisir Lampung yang memegang jabatan Kepala Adat dan kewenangannya diwariskan kepada putra sulung secara turun temurun. Dalam budaya suku Saibatin, status adat hanya diturunkan melalui keluarga (Monarki). Jika sang ayah adalah keturunan Saibatin dan memegang kekuasaan atas suatu wilayah tertentu, maka sang anak juga memegang jabatan kepemimpinan atas wilayah tersebut setelah kematian ayahnya, dan hak-hak keturunannya diakui. Kedudukan adat tersebut diturunkan dari generasi ke generasi hanya kepada putra sulung. Kalau pun masyarakat adat terus maju, menurut adat Saibatin, tokoh adat tetap memegang posisi kekuasaan adat. Masyarakat adat yang masih berkembang dikelompokkan dalam suatu lingkaran yang disebut jukkuan, sedangkan sebagian lainnya dikelompokkan dalam kelompok marga.

Tradisi saibatin menjunjung tinggi konsep Piil Pesenggiri, yaitu suatu cara hidup yang mengedepankan harga diri dan perilaku yang dapat menjunjung tinggi harkat dan martabat seseorang baik secara individu maupun kolektif. Masyarakat menyerukan Saibatin karena menginginkan pemimpin yang kaya raya, kompeten, dan berkuasa. Yang dimaksud dengan "kaya" meliputi "kaya hati", "kaya ilmu", dan "kaya harta". Kemampuan

³⁶ Riza Ahmad Faizal, Tina Kartika, Bartoven Vivit Nurdin, Arif Sugiono. *Gastronomi Budaya dan Media Sosial* (Jurnal Kalian Komunikasi, 2022). 7.

memimpin secara efektif dan berperilaku adil dalam masyarakat disebut kompeten.

Kemudian yang dimaksud dengan orang yang berwibawa adalah orang yang mendapat rasa hormat dan ketaatan dari orang lain dalam masyarakat. Saibatin adalah nama yang diberikan kepada para pemimpin adat sebagai hasilnya. Arti saibatin dapat disimpulkan dari pengertian adat dan saibatin yang diberikan oleh leluhur paling atas. Jika dilakukan musyawarah dan mufakat, maka dapat dikatakan bahwa saibatin merujuk pada orang yang cakap dan bijaksana dalam mengambil keputusan di lingkungan keluarganya sendiri atau di lingkungan adatnya. Oleh karena itu, masyarakat adat saibatin digambarkan memiliki norma, menjunjung tinggi etika, cerdas, dan mengutamakan kontemplasi dalam mengambil keputusan yang merupakan bagian dari budayanya.

Cara musyawarah atau pengambilan keputusan adat masyarakat adat Saibatin disebut dengan *Himpun*. Ada banyak macam dan tata cara berkumpul, seperti silaturahmi *Lamban (Himpun lamban)* yang merupakan kumpul keluarga, silaturahmi *Muakhi (Himpun muakhi)* yang merupakan kumpul sanak saudara, silaturahmi sang pekon yang merupakan kumpul warga Pekon, dan silaturahmi. *Temu Marga (Himpun Marga)*, yaitu pertemuan para pemimpin adat Saibatin di kalangan marga.³⁷

Sebaliknya, karena pengumpulan marga hanya mempunyai tingkatan marga, maka proses musyawarah (pertemuan) di Pekon Pagar Dalam hanya melibatkan pekon saja. Karena masyarakat Saibatin mayoritas beragama

³⁷ Yulida Leza, *Kepemimpinan Adat Lampung Saibatin Perspektif Fiqih Siyash* (Fakultas Syariah : UIN Raden Intan Lampung, 2018), 50

Islam, maka dijelaskan bahwa sumber hukum adatnya berdasarkan hukum Islam, hukum Negara, Pancasila, dan UUD 1945, sedangkan sumber hukum keluarga ditentukan melalui musyawarah, mufakat dan persetujuan.³⁸

F. Bahan Ajar

Guru menggunakan bahan ajar sebagai sumber informasi penting untuk memudahkan pembelajaran. Tampaknya guru akan kesulitan mencapai tujuan pembelajaran tanpa adanya sumber daya pengajaran. Untuk melaksanakan proses pembelajaran, secara teori guru harus senantiasa mempersiapkan bahan ajarnya. Secara umum, perpustakaan dan toko buku yang berbeda menawarkan sumber daya untuk bahan ajar. Buku teks merupakan kumpulan bahan ajar yang dibuat oleh para profesional dengan latar belakang mata pelajaran atau bidang studi yang relevan. Buku teks dan sumber bahan ajar lainnya tidak boleh ditulis sembarangan. Sebaliknya, mereka harus mematuhi pedoman yang telah ditetapkan. Karena, tidak semua pendidik mahir dalam membuat atau menyusun buku teks, yang merupakan sumber sumber pengajaran yang berharga.³⁹

Bahan ajar, menurut Kamaruddin, lebih dari sekedar instrumen bagi instruktur untuk mendidik siswa. Namun, buku adalah alat pembelajaran yang lebih berharga daripada apa pun. Biasanya, bahan ajar dikemas seperti buku teks. Buku teks harus dikaitkan dengan kurikulum yang diajarkan pada jenis dan derajat pendidikan tertentu. Agar siswa dapat memenuhi kriteria kompetensi yang telah ditentukan, mereka biasanya harus memperoleh informasi, kemampuan, dan sikap yang terdapat dalam bahan ajar, yang

³⁸ *Ibid*, H.26

³⁹ Siti Aisyah, "Bahan ajar sebagai bagian dalam kajian problematika pembelajaran bahasa Indonesia". *Jurnal Salaka*, Vol.2, No 1(2020): 62

disebut juga sebagai bahan pembelajaran atau bahan ajar. Kategori khusus materi pembelajaran meliputi nilai dan sikap selain informasi (fakta, konsep, prinsip, dan metode).⁴⁰

Ada tiga fungsi utama materi pendidikan dalam kaitannya dengan proses belajar mengajar. Keempat fungsi tersebut adalah sebagai berikut.

- a. Berfungsi sebagai petunjuk bagi guru yang akan mengawasi segala tindakan dalam proses belajar mengajar serta sebagai pedoman bagi guru dalam mengarahkan semua aktivitas dalam proses belajar siswa.
- b. Bahan ajar selain sebagai sesuatu yang harus dipelajari dan dikuasai oleh siswa, juga berfungsi sebagai petunjuk bagi siswa yang akan mengawasi kegiatan dalam proses pembelajaran.
- c. Sumber daya pendidikan berfungsi sebagai sarana untuk menilai penguasaan siswa terhadap konten. Bahan ajar yang diberikan harus sesuai dengan indikator dan kompetensi dasar yang ingin dicapai guru agar dapat digunakan sebagai alat evaluasi. Kurikulum topik memuat indikasi dan kompetensi mendasar tersebut.⁴¹

G. Ensiklopedia

Ensiklopedia adalah suatu karya media yang memuat berbagai topik ilmiah dengan rangkuman atau uraian ringkas yang disusun dari A sampai Z. Media ensiklopedia sering kali menggunakan ukuran standar ISO, yaitu A5 (148 mm × 210 mm), atau 15 cm x 21 cm. Sampul depan bersampul keras dengan kesan tebal dan tegas, menampilkan gambar isi media ensiklopedis. Warna-warna cerah digunakan untuk meningkatkan daya tarik estetika desain

⁴⁰ *Ibid*, H. 27

⁴¹ *Ibid*, H.27

sampul. Selain itu, pemilihan warna yang kontras dan konsisten pada cover depan dan belakang pun identik.⁴²

Pada dasarnya sebuah buku (atau kumpulan publikasi) yang mengumpulkan deskripsi atau informasi tentang beragam topik dalam bidang sains dan seni dan menyusunnya berdasarkan abjad atau sesuai dengan konteks ilmiah disebut ensiklopedia. Selain itu, ensiklopedia merupakan sumber yang memberikan pengetahuan komprehensif namun mendasar tentang berbagai permasalahan di berbagai sektor atau spesialisasi keilmuan.⁴³

Guru dan siswa dapat memanfaatkan ensiklopedia untuk membantu tugas-tugas praktis. Ensiklopedia kini dapat ditemukan di perangkat Android serta media tradisional seperti buku dan majalah. Hal ini memungkinkan mereka menawarkan gambar yang menggugah minat siswa untuk mempelajari peralatan laboratorium biologi. Mayoritas ensiklopedia berbentuk buku cetak, dan hanya sedikit yang berbasis android dan dilengkapi peralatan laboratorium biologi. Ketersediaan ensiklopedia berbasis android ini mengurangi kebutuhan akan salinan kertas dan membuatnya dapat diakses oleh semua orang, di mana saja.

⁴² Haryanto, B. F. A., Rudyatmi, E., & Abdullah, M. The Development of Plant Encyclopedia Based on Database in Adwiyata Senior High School. *Journal of Biology Education*. (2019),8

⁴³ Abdul Rahman Saleh dan Janti G. Sujana, *Pengantar Kepustakaan Pedoman bagi Pengguna Perpustakaan di Lingkungan Perguruan Tinggi*, (Jakarta: CV Sagung Seto, 2009), Cet. 1, h.78.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Sifat Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif lapangan (*field research*), yaitu suatu penelitian yang bertujuan untuk mempelajari secara mendalam mengenai latar belakang keadaan sekarang serta relasi dengan lingkungan suatu unit sosial baik individu, kelompok, lembaga maupun masyarakat.⁴⁴ Penelitian ini dilakukan di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung, untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan *seruit* Lampung Saibatin, jenis hewan dan tumbuhan, bagian hewan dan tumbuhan yang digunakan, serta filosofi, makna yang terkandung pada *seruit* khas masyarakat Lampung saibatin serta upaya konservasi yang dilakukan oleh masyarakat. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan memberikan gambaran mengenai Studi Kajian Etnogastronomi *Seruit* Lampung Masakan Khas Masyarakat Adat Lampung Saibatin Sebagai Bahan Ajar Untuk SMA.

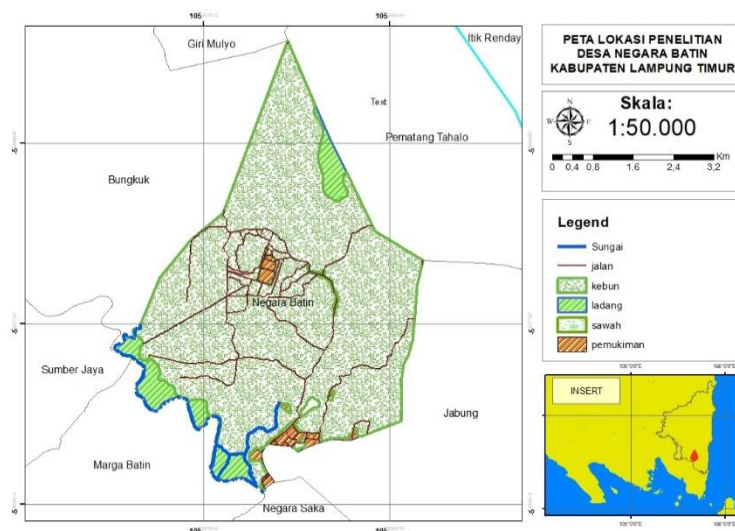
B. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung Kabupaten Lampung Timur. Desa Negara Batin merupakan daerah yang terdiri atas wilayah pemukiman dan lahan pertanian, serta mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Masyarakat Desa

⁴⁴ Sugiyono, Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D), Bandung: Alfabeta, 2008), h.8

Negara Batin biasanya menjadikan jagung dan singkong sebagai komoditas utama pada lahan pertanian mereka. Hal ini didukung oleh keberadaan beberapa pabrik tepung tapioka yang berada di sekitar wilayah tersebut. Desa Negara Batin memiliki luas 4.900 Ha dengan jumlah penduduk 6.922 jiwa. Desa Negara Batin termasuk salah satu desa yang jarak tempuhnya lumayan jauh dengan Ibu Kota Kabupaten Lampung Timur, yaitu berjarak 59,6 km.⁴⁵

Secara geografis Desa Negara Batin berbatasan langsung dengan empat desa. Sebelah utara berbatasan langsung dengan Desa Bungkok, sebelah selatan berbatasan langsung dengan Desa Jabung, sebelah timur berbatasan langsung dengan Desa Pematang Tahalo. Sebelah timur berbatasan langsung dengan Desa Marga Batin Kec Waway Karya. Peta Kabupaten Lampung Timur dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Peta Lokasi Penelitian Desa Negara Batin
(Sumber : INA Geospasial, dibuat dengan program Arcgis 10.8)

⁴⁵ Abu Bakar, *Profil Desa Negara Batin Kecamatan Jabung Kabupaten Lampung Timur*. Tahun 2023. h.1-13

Berdasarkan data kependudukan Desa Negara Batin tahun 2023, Desa Negara Batin memiliki penduduk dengan berbagai macam suku, namun memiliki suku yang paling dominan, yaitu suku Lampung dan suku Jawa yang tersebar dalam sepuluh dusun. Suku Lampung sendiri merupakan masyarakat asli yang mendiami wilayah Desa Negara Batin, sementara suku Jawa maupun suku lainnya merupakan masyarakat pendatang yang akhirnya menetap dan hidup berdampingan dengan masyarakat sekitar.⁴⁶

C. Sumber Data

Sumber data dari penelitian ini berupa data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil observasi dan wawancara. Responden atau informan yang dipilih, yaitu masyarakat Desa Negara Batin, tokoh adat, dan tokoh agama, yang mengetahui serta paham mengenai proses pembuatan *seruit* Lampung Saibatin. Data sekunder diperoleh dari hasil kajian literatur berupa buku, jurnal, penelitian-penelitian sebelumnya, dokumen-dokumen, rekaman gambar atau foto yang diperoleh pada saat melakukan observasi dan wawancara.⁴⁷

D. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini menggunakan metode triangulasi. Triangulasi adalah suatu metode penggabungan berbagai teknik pengumpulan data. Dalam mengumpulkan data peneliti menggunakan teknik pengumpulan data yang berbeda-beda

⁴⁶ *Ibid*, h.31

⁴⁷ *Ibid*, h. 30

untuk mendapatkan data yang diinginkan dari sumber yang sama. Pada penelitian ini peneliti menggunakan teknik observasi partisipatif yaitu peneliti terlibat dalam proses penelitian mulai dari pengumpulan bahan-bahan hingga proses pembuatan selesai dilakukan. Kemudian wawancara secara mendalam, serta dokumentasi yang dilakukan secara bersamaan. Observasi partisipatif, wawancara secara mendalam, dan dokumentasi digunakan untuk memperoleh data tentang kajian etnogastronomi *seruit* Lampung masakan khas masyarakat adat Lampung Saibatin di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung. Observasi dilakukan untuk memperoleh data secara langsung tentang etnogastronomi *seruit* Lampung.

Masakan khas masyarakat adat Lampung Saibatin. Pemilihan informan akan dilakukan dengan teknik *snowball sampling*, responden akan dipilih berdasarkan kriteria penelitian *purposive sampling*.⁴⁸ Dari responden pertama inilah responden kedua, ketiga, keempat dan seterusnya akan ditemukan berdasarkan keterkaitan relasi secara langsung maupun tidak langsung, sehingga sampai pada tokoh yang dianggap paling mengerti dan paham mengenai *seruit* Lampung adat saibatin beserta maknanya. Wawancara digunakan untuk memperoleh informasi secara mendalam mengenai etnogastronomi *seruit* Lampung masakan khas masyarakat adat Lampung saibatin. Dokumentasi dilakukan guna memperoleh data berupa foto pembuatan *seruit* Lampung, tumbuhan dan hewan yang menjadi instrumen dalam proses pembuatan *seruit* Lampung

⁴⁸ Nina Nurdiani, "Teknik Sampling Snowball Dalam Penelitian Lapangan", Comtech 5, no. 2 (2014): 10-18

masakan khas masyarakat adat Lampung saibatin. Sehingga dapat memperkuat keabsahan data yang diperoleh. Penyajian data hasil wawancara dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut.

Kisi-Kisi Etnogastronomi *Seruit*

| Indikator Etnogastronomi | Sub Indikator | Pertanyaan |
|---|--|--|
| 1. Jenis tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam <i>seruit</i> Lampung saibatin | a. Bahan baku b. Pembelajaran serta mempelajari makanan c. Informasi gizi | 1) Apa saja jenis bahan yang digunakan untuk membuat <i>seruit</i> ? 2) Bagaimana cara memperoleh bahan-bahan untuk <i>seruit</i> ? 3) Apa saja kandungan gizi yang ada dalam <i>seruit</i> ? |
| 2. Cara mengolah <i>seruit</i> Lampung saibatin | a. Memasak/kuliner b. Mencicipi c. Melayani d. Mencari pengalaman tidak biasa | 1) Bagaimana proses mengolah <i>seruit</i> ? 2) Bagaimana cara menyajikan hidangan <i>seruit</i> ? 3) Bagaimana rasa dari sajian <i>seruit</i> ? 4) Apa saja keistimewaan dari hidangan <i>seruit</i> yang membedakan dengan makanan khas lainnya? |
| 3. Makna dan filosofi <i>seruit</i> Lampung saibatin | a. Filsafat b. Sejarah c. Tradisi dan sosial d. Etika dan etiket | 1) Apa saja karakteristik makanan tradisional <i>seruit</i> di lampung? 2) Bagaimana sejarah perkembangan makanan tradisional <i>seruit</i> Lampung dari masa ke masa? 3) Apa saja nilai yang terkandung dalam <i>seruit</i> ? 4) Bagaimana proses tradisi penyajian <i>seruit</i> di masyarakat Lampung? 5) Bagaimana etika |

| | | |
|--|--|--|
| | | memakan <i>seruit</i> di masyarakat Lampung? |
|--|--|--|

Tabel 1.1 Tabel Pengamatan Etnogastronomi *Seruit* Lampung

| No | Famili | Nama Hewan/Tumbuhan | Bagian Yang digunakan | Fungsi | Asal- Usul / Filosofi |
|----|--------|------------------------|-----------------------------|--------|-----------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

E. Teknik Penjamin Keabsahan Data

Pada penelitian ini teknik penjamin keabsahan data menggunakan teknik kepercayaan (*Kredibility*). Kepercayaan berarti bahwa data yang diperoleh sesuai dengan keadaan sebenarnya. Untuk mencapai *kredibility* pada penelitian studi Kajian Etnogastronomi *Seruit* Lampung Masakan Khas Masyarakat Adat Lampung saibatin di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung ini menggunakan teknik triangulasi. Triangulasi yang akan digunakan adalah triangulasi teknik, yaitu untuk menguji kepercayaan data yang dilakukan dengan cara mengecek data dengan sumber data yang sama namun tekniknya berbeda. Data yang diperoleh akan dicocokkan dengan hasil dokumentasi.

F. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun data hasil penelitian secara sistematis. Deskripsi data hasil penelitian diharapkan

mampu menggambarkan keadaan yang sebenarnya. Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan data yang diperoleh dari lapangan, kemudian akan digunakan sebagai penguji teori-teori penelitian terdahulu. Tahapan yang digunakan dalam proses ini, yaitu:

1. Reduksi Data

Suatu proses pengumpulan data penelitian disebut sebagai reduksi data. Pengumpulan data ini akan dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi yang berkaitan dengan proses pembuatan *Seruit* Lampung Masakan Khas Masyarakat Adat Lampung Saibatin di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung Sebagai Bahan Ajar SMA. Hasil dari data penelitian selanjutnya akan dibuat ringkasan. Reduksi akan terus dilakukan sampai laporan penelitian lapangan dianggap telah cukup untuk memenuhi data hasil penelitian.

2. Melaksanakan *Display Data* Atau Penyajian Data

Data hasil penelitian akan disusun dalam bentuk tabel, sehingga mampu memberikan pemaparan dan menjawab pertanyaan penelitian. Data spesies tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam proses pembuatan *Seruit* Lampung masakan khas masyarakat adat Lampung Saibatin di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung

3. Penarik Kesimpulan

Data yang telah terkumpul melalui kegiatan reduksi dan display data akan ditarik kesimpulan sehingga dapat menjawab pertanyaan penelitian. Namun kemungkinan tidak adanya jawaban masih tetap ada,

hal ini dikarenakan dalam penelitian kualitatif masih bersifat sementara dan akan terus berkembang setelah peneliti berada di lapangan.⁴⁹

G. Bahan Ajar Buku Ensiklopedia Kajian Etnogastronomi Seruit Lampung Masakan Khas Masyarakat Adat Lampung Saibatin di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung

Data hasil dari penelitian mengenai studi Kajian Etnogastronomi *Seruit* Lampung Masakan Khas Masyarakat Adat Lampung Saibatin di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung akan dikumpulkan menjadi satu dalam bentuk buku *ensiklopedia* yang dapat digunakan sebagai bahan ajar pada materi keanekaragaman hayati untuk siswa kelas X SMA. Buku ini akan berisi etnogastronomi *seruit* Lampung, jenis tumbuhan, jenis hewan, bagian tumbuhan, bagian hewan, serta makna dan manfaatnya pada tradisi dalam acara adat Lampung saibatin tersebut.

Kerangka dari buku pengayaan pengetahuan adalah sebagai berikut:

1. Halaman depan
2. Kata pengantar
3. Daftar isi
4. Isi
5. Daftar pustaka
6. Riwayat Penulis
7. Halaman belakang

⁴⁹ Sugiyono, Metode Penelitian Pendidikan, h.345

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Deskripsi Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung Kabupaten Lampung Timur. Desa Negara Batin merupakan daerah yang terdiri atas wilayah pemukiman dan lahan pertanian, serta mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Masyarakat Desa Negara Batin biasanya menjadikan Jagung dan singkong sebagai komoditas utama pada lahan pertanian mereka. Hal ini didukung oleh keberadaan beberapa pabrik tepung tapioka yang berada di sekitar wilayah tersebut. Desa Negara Batin memiliki luas 4.900 Ha dengan jumlah penduduk 6.922 jiwa. Desa Negara Batin termasuk salah satu desa yang jarak tempuhnya lumayan jauh dengan Ibu Kota Kabupaten Lampung Timur, yaitu berjarak 59,6 km.⁵⁰

Secara geografis Desa Negara Batin berbatasan langsung dengan empat Desa. Sebelah utara berbatasan langsung dengan Desa Bungkok, sebelah selatan berbatasan langsung dengan Desa Jabung, sebelah timur berbatasan langsung dengan Desa Pematang Tahalo. Sebelah barat berbatasan langsung dengan Desa Marga Batin Kec Waway Karya. Peta Kabupaten Lampung Timur dapat dilihat pada Gambar 1.1

Berdasarkan data kependudukan Desa Negara Batin tahun 2023, Desa Negara Batin memiliki penduduk dengan berbagai macam suku,

⁵⁰ *Ibid*,h.31

namun memiliki suku yang paling dominan, yaitu suku Lampung dan suku Jawa yang tersebar dalam sepuluh dusun. Suku Lampung sendiri merupakan masyarakat asli yang mendiami wilayah Desa Negara Batin, sementara suku Jawa maupun suku lainnya merupakan masyarakat pendatang yang akhirnya menetap dan hidup berdampingan dengan masyarakat sekitar.⁵¹

2. Spesies Tumbuhan dan Bagian Tumbuhan yang Digunakan.

Kajian etnogastronomi *Seruit* Lampung Saibatin di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung, menggunakan beberapa tumbuhan. Berdasarkan hasil wawancara dengan penyimbang adat setempat, tumbuhan digunakan baik dalam pembuatan sambal *seruit* maupun sebagai makanan pendamping sambal *seruit* atau dikenal dengan lalapan. Tumbuhan yang digunakan diantaranya tumbuhan belimbing, cabai rawit, bawang merah, kemangi, pohon jabung (honje hutan), cepokak, daun singkong, petai, jengkol, jaling, jantung pisang, jagung, terong, labu kuning, kacang panjang, daun pisang, daun pepaya, jeruk nipis, timun. Data hasil penelitian spesies tumbuhan yang digunakan dalam proses pembuatan *seruit* Lampung, dapat dilihat pada tabel 1.2 berikut.

⁵¹ Kartini, *Analisis Mekanisme Kerja Sama Bagi Hasil Pertanian Antara Pemilik Modal Dan Pekerja Terhadap Pendapatan Masyarakat Di Desa Negara Batin Perspektif Ekonomi Islam*. (Lampung:2022), 46

Tabel 1.2 Spesies tumbuhan yang digunakan dalam proses pembuatan *seruit* Lampung

| No | Famili | Nama Tumbuhan | Bagian Yang digunakan | Fungsi | Asal-Usul / Filosofi |
|-----|----------------------|--|-----------------------|-----------------|--------------------------------|
| 1. | <i>Caricaceae</i> | Daun pepaya (<i>Carica papaya</i>) | Daun | sebagai lalapan | Keteguhan hati |
| 2. | <i>Cucurbitacea</i> | Labu Kuning (<i>Cucurbita Moschata</i>) | Buah | sebagai lalapan | Saling melengkapi |
| 3. | <i>Cucurbitacea</i> | Timun (<i>Cucumis sativus</i>) | Buah | sebagai lalapan | Tidak tamak dan sombong |
| 4. | <i>Euphorbiaceae</i> | Daun Singkong (<i>Manihot esculanta crants</i>) | Daun | Sebagai lalapan | Kebersamaan |
| 5. | <i>Fabaceae</i> | Jaling (<i>Archidendron microcarpum</i>) | Buah | Sebagai lalapan | Perdamaian |
| 6. | <i>Graminaceae</i> | Jagung (<i>Zea Mays</i>) | Buah | sebagai lalapan | Perjuangan dan kerja keras |
| 7. | <i>Lamiaceae</i> | Kemangi (<i>Ocimum basilicum</i>) | Daun | Sebagai Lalapan | keakraban |
| 8. | <i>Liliacea</i> | Bawang Merah (<i>Allium cepa</i>) | Umbi | Penyedap Rasa | Kekompakan |
| 9. | <i>Mimosaceae</i> | Petai (<i>Parkia speciosa</i>) | Buah | Sebagai lalapan | Menggambarkan Persamaan Tujuan |
| 10. | <i>Mimosaceae</i> | Jengkol | Buah | Sebagai | |

| | | | | | |
|-----|----------------------|--|---------------------|-------------------------|--|
| | | (<i>Archidendron pauciflorum</i>) | | lalapan | Kebaikan |
| 11. | <i>Musace</i> | Jantung Pisang (<i>Musa paradisiaca</i>) | Jantung | Pengganti ikan | Ciri khas / simbol orang Lampung |
| 12. | <i>Musaceae</i> | Daun Pisang (<i>Musa Paradisiaca</i>) | Daun | Wadah atau alas makanan | Kesetiaan |
| 13. | <i>Oxalidaceae</i> | Belimbing (<i>Averrhoa bilimbi</i>) | Buah | Pemberi rasa asam | Pemersatu Keluarga |
| 14. | <i>Papilionaceae</i> | Kacang panjang (<i>Vigna sinensis</i>) | Polong muda dan tua | sebagai lalapan | Bergantung pada alam semesta |
| 15. | <i>Rutaceae</i> | Jeruk Nipis (<i>Citrus aurantiifolia</i>) | Buah | penambah aroma | Kebahagiaan |
| 16. | <i>Solanaceae</i> | Cabai rawit kecil /Cabi putik (<i>Capsicum frutescens</i>) | Buah | Pemberi rasa pedas | Jiwa Sosial |
| 17. | <i>Solanaceae</i> | Cepokak (<i>Solanum torvum</i>) | Buah | Sebagai Lalapan | Terdapat dalam 3 falsafah : <i>Nengah Nyappur, Sakai Sambaian, Nemui nyimah</i> |
| 18. | <i>Solanaceae</i> | Terong (<i>Solanum melongena</i>) | Buah | sebagai lalapan | Menerima Tamu |
| 19. | <i>Zingiberaceae</i> | Pohon Jabung /Honje hutan | Batang | Pemberi rasa asam | Makanan Singkat dan keberuntungan |

| | | | | | |
|--|--|-----------------------------------|--|--|--|
| | | <i>(Etilingera hemisphaerica)</i> | | | |
|--|--|-----------------------------------|--|--|--|

Berdasarkan Tabel 1.2 diatas terdapat 19 jenis tumbuhan yang digunakan. Bagian tumbuhan yang digunakan mulai dari buah, daun, batang, umbi dan jantung. 19 tanaman tersebut diperoleh dari pekarangan sekitar rumah dan beberapa di dapatkan dengan cara membeli di pasar adirejo. Berikut gambaran umum mengenai tumbuhan serta bagian tumbuhan yang digunakan dalam proses pembuatan *seruit* Lampung saibatin di Desa Negara Batin.

1. Belimbing

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
 Divisio : Magnoliophyta
 Clasiss : Magnoliopsida
 Ordo : Geraniales
 Family : Oxalidaceae
 Genus : *Averrhoa*
 Species : *Averrhoa bilimbi*

b) Deskripsi

Belimbing adalah pohon kecil yang dapat tumbuh setinggi 18 meter, meskipun 5 hingga 10 meter lebih khas. Batang ramping, bercabang, dan tersebar luas menghasilkan mahkota bulat. Pada pohon muda, kulitnya halus dan berwarna merah muda kecoklatan, dipohon yang lebih tua, berubah

menjadi abu-abu dan halus. Daunnya besar seperti bulu yang panjangnya 30 hingga 60 cm Ini memiliki tiga puluh daun lonjong, dan mekar merah lima kelopak panjangnya 2,5 cm dan hampir sama lebarnya.⁵² Tanaman belimbing dapat dilihat pada Gambar 1.3 berikut



Gambar 1.3 Belimbing (*Averhoa bilimbi*)

(Sumber :Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian dari tumbuhan belimbing yang digunakan adalah buahnya. Digunakan sebagai pemberi rasa asam pada makanan *seruit* Lampung Saibatin serta dapat menurunkan darah tinggi

2. Cabe Rawit

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae

⁵² Powo, *Plants of the World Online. Facilitated by the Royal Botanic Gardens, Kew. Published on the Internet.* H. 27

Divisio : Magnoliophyta
Clasiss : Magnoliopsida
Ordo : Solanales
Family : Solanaceae
Genus : *Capsicum*
Species : *Capsicum frutescens*.

b) Deskripsi

Tanaman cabai rawit adalah tanaman yang tumbuh hingga ketinggian maksimum 50-135 cm. Pertumbuhan tanaman tidak sejajar dengan bagian atas. Akar tunggang cabai rawit adalah akar. Biasanya ditemukan di permukaan tanah, akar tanaman ini dapat memanjang hingga 30 hingga 50 cm secara vertikal. Batangnya kaku. Daunnya memiliki batang tunggal yang bertangkai.

Tumbuhan cabai rawit dapat dilihat pada Gambar 1.4 berikut



Gambar 1.4 Cabai Rawit (*Capsicum frutescens*)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah buahnya. Cabai rawit digunakan sebagai bumbu atau sambal seruit tersebut. Cabe rawit ini dikenal dengan sebutan *cabi putik* yang dipercaya tumbuh di tanah dari kotoran burung sehingga ketika dikonsumsi buahnya tidak akan menimbulkan sakit perut.

3. Bawang Merah

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
Divisio : Spermatophyta
Clasiss : Monocotyledoneae
Ordo : Liliales
Family : Liliacea
Genus : *Allium*
Species : *Allium cepa* var. *Ascalonicum*

b) Deskripsi

Bawang merah memiliki batang semu di puncak umbi yang terbuat dari kelopak daun yang dipilin satu sama lain. Bawang merah memiliki akar berbulu yang akhirnya menjadi umbi. Bentuk bulat memanjang daun bawang merah terbatas pada satu bagian, yang meruncing ke ujung dan termasuk rongga.

Tumbuhan bawang merah dapat dilihat pada Gambar 1.5 berikut



Gambar 1.5 Bawang Merah (*Allium cepa* var. *Ascalonicum*)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah umbinya. Umbi bawang merah digunakan sebagai bumbu sambal *seruit* dan dimasukan irisan bawang merah ke dalam kuah *seruit* Lampung saibatin.

4. Kemangi

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
Divisio : Tracheophyta
Clasiss : Magnoliopsida
Ordo : Lamiales
Family : Lamiaceae
Genus : *Ocimum*
Species : *Ocimum americanum*

b) Deskripsi

Tanaman kemangi adalah tanaman herba bercabang banyak, tegak, yang tumbuh hingga ketinggian 0,3 hingga 1,5 meter. Ini memiliki mahkota bulat. Tumbuhan ini memiliki sistem akar tunggang, dan akarnya berwarna putih kotor. Batang kemangi yang berkayu, segi empat, beralur, dan bercabang ditutupi bulu hijau halus. Daunnya tunggal, berhadapan. Mereka memiliki rambut halus di kedua permukaan, tepi bergelombang tumpul, dan tangkai daun yang ukurannya berkisar dari 0,25 hingga 3 cm.⁵³ Tanaman ini dapat dimanfaatkan sebagai lalapan. Tanaman kemangi dapat dilihat pada Gambar 1.6

Berikut



Gambar 1.6 Kemangi (*Ocimum americanum*)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

⁵³ Akmalia Nisa'ina, "Pengaruh Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum americanum* L) Terhadap Kualitas Spermatozoa Mencit (*Mus musculus* L) Strain Balb-C dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Buku Ilmiah Populer", *Skripsi Mahasiswa Program Pendidikan Biologi*, 2015. h.8

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah daunnya. Kemangi di manfaatkan sebagai lalapan yang disediakan untuk *nyambuk temui*.

5. Honje Hutan

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae

Divisio : Magnoliophyta

Clasiss : Liliopsida

Ordo : Zingiberales

Family : Zingiberaceae

Genus : *Etilingera*

Species : *Etilingera hemisphaerica*

b) Deskripsi

Honje hutan (*Etilingera hemisphaerica*) adalah sejenis tumbuhan rempah dari suku jahe-jahe an. Bunga dan buahnya yang masam dan berbau harum khas merupakan bahan campuran dan sekaligus bumbu penyedap berbagai macam masakan nusantara. Tumbuhan honje hutan dapat dilihat pada Gambar 2.1 berikut



Gambar 2.1 Honje Hutan (*Etlingera hemisphaerica*)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah batangnya. Batang honje hutan digunakan sebagai bumbu *seruit* yang memiliki rasa asam sebelum adanya tumbuhan belimbing sejak zaman nenek moyang.

6. Cepokak

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
 Divisio : Magnoliophyta
 Clasiss : Magnoliopsida
 Ordo : Solanales
 Family : Solanaceae
 Genus : *Solanum*
 Species : *Solanum torvum*

b) Deskripsi

Cepokak adalah semak kecil yang dapat tumbuh setinggi lima meter. Umumnya, bagaimanapun, kurang dari 2 m.

Daunnya berbentuk oval, dengan ujung tumpul dan pangkal yang menyerupai hati. Panjang 7–20 cm dan lebar daun 4–18 cm. Tanaman cempokak dapat di manfaatkan sebagai lalapan pada saat acara *nengah nyappur*.⁵⁴ Tanaman cepokak dapat dilihat pada Gambar 2.2 berikut



Gambar 2.2 Cepokak (*Solanum torvum swartz*)

(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah buahnya. Cepokak digunakan sebagai lalapan yang terdapat makna falsafah orang Lampung.

⁵⁴ Abdi wahyudi, *Morfologi Tanaman Rimbang*. Universitas Jambi. H.1

7. Daun Singkong

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
Divisio : Magnoliophyta
Clasiss : Magnoliopsida
Ordo : Euphorbiaceae
Family : Euphorbiaceae
Genus : *Manihot*
Species : *Manihot esculenta*

b) Deskripsi

Daun singkong memiliki tangkai yang panjang, helai daun seperti telapak tangan, tepi daun pipih, dan tulang daun yang tersusun jari. Setiap tangkai memiliki tiga hingga delapan daun. Akar singkong membesar dan menjadi umbi sepanjang 50-80 cm. Sumbu di tengah umbi mendistribusikan makanan fotosintesis dari daun ke akar dan umbi. Tumbuhan Singkong dapat dilihat pada Gambar 2.3



Gambar 2.3 Daun Singkong (*Manihot esculenta*)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah daunnya.

Daun singkong dimanfaatkan sebagai lalapan untuk *nyambuk temui* serta dapat mengoptimalkan sirkulasi darah.

8. Petai

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae

Divisio : Magnoliophyta

Clasiss : Magnoliopsida

Ordo : Fabales

Family : Mimosaceae

Genus : *Parkia*

Species : *Parkia speciosa Hassk*

b) Deskripsi

Tanaman petai memiliki beberapa cabang dan dapat mencapai ketinggian 5 hingga 25 meter. Di mana saja dari daerah dataran rendah hingga daerah pegunungan 1.500 meter di atas permukaan laut adalah rumah bagi tanaman petai. Meskipun demikian, 500-1000 meter di atas permukaan laut adalah ketinggian ideal bagi tanaman ini untuk berkembang dan berkembang biak. Dimensi daun menyirip ganda majemuk adalah tebal 91–150,04 μm , lebar 1,5–2,2 cm, dan panjang 5–9

cm.⁵⁵ Setiap tangkai orang tua memiliki daun. Daun remaja berwarna hijau dan bervariasi dalam usia dari satu hingga tiga minggu, sedangkan daun Petai relatif lebih tua, mulai dari usia lebih dari tiga minggu dan berwarna gelap hingga kecoklatan. Tumbuhan petai dapat dilihat pada Gambar 2.4 berikut



Gambar 2.4 Petai (*Parkia speciosa Hassk*)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah buahnya.

Petai digunakan sebagai lalapan yang menggambarkan persamaan tujuan.

9. Jengkol

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
 Divisio : Magnoliophyta
 Clasiss : Magnoliopsida
 Ordo : Fabales

⁵⁵ Nicky Wahyuni Hapsari, "Uji Aktivitas Antihiperlipidemia Ekstrak Etanol Biji Petai (*Parkia speciosa Hassk.*) Terhadap Tikus Putih Jantan Galur Wistar Yang di Induksi Propiltiourasil", *Skripsi Mahasiswa Program Studi Farmasi Pada Fakultas Mipa*, 2019. h.5

Family : Mimosaceae
Genus : *Pithecellobium*
Species : *Pithecellobium lobatum*

b) Deskripsi

Pohon Jengkol memiliki batang kayu yang tegak, bulat, yang dapat mencapai ketinggian 20 meter. Tanaman ini memiliki daun hijau gelap yang berlawanan warna, bulat, dan hijau tua. Pohon jengkol memiliki buah-buahan bulat, pipih, coklat kehitaman, kelompok bunga, dan kulit ungu di ujung batang dan di bawah daun.

Tumbuhan jengkol dapat dilihat pada Gambar 2.5



Gambar 2.5 Jengkol (*Pithecellobium lobatum*)

(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah buahnya. Jengkol digunakan sebagai lalapan yang dapat menurunkan kadar kolestrol.

10. Jaling

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
Divisio : Magnoliophyta
Clasiss : Magnoliopsida
Ordo : Fabales
Family : Fabaceae
Genus : *Archidendron*
Species : *Archidendron bubalinum*

b) Deskripsi

Tanaman jaling berasal dari genus *Archidendron* ini memiliki bentuk pohon yang mirip dengan tanaman jengkol. Tanaman ini, yang berasal dari daerah tropis, biasanya tumbuh liar di hutan. Tanaman ini memiliki bentuk silinder pendek dan menghasilkan biji besar, kecoklatan atau hitam keunguan dalam bentuk tablet.⁵⁶Tumbuhan jaling dapat dilihat pada Gambar 2.6

⁵⁶ Fri Rahmawati, dkk, “*Skrining Golongan Senyawa Aktif Dan Analisis Toksisitas Ekstraks Biji Kabau*”. Jurnal Ilmiah Widya Kesehatan dan Lingkungan, no.2 (2019) 153-154



Gambar 2.6 Jaling (*Archidendron bubalinum*)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah buahnya. Jaling digunakan sebagai lalapan untuk menambah nafsu makan penyimbang adat dan masyarakat.

11. Jantung Pisang

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
 Divisio : Spermatophyta
 Clasiss : Monocotyledonae
 Ordo : Musales
 Family : Musaceae
 Genus : *Musa*
 Species : *Musa paradisiaca*

b) Deskripsi

Jantung pisang terbentuk sampai proses pembungaan pisang selesai, di mana titik jantung pisang dihasilkan. Hanya ada lebih dari satu tandan dan jantung pisang dalam situasi atau

spesies tertentu. Jantung pisang mempunyai bentuk yang membulat serta tidak meruncing pada bagian ujungnya dan spatha menggulung ke arah punggung setelah membuka.⁵⁷

Tumbuhan ini dapat dilihat pada Gambar 3.1 berikut



Gambar 3.1 Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*)

(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah jantungnya.

Jantung pisang digunakan sebagai pengganti ikan jika nelayan tidak mendapatkan hasil tangkapan.

12. Jagung

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
 Divisio : Spermatophyta
 Clasiss : Monocotyledone

⁵⁷ Delpiana Sinta dan Rosmidah Hasibuan, "Analisis Morfologi Tanaman Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) di Desa Tanjung Selamat Kabupaten LabuhanBatu Selatan". Jurnal Ilmiah Biologi, no.1 (2023): 93-95

Ordo : Graminae
Family : Graminaceae
Genus : *Zea*
Species : *Zea mays*

b) Deskripsi

Tanaman jagung memiliki batang utama tunggal yang dibagi menjadi beberapa segmen. Beberapa jenis jagung memiliki tinggi rata-rata dua hingga tiga meter. Tangkai daun, atau pelepah daun, lidah daun, dan tulang daun ibu membentuk daun. Tiga jenis akar berserat muncul dari tanaman jagung berupa akar adventif, yang tumbuh dari buku bawah, akar seminal, yang tumbuh dari radikal dan embrio, serta akar udara yang memiliki batang silindris.⁵⁸



Gambar 3.2 Jagung (*Zea mays*)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

⁵⁸ Mutiara Rengganis Naomi, “Peran Pupuk Fosfat Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Jagung Hibrida (*Zea Mays*)”. Skripsi: Universitas Sebelas Maret, 2020

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah buahnya.

Jagung digunakan sebagai lalapan yang bermakna kerja keras.

13. Terong

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
 Divisio : Magnoliophyta
 Clasiss : Magnoliopsida
 Ordo : Solanales
 Family : Solanaceae
 Genus : *Solanum*
 Species : *Solanum melongena*

b) Deskripsi

Tanaman yang digunakan untuk menghasilkan biji disebut Spermatophyta, dan ini termasuk tanaman terong. Benih (*Dycotyledonae*) terletak di dalam buah (*Angiospermae*) dan dihasilkan dalam dua bagian, atau biji split. Setelah sepuluh hari, benih akan mulai tumbuh. ketika mencapai empat daun, atau sekitar 1,5 bulan, untuk bibit. Karena mereka memiliki alat kelamin jantan (benang sari) dan betina (putik) dalam satu mekar, tanaman terong adalah tanaman dua jenis kelamin.⁵⁹

Tumbuhan terong dapat dilihat pada Gambar 3.3

⁵⁹ Nadia Andria Putri. “Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Terong Ungu (*Solanum melongena*) Dengan Pemberian Plant Growth Promoting Rizobacteria (PGPR) Dan Kompos Tandan Kosong Kelapa Sawit”. Skripsi: Universitas Medan Area, 2022



Gambar 3.3 Terong (*Solanum melongena*)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah buahnya.

Terong digunakan sebagai lalapan pada saat acara *nengah nyappur*.

14. Labu Kuning

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
 Divisio : Magnoliophyta
 Clasiss : Magnoliopsida
 Ordo : Violales
 Family : Cucurbitacea
 Genus : *Cucurbita*
 Species : *Cucurbita moschata* durch

b) Deskripsi

Batang tanaman labu bisa mencapai panjang lima meter. Tanaman ini dapat tumbuh dengan sulur untuk memanjat atau merayap di tanah. Meskipun kecenderungan mereka untuk

tergeletak di tanah, batang juga dapat memanjat ke tanaman sekitarnya dan menggunakan sulur mereka untuk menahan diri di sana. Buahnya melingkar melintang, bulat, berbentuk oval, dan mengandung biji putih. Buah labu ini biasanya dimakan sebagai sayuran dan untuk menambah nafsu makan. Tumbuhan labu dapat dilihat pada Gambar 3.4



Gambar 3.4 Labu (*Cucurbita moschata* Durch)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Menurut Bapak Abdullah Ali, Bagian tumbuhan yang digunakan adalah buahnya. Labu kuning digunakan sebagai lalapan yang bermakna saling melengkapi satu sama lain.

15. Kacang Panjang

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
 Divisio : Spermatophyta
 Clasiss : Dicotyledonae
 Ordo : Rosales

Family : Papilionaceae
Genus : *Vigna*
Species : *Vigna sinensis*

b) Deskripsi

Tanaman kacang panjang berkembang perlahan dari tahun ke tahun. Batangnya liat dan sedikit berbulu, batangnya menopang daun kompleks, masing-masing dengan tiga helai. Tanaman kacang panjang memiliki batang hijau tua dan bercabang yang lebih tebal di mana ia bercabang. Kedua akar cabang dan coklat muda, akar berserat membentuk sistem akar tunggang. Tanaman kacang panjang ini perakarannya mencapai kedalaman 60 sentimeter. Tumbuhan kacang panjang dapat dilihat pada Gambar 3.5



Gambar 3.5 Kacang Panjang (*Vigna sinensis*)

(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah polongnya.

Kacang panjang digunakan sebagai lalapan yang bermakna bergantung pada alam semesta.

16. Daun Pisang

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
 Divisio : Spermatophyta
 Clasiss : Monocotyledonae
 Ordo : Musales
 Family : Musaceae
 Genus : *Musa*
 Species : *Musa Paradisiaca*

b) Deskripsi

Dalam peradaban Indonesia, pohon pisang adalah tanaman tropis yang ada di mana-mana dan sangat disukai. Tinggi batang produk pisang rata-rata berkisar antara 2 hingga 8 cm, tetapi pisang kumbang relatif lebih pendek. Akar pendek muncul dari ujung pucuk kumbang pisang pengap dekat dengan pusat. Di atas daun baru, batang pseudo-pisang menciptakan lamellae daun bertumpuk, yang memungkinkan bunga pisang berkembang di tengah. Baik daun kiri dan kanan memiliki daun di atasnya. Dua baris bunga membentuk rangkaian bunga yaitu bunga betina berkembang terlebih dahulu, diikuti oleh bunga jantan. Tergantung pada jenis pisang, buah memiliki bentuk

yang berbeda. Ada yang melengkung, ada yang agak lurus, dan ada yang benar-benar lurus. Daun pisang dapat di lihat pada Gambar 3.6



Gambar 3.6 Daun Pisang (*Musa Paradisiaca*)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah daunnya.

Daun pisang digunakan sebagai wadah atau alas makanan yang bermakna kesetiaan.

17. Daun Pepaya

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
Divisio : Magnoliophyta
Clasiss : Magnoliopsida
Ordo : Violales
Family : Caricaceae
Genus : *Carica*
Species : *Carica pepaya*

b) Deskripsi

Pohon pepaya dapat tumbuh hingga 10 m tinggi dan memiliki daun yang membentuk kurva spiral di batang pohon atas. Mereka sering tidak bercabang atau bercabang minimal. Daunnya memiliki batang panjang dan berongga di tengah dan menyirip lima. Bunga pepaya termasuk mahkota kuning pucat yang melekat pada batang. Biasanya, daerah di sekitar pucuk dengan tangkai di batang adalah rumah bagi bunga.⁶⁰

Tumbuhan Pepaya dapat dilihat pada Gambar 4.1



Gambar 4.1 Daun Pepaya (*Carica pepaya*)
(Sumber :Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah daunnya. Daun pepaya digunakan sebagai lalapan yang bermakna keteguhan hati.

⁶⁰ Ibid, H.32

18. Jeruk Nipis

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
Divisio : Spermatophyta
Clasiss : Magnoliopsida
Ordo : Sapindales
Family : Rutaceae
Genus : *Citrus*
Species : *Citrus Aurantifolia*

b) Deskripsi

Pohon jeruk nipis tingginya 3-6 meter, dengan banyak cabang, daun berduri, dan tangkai daun kecil bersayap. Ada tiga fitur mendasar daun: bentuknya yang oval, pangkal bulat, dan ujung tumpul. Tepi daunnya beriringgit. Panjang daun jeruk nipis bervariasi dari 2,5 hingga 9 cm.⁶¹ Tumbuhan jeruk nipis dapat dilihat pada Gambar 4.2



Gambar 4.2 Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia* L)

(Sumber : Dokumen Pribadi)

⁶¹Ni Ketut Juni Arianti. “Isolasi dan Identifikasi Fungi Endofit Pada Kulit Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*)”. Skripsi:Politeknik Kesehatan Makasar. 2020

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah buahnya.

Jeruk nipis digunakan sebagai penambah aroma yang bermakna kebahagiaan.

19. Timun

a) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
 Divisio : Spermatophyta
 Clasiss : Ocotyledonae
 Ordo : Cucurbitales
 Family : Cucurbitaceae
 Genus : *Cucumis*
 Species : *Cucumis sativus*

b) Deskripsi

Dalam keluarga labu (*Cucurbitaceae*) merupakan salah satu sayuran paling terkenal di seluruh dunia adalah mentimun (*Cucumis sativus L.*). Semusim yang merangkak atau memanjat dengan cara yang aneh disebut mentimun (*spiral*). Dengan pertumbuhan bercabang dan bersulur ditepi tangkai daun, tinggi tanamannya berkisar antara 50 hingga 250 cm. Mentimun memiliki batang pipih, ruas, berbulu halus, berair, lunak yang memiliki sedikit warna hijau. Daun mentimun memiliki tulang daun menyirip dan bercabang, berbentuk bulat, memiliki ujung

berujung ganda, dan bergerigi dan berbulu halus.⁶² Tumbuhan labu dapat dilihat pada Gambar 4.3



Gambar 4.3 Timun (*Cucumis sativus*)
(Sumber :Dokumen Pribadi)

c) Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan adalah buahnya.

Timun digunakan sebagai lalapan dan bermakna tidak tamak dan tidak sombong.

3. Spesies Hewan dan Bagian Hewan yang Digunakan

1. Ikan Nila

a) Klasifikasi

Kingdom : Animalia

Divisi : Chordata

Clasis : Pisces

Ordo : Perciformes

Family : Cichlidae

Genus : *Oreochromis*

⁶² Della Amalia Febriani, dkk “Pengaruh Dosis Kompos Ampas The Dan Pupuk Kandang Ayam Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Mentimun”. Jurnal Buana Sains, No.1 (2021):1-3

Species : *Oreochromis niloticus*

b) Deskripsi

Ikan Nila memiliki bentuk tubuh memanjang dan ramping. Sisik ikan yang relatif besar termasuk mata menonjol yang berwarna putih secara eksternal. Di perut, ekor, punggung, dan anusya, ia memiliki lima sirip. Secara umum, bentuk tubuh ikan nila jantan lebih bulat dari pada betina. Jika dibandingkan dengan nila betina, ikan nila jantan seringkali memiliki warna tubuh yang lebih cerah. Sekitar 1000-2000 telur dapat diproduksi oleh ikan betina sepanjang musim reproduksi. Induk ikan akan menahan telur di mulutnya sampai menetas. Nilai ikan kemudian akan mencapai usia dewasa dalam 4-5 bulan.⁶³

Gambar Ikan Nila dapat dilihat pada Gambar 4.4



Gambar 4.4 Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

⁶³ Sri Lestari dkk, "Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*) Pada Pakan Terhadap Profil Darah (Kadar Hematokrit, Kadar Hemoglobin, Total Leuksit Dan Total Eritrosit) Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)". Jurnal Perikanan Pantura, No.1 (2018): 4-5

c) Bagian Hewan Yang Digunakan

Bagian hewan yang digunakan adalah dagingnya. Ikan akan diolah menjadi lauk pauk untuk menjamu penyimbang adat, penyimbang jajagh, masyarakat serta keluarga yang *nemui nyimah*. Ikan yang digunakan berupa ikan sungai, akan tetapi yang lebih sering digunakan adalah ikan nila, karena melimpahnya ikan nila di sungai sekitar masyarakat.

Ikan nila lebih *sering* dijadikan lauk utama karena memiliki makna kebersamaan serta ikan menjadi ciri makanan masyarakat Lampung sendiri.

2. Ikan Bawal

a) Klasifikasi

Kingdom : Animalia
 Divisi : Chordata
 Clasis : Actinopterygii
 Ordo : Cypriniformes
 Family : Charasidae
 Genus : *Colossoma*
 Species : *Colossoma macropomum*

b) Deskripsi

Ikan Bawal mempunyai bentuk tubuh yang pipih. Ikan bawal juga mempunyai dua sirip pada punggungnya. Ikan bawal memiliki sisik yang kecil, lubang hidung yang besar, letak sirip dada berada dibawah tutup insang, antara sirip perut dan sirip

dubur terpisah, serta warna punggungnya adalah abu-abu tua.

Gambar Ikan Bawal dapat dilihat pada Gambar 4.5



Gambar 4.5 Ikan Bawal (*Colossoma macropomum*)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Hewan Yang Digunakan

Bagian hewan yang digunakan adalah dagingnya (Foto ke-3). Ikan akan diolah menjadi lauk pauk untuk menjamu penyimbang adat, penyimbang jajagh, masyarakat serta keluarga yang *nemui nyimah*. Ikan bawal ini memiliki daging yang lembut dan ketika dibakar memiliki rasa yang khas didalamnya.

3. Ikan Gabus

a) Klasifikasi

Kingdom : Animalia
 Divisi : Chordata
 Clasis : Actinopterygii
 Ordo : Perciformes
 Family : Channidae
 Genus : *Channa*
 Species : *Channa striata*

b) Deskripsi

Ikan Gabus mempunyai bentuk tubuh yang memanjang dengan kepala yang ditutupi oleh sisik tebal, sirip punggung memanjang, memiliki permukaan tubuh yang kasar, Bentuk kepala seperti kepala ular serta memiliki sirip ekor berbentuk bundar atau *rounded*. Gambar Ikan Gabus dapat dilihat pada Gambar 4.6



Gambar 4.6 Ikan Gabus (*Channa striata*)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

c) Bagian Hewan Yang Digunakan

Menurut hasil wawancara (foto ke-3) bagian hewan yang digunakan adalah dagingnya. Ikan akan diolah menjadi lauk pauk untuk menjamu masyarakat dan penyimbang adat. Ikan Gabus disebut oleh masyarakat Desa Negara Batin yaitu *Iwo Urun* yang memiliki arti kembali kebumi atau tanah seperti ular, karena memiliki bentuk kepala seperti kepala ular.

4. Cara Mengolah Seruit Lampung Saibatin

a) Memasak

Cara memasak sajian tradisi *nyeruit* yaitu dibakar dan direbus. Alat-alat yang digunakan termasuk alat-alat yang sering terlihat di dapur rumah, seperti wadah atau baskom, cobek dan ulekan serta alat bakar.



Gambar 4.5 Peralatan rumah tangga

(Sumber : Dokumen Pribadi)

Adapun cara membuat *seruit* atau *ghamas* Lampung saibatin:

1. Ikan yang sudah dibersihkan lalu diberi garam kemudian dibakar menggunakan panggangan atau alat bakar sampai matang.
2. Angkat ikan dari panggangan lalu tiriskan kedalam wadah atau piring.
3. Selanjutnya belimbing, bawang merah, terasi, terong dibakar untuk membuat sambal *seruit*.
4. Kemudian angkat dan tiriskan

5. Selanjutnya cabai rawit kecil, garam, terasi bakar, bawang merah, serta beri sedikit micin lalu dihaluskan.
6. Masukkan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam mangkuk berisi air kemudian tambahkan irisan bawang merah bakar dan bawang merah mentah.
7. Selanjutnya cabe merah, cabe rawit, bawang merah, terasi bakar, tomat atau belimbing, garam, micin dihaluskan untuk membuat sambal seruit, kemudian tambahkan terong bakar sesuai selera.
8. *Seruit* siap dihidangkan dan disantap.

Gambar proses pembuatan seruit dapat dilihat pada Gambar 4.6



Step 1 : Bakar ikan



Step 2 : *Ghamas*



Step 3 : Sambal Seruit



Step 4 :Sajian Seruit

b) Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan adalah :

1. Hewan : Ikan Nila
2. Tumbuhan : Belimbing, cabe rawit, bawang merah, kemangi, batang jabung, cepokak, daun singkong, petai, jengkol, jaling, jantung pisang, jagung, terong, labu kuning, kacang panjang, daun pisang, daun pepaya, jeruk nipis, timun.
3. Bumbu : Terasi, garam, micin.

Bahan baku *Seruit* Lampung saibatin berupa ikan didapatkan dari hasil tangkapan di sungai dan sebagian masyarakat ada yang

memperolehnya dengan membeli. Sedangkan tumbuhan diperoleh dari hasil menanam dan juga membeli.

c) Mencicipi

Cara mencicipi makanan dalam tradisi *nyeruit* menggunakan tangan langsung tidak dengan peralatan makan seperti garpu dan sendok. Ketika semua komponen digabungkan, dengan pengecualian sayuran, *nyeruit* dapat dimulai. Rasanya adalah kombinasi pedas, asin, dan asam, yang dihasilkan dari bahan baku yang digunakan. Aroma yang muncul sebagian besar amis yang berasal dari ikan dan aroma khas dari kuah *ghamas*, yang merangsang rasa lapar.

d) Menghidangkan

Tradisi *nyeruit* ini umumnya dilakukan dengan cara lesehan dengan menyiapkan daun pisang untuk dijadikan sebagai alas makanan yang sudah matang. Semua bahan makanan diletakkan diatas daun pisang dan menyiapkan satu mangkuk untuk membuat menu utamanya *seruit*. Tradisi *nyeruit* ini dapat dilaksanakan secara prasmanan tergantung pada kesempatan yang diadakan. Dalam melaksanakan tradisi *nyeruit* tidak perlu menggunakan sendok maupun garpu sehingga tidak banyak menggunakan peralatan. Peralatan yang dibutuhkan hanya mangkok untuk mencampur bahan sambal *seruit* dan kuah *ghamas*

e) Pengalaman Unik

Pengalaman unik seringkali dirasakan oleh masyarakat yang baru pertama kali mengikuti tradisi *nyeruit* serta mencicipi hidangan *seruit* Lampung dengan menggunakan tangan telanjang, mereka terkejut dengan rasa yang dihasilkan dari *seruit* tersebut dominan dengan rasa terasi bakar yang khas sehingga membuat masyarakat menikmatinya dan merasakan kebersamaan.

f) Informasi Gizi

Makanan tradisional *seruit* mengandung komponen yang dibutuhkan tubuh, seperti vitamin, serat, zat besi, yodium, protein, dan lipid, komposisi nutrisinya seimbang. Seperti dalam pembuatan *seruit* ini bahan utamanya adalah ikan. Ikan yang sering digunakan adalah ikan nila, ikan bawal, ikan gabus. Alasan utama memilih ikan dalam pembuatan *seruit* bukan sekedar melimpahnya ikan-ikan yang ada di sungai, akan tetapi ikan memiliki beragam manfaat contohnya ikan nila yang memiliki persentase protein yang tinggi (16–24%), lemak (0–2,2%), karbohidrat, mineral, dan vitamin. Manfaat protein ikan nila dapat membuat tubuh menjadi lebih kuat serta dapat mengurangi risiko terkena penyakit kanker dan penyakit jantung.⁶⁴ Selanjutnya ikan bawal juga mengandung zat gizi baik untuk kesehatan dan beragam nutrisi seperti kalsium, kalium, fosfor, zinc, vitamin A, vitamin B2 yang dapat menjaga kesehatan tulang,

⁶⁴ Arifin Yorre, “Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Gracilaria sp*) Sebagai Pakan Buatan Terhadap Kelangsungan Hidup Ikan Nila (*Oreochromis nilaticus*)”. Skripsi: Universitas Bosowa, 2021. h.3

menjaga kesehatan jantung, meningkatkan daya tahan tubuh serta dapat menurunkan berat badan.⁶⁵ Sedangkan ikan gabus mengandung kalsium, fosfor, besi, kalium, dan niasin.⁶⁶ Serta beragam manfaat yang terkandung dalam tumbuhan sebagai bahan-bahan dalam pembuatan *seruit* sangat baik untuk tubuh jika dikonsumsi.

g) Sejarah dan Tradisi

Tradisi *nyeruit* sudah dilaksanakan sejak ratusan tahun lalu. Tradisi ini menjadi sebuah kebiasaan dari suku Lampung saibatin yaitu suku yang berada didaerah pesisir Lampung atau membentang dari timur, selatan hingga barat. *Seruit* ini dijadikan makanan sehari-hari oleh masyarakat suku Lampung saibatin dan mereka juga memanfaatkan hasil bumi yang terdapat dilingkungan sekitar. Tradisi *nyeruit* ini dijadikan sebagai sarana interaksi sosial sejak dahulu sehingga tercipta rasa kebersamaan, saling menghargai satu sama lain serta hormat terhadap orang yang lebih tua.

Nilai filosofis yang terkandung pada tradisi *nyeruit* adalah simbol kebersamaan yang terdapat satu unsur yaitu *sakai sambaian* yang mengandung arti suka menolong dan bergotong royong serta sesuai dengan pedoman hidup masyarakat Lampung (*piil pesenggiri*). Tradisi *nyeruit* merupakan perwujudan dari unsur *sakai sambayan* yang kemudian terimplementasikan pada proses

⁶⁵ Amri Wijaya, dkk. "Pertumbuhan dan Efisiensi Pakan Ikan Bawal Bintang (*Trachinotus blochii*) Yang Dipuaskan Secara Periodik". Jurnal Perikanan, no 1. (2018): 2-4

⁶⁶ Fishes And Aquaculture Organization (FAO). "Channa striata". 2017

pelaksananya mulai dari persiapan hingga selesai semua dilakukan bersama-sama tanpa melihat status sosial. Selain gotong royong tradisi *nyeruit* juga memiliki nilai penghormatan kepada individu yang paling tua, tercermin pada saat proses pencampuran semua bahan yang dicampur oleh tangan seseorang yang lebih tua dalam keluarga atau suku tersebut⁶⁷

h) 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*

⁶⁷ Dewi, Turgarini. 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.

adalah orang yang dituakan atau paling dihormati dalam sebuah keluarga.

5. Ciri Khas Seruit Lampung Saibatin

Ciri khas *seruit* Lampung saibatin terdiri dari ikan yang dibakar, dicampurkan dengan sambal terasi, terong, timun (sesuai selera) serta kuah *seruit* yang biasa disebut dengan ghamas. Biasanya ikan yang disajikan untuk *seruit* seperti ikan nila, ikan mas, ikan bawal, ikan lele, ikan betok dan ikan sungai lainnya. Aroma khas dari sajian *seruit* Lampung dapat meningkatkan nafsu makan dan menambah nilai kebersamaan.

6. Makna dan Filosofi Seruit Lampung Saibatin

Penggunaan tumbuhan dan hewan pada tradisi nyeruit juga memiliki makna dan filosofi yang berbeda, mulai dari kebersamaan, keakraban, kebaikan, pemersatu keluarga dan lain sebagainya. Data hasil penelitian tentang makna dan filosofi yang terkandung dalam tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam tradisi nyeruit pada Tabel 4.7 berikut

Tabel 4.7 Makna dan Filosofi Yang Terkandung Dalam Tumbuhan dalam tumbuhan dan Hewan yang Digunakan Dalam Tradisi Nyeruit.

| No | Famili | Nama Hewan/Tumbuhan | Bagian Yang digunakan | Fungsi | Asal-Usul / Filosofi |
|----|-------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|--|
| 1. | <i>Caricaceae</i> | Daun pepaya | Daun | sebagai lalapan | Keteguhan hati |
| 2. | <i>Cichlidae</i> | Ikan | Daging | Sebagai bahan utama | Dekat dengan sungai serta Melestarikan warisan leluhur |

| | | | | | |
|-----|----------------------|-------------------------------|---------------------|--|----------------------------------|
| 3. | <i>Cucurbitacea</i> | Labu Kuning | Buah | sebagai lalapan | Saling melengkapi |
| 4. | <i>Cucurbitaceae</i> | Timun | Buah | sebagai lalapan | Tidak tamak dan sombong |
| 5. | <i>Euphorbiaceae</i> | Daun Singkong | Daun | Sebagai lalapan | Kebersamaan |
| 6. | <i>Fabaceae</i> | Jaling | Buah | Sebagai lalapan | Perdamaian |
| 7. | <i>Graminaceae</i> | Jagung | Buah | Pengganti ikan | Perjuangan dan kerja keras |
| 8. | <i>Lamiaceae</i> | Kemangi | Daun | Sebagai Lalapan | keakraban |
| 9. | <i>Liliacea</i> | Bawang Merah | Umbi | Penyedap Rasa serta menjaga Kesehatan pencernaan | Kekompakan |
| 10. | <i>Mimosaceae</i> | Petai | Buah | Sebagai lalapan | Menggambarkan Persamaan Tujuan |
| 11. | <i>Mimosaceae</i> | Jengkol | Buah | Sebagai lalapan | Kebaikan |
| 12. | <i>Musaceae</i> | Jantung Pisang | Jantung | Pengganti ikan serta sebagai anti inflamasi | Ciri khas / simbol orang Lampung |
| 13. | <i>Musaceae</i> | Daun Pisang | Daun | Wadah atau alas makanan | Kesetiaan |
| 14. | <i>Oxalidaceae</i> | Belimbing | Buah | Pemberi rasa asam | Pemersatu Keluarga |
| 15. | <i>Papilionaceae</i> | Kacang panjang | Polong muda dan tua | sebagai lalapan | Bergantung pada alam semesta |
| 16. | <i>Rutaceae</i> | Jeruk Nipis | Buah | Mencegah diabetes dan penambah aroma | Kebahagiaan |
| 17. | <i>Solanaceae</i> | Cabe rawit kecil (Cabi putik) | Buah | Pemberi rasa pedas | Jiwa Sosial |
| 18. | <i>Solanaceae</i> | Cepokak | Buah | Sebagai Lalapan. | Terdapat dalam 3 falsafah : |

| | | | | | |
|-----|----------------------|----------------------------|--------|-------------------|---|
| | | | | | <i>Nengah Nyappur, Sakai Sambaian, Nemui nyimah</i> |
| 19. | <i>Solanaceae</i> | Terong | Buah | sebagai lalapan | Menerima Tamu |
| 20. | <i>Zingiberaceae</i> | Pohon Jabung (Honje hutan) | Batang | Pemberi rasa asam | Makanan Singkat dan keberuntungan |

7. Upaya Konservasi

Berdasarkan hasil wawancara dengan penyimbang adat, kesadaran akan penggunaan tumbuhan dalam tradisi *nyeruit* telah disadari oleh sebagian besar masyarakat. Masyarakat melakukan usaha berupa penanaman tumbuhan untuk tradisi suku Lampung di lingkungan sekitar rumah seperti; belimbing, cabe rawit, kemangi, pohon jabung (honje hutan), cepokak, pohon singkong, pohon petai, pohon jengkol, jagung, terong, labu kuning, kacang panjang, pohon pepaya, pohon jeruk nipis, timun.

Kesadaran masyarakat dalam menanam tumbuhan ini, hanya disadari karena kebutuhan pangan saja. Hal ini dikarenakan belum adanya norma adat yang mengatur masyarakat untuk menanam jenis-jenis tumbuhan untuk tradisi adat *nyeruit*. Sementara berdasarkan hasil wawancara dengan penyimbang jajagh sebagian masyarakat masih

menangkap ikan di sungai batang hari. Masyarakat menangkap ikan berupa ikan nila yang konon sangat melimpah di sungai tersebut.

B. Pembahasan

Penelitian dilakukan pada masyarakat suku Lampung saibatin yang berada di Desa Negara Batin Kabupaten Lampung Timur, penelitian ini dilakukan dengan wawancara dan observasi lapangan. Wawancara dilakukan dengan narasumber yang berjumlah 11 orang Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber diperoleh hasil sebagai berikut.

Tradisi *nyeruit* masyarakat Lampung saibatin di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung masih dilakukan sebagaimana mestinya. Dalam tradisi *nyeruit* biasanya dilakukan ketika ada acara tertentu seperti *nyambuk temui*, *nemui nyimah*, acara syukuran, perdamaian dll. Tradisi *nyeruit* ini sudah dilakukan secara turun temurun sejak zaman nenek moyang. Sejak zaman nenek moyang *seruit* juga sudah dijadikan makanan pokok. Walaupun sudah banyak makanan cepat saji, tetapi *seruit* ini tetap eksis dari masa ke masa.

Seruit Lampung saibatin yang ada di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung Kabupaten Lampung Timur ini sedikit berbeda dengan *seruit* Lampung saibatin pada umumnya. *Seruit* Lampung yang ada di Desa tersebut biasa disebut dengan *ghamas*. *Ghamas* adalah sambal khas Jabung yang berbahan dasar belimbing wuluh, cabai rawit, bawang merah, terasi dan garam. Perbedaannya hanya kuahnya lebih banyak dibanding dengan *seruit* di tempat lainnya. Letak keunikan *ghamas* yaitu pada cara pengolahannya sehingga dapat menimbulkan rasa khas yang tidak dimiliki oleh makanan

lainnya. Pertama-tama yang harus dilakukan yaitu bawang merah dan belimbing wuluh di bakar menggunakan tusuk sate sampai setengah matang. Kemudian langkah kedua yaitu menghaluskan cabai rawit, terasi dan garam dengan cara diulek. Setelah itu bawang merah dan belimbing wuluh yang telah dibakar setengah matang dicampurkan bersama cabai rawit, terasi dan garam kemudian dihaluskan. Terakhir siramlah dengan air hangat bahan tersebut.

Sementara, penggunaan cabai rawit untuk membuat *seruit* Lampung Saibatin menggunakan cabai rawit khusus yang disebut dengan *cabi putik* yang memiliki arti cabai burung sejenis burung patak atau kutilang. Sejak dahulu ketika masyarakat sedang pergi ke ladang untuk berkebun di tanah yang masih kosong, banyak burung patak yang berterbangan di lokasi tersebut. Burung tersebut mengeluarkan kotorannya di tanah perkebunan dan setelah beberapa minggu kemudian tumbuhlah tumbuhan cabai rawit yang ketika berbuah sangatlah kecil tetapi tidak begitu pedas dan dipercaya sekalipun makan banyak cabai tersebut atau olahan sambalnya tidak akan menyebabkan sakit perut. Kemudian dibuatlah sambal *seruit* Lampung yang memiliki rasa yang sangat khas.

Keistimewaan dari hidangan *seruit* yang membedakan dengan makanan khas lainnya yaitu hanya ada di Lampung dan sangat jarang ada yang menjualnya. Cara penyajiannya cukup sederhana yaitu secara lesehan, meskipun beberapa acara ada yang menyajikannya secara prasmanan. Sedangkan etika dalam menyantap *seruit* Lampung harus menggunakan

tangan secara langsung serta seorang penyajinya adalah anak muda yang menyajikan utama untuk penimbang adat, penimbang jajagh, penimbang bumi serta lit. Pemimpin adat di dahulukan dengan maksud untuk menghormati agar tradisi adat Lampung tetap lestari secara baik dan benar serta tercipta sikap sopan santun terhadap orang yang lebih tua dan lebih paham terkait kebudayaan. Hal tersebut dilakukan karena, masyarakat Lampung memiliki falsafah yang harus dijadikan pedoman diantaranya *Piil pesenggiri, nengah nyappur, nemui nyimah, sakai sambaian, dan bejuluk biadok*.

Sementara, didalam tradisi *nyeruit* falsafah yang harus diterapkan adalah *sakai sambaian, nemui nyimah, nengah nyappur*. *Sakai sambaian* dimaksudkan agar masyarakat memiliki sikap untuk tolong menolong dalam menyiapkan semua bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat *seruit*. *Nemui nyimah* dimaksudkan agar masyarakat memiliki kepedulian terhadap sesama manusia untuk silaturahmi dan bersama-sama berkumpul untuk melaksanakan *tradisi nyeruit*. Sedangkan *nengah nyappur* dimaksudkan agar masyarakat bersedia untuk berteman dan bersosialisasi dengan siapa saja tanpa membeda-bedakan. Maka terciptalah tradisi *nyeruit* yang memiliki nilai solidaritas yang tinggi.

Pelaksanaan tradisi *nyeruit* di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung, *menggunakan* beberapa unsur tumbuhan dan hewan. Tumbuhan yang digunakan terdiri atas 19 jenis dari 14 Famili yaitu belimbing (*Averrhoa bilimbi*), cabai rawit (*Capsicum frutescens*), bawang merah (*Allium cepa*),

kemangi (*Ocimum basilicum*), honje hutan (*Etlingera hemisphaerica*), cepokak (*Solanum torvum*), daun singkong (*Manihot esculanta crants*), petai (*Parkia speciosa*), jengkol (*Archidendron pauciflorum*), jaling (*Archidendron microcarpum*), jantung pisang (*Musa paradisiaca*), jagung (*Zea Mays*), terong (*Solanum melongena*), labu kuning (*Cucurbita Moschata*), kacang panjang (*Vigna sinensis*), daun pisang (*Musa Paradisiaca*), daun pepaya (*Carica papaya*), jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*), timun (*Cucumis sativus*).

Hal ini berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh Fitri Cahya dkk, pada penelitiannya yang berjudul Pelestarian Tradisi *Nyeruit* Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. Dimana pada penelitian tersebut hanya menggunakan 12 tanaman dalam tradisi *nyeruit*. Hewan yang digunakan terdiri dari 2 macam yaitu Ikan Baung (*Mystus nemurus*) dan Ikan Tuhu (*Tetrapturus Albidus*).⁶⁸ Terdiri dari 2 famili yaitu *Bagridae* dan *Istiopphoridae*.

Menurut fungsinya, tumbuhan yang digunakan dalam tradisi *nyeruit* dibagi menjadi 3, yaitu tumbuhan yang digunakan sebagai sajian lalapan penyimbang adat maupun masyarakat, tumbuhan yang digunakan sebagai bahan untuk membuat sambal *seruit* dan tumbuhan yang digunakan sebagai alas hidangan. Tumbuhan yang digunakan sebagai lalapan penyimbang adat dan masyarakat, yaitu kemangi, cepokak, daun singkong, petai, jengkol, jaling, labu kuning, kacang panjang, daun pepaya, timun. Sedangkan tumbuhan yang digunakan sebagai bahan untuk membuat sambal *seruit*, yaitu

⁶⁸ Ningrum, Turgarini, dan Bridha, *Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung*, 2014, 91.

belimbing, cabai rawit, bawang merah, honje hutan, jagung, terong, jeruk nipis. Masyarakat Desa Negara Batin Kecamatan Jabung Kabupaten Lampung Timur selain menggunakan Ikan sebagai bahan utama dalam pembuatan *seruit* biasanya juga bahan tersebut digantikan dengan tumbuhan, yaitu jagung dan jantung pisang. Terakhir tumbuhan yang digunakan sebagai alas untuk menghadirkan *seruit* yaitu daun pisang, bagian tumbuhan yang digunakan dalam tradisi *nyeruit* adalah batang, buah, umbi, daun, jantung, polong. Tumbuhan yang digunakan pada bagian batangnya, yaitu honje hutan. Tumbuhan yang digunakan pada bagian buahnya, yaitu belimbing, cabai rawit, cepokak, petai, jengkol, jaling, jagung, terong, labu kuning, jeruk nipis, timun. Tumbuhan yang digunakan pada bagian umbinya, yaitu bawang merah. Tumbuhan yang digunakan pada bagian daunnya, yaitu kemangi, daun singkong, daun pisang, daun pepaya. Tumbuhan yang digunakan pada bagian jantungnya, yaitu jantung pisang. Tumbuhan yang digunakan pada bagian polongnya yaitu kacang panjang.

Menurut fungsinya, hewan yang digunakan dalam tradisi *nyeruit* yaitu hewan yang digunakan sebagai bahan utama atau lauk spesial untuk menjamu penyimbang adat, penyimbang bumi, penyimbang jajagh serta masyarakat yang hadir. Hewan yang digunakan dalam tradisi *nyeruit* adalah ikan air tawar. Semua ikan air tawar bisa dijadikan bahan utama *seruit* Lampung karena dipercaya ikan yang didapatkan dari hasil tangkapan sendiri di sungai lebih banyak vitamin dan terjamin lebih sehat. Meskipun demikian,

masyarakat lebih sering menggunakan ikan nila sebagai bahan utama dalam pembuatan *seruit*. Bagian hewan yang digunakan adalah dagingnya.

Penggunaan tumbuhan dan hewan dalam tradisi *nyeruit* memiliki makna, seperti tumbuhan belimbing memiliki makna pemersatu keluarga. Belimbing dipilih karena, keluarga yang sudah lama tidak berjumpa akan kembali bersatu dan erat hubungannya. Cabai rawit memiliki makna jiwa sosial. Cabai rawit pilih karena dilakukan secara bersama-sama. Bawang merah memiliki makna kekompakan. Bawang merah dipilih karena digunakan sebagai penyedap rasa. Kemangi memiliki makna keakraban. Kemangi dipilih karena dipercaya dapat mengakrabkan saudara baru dan menghangatkan persaudaraan. Honje hutan memiliki makna makanan singkat. Honje hutan disebut oleh masyarakat Desa Negara Batin yaitu pohon jabung yang digunakan sebagai pemberi rasa asam karena belum adanya tumbuhan belimbing. Cepokak memiliki makna 3 falsafah Lampung yaitu *Nengah nyappur, sakai sambaian, dan nemui nyimah*. Daun singkong memiliki makna kebersamaan. Daun singkong dipilih karena banyak masyarakat berbondong-bondong mencari daun singkong untuk lalapan. Petai dipilih karena menggambarkan persamaan tujuan. Petai dipilih karena digunakan sebagai lalapan penambah nafsu makan. Jengkol dan jaling memiliki makna kebaikan dan perdamaian. Jantung pisang memiliki makna simbol orang Lampung. Jagung memiliki makna perjuangan dan kerja keras. Jagung dipilih karena ketika masyarakat tidak mendapatkan ikan bisa menggantinya dengan jagung. Labu kuning memiliki makna saling melengkapi. Kacang panjang

memiliki makna bergantung pada alam semesta. Kacang panjang dipilih karena manusia tidak akan pernah bisa hidup tanpa mendapatkan sumber makanan dari alam semesta. Daun pisang memiliki makna kesetiaan terhadap tradisi nenek moyang. Daun pepaya memiliki makna keteguhan hati agar masyarakat bisa mensyukuri nikmat yang diberikan oleh Allah SWT. Jeruk nipis memiliki makna kebahagiaan yang sangat luar biasa. Timun memiliki makna tidak tamak dan sombong atas melimpahnya hasil bumi Lampung. Sedangkan penggunaan hewan dalam pembuatan seruit berupa ikan nila, ikan bawal, dan ikan gabus yang memiliki makna melestarikan warisan leluhur.⁶⁹

Pelestarian tradisi *nyeruit* zaman dahulu dengan zaman sekarang mengalami perubahan dengan adanya perbedaan bahan-bahan yang digunakan seperti zaman dahulu, pertama batang jabung atau honje hutan digunakan sebagai penambah rasa asam sebelum ditemukannya pohon belimbing. Batang jabung atau honje hutan (*Etilingera hemisphaerica*) ini juga merupakan tanaman tropis famili *Zingiberaceae* yang dimanfaatkan oleh masyarakat dalam pengobatan tradisional dan sebagai rempah-rempah. Honje hutan mengandung flavonoid, polifenol, steroid, saponin, dan minyak atsiri. Menurut teori kemotaksonomi, tumbuhan yang termasuk dalam genus atau famili yang sama memiliki komposisi kimia dan aktivitas farmakologis yang serupa.⁷⁰ Kemudian bunga honje hutan memiliki potensi dan memiliki khasiat

⁶⁹ Serli, wijaya. "Indonesian Food Culture Mapping: A Starter Contribution to Promote Indonesian Culinary Tourism." 1–10. (2019)

⁷⁰ Nababan dkk, "Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Honje Hutan *Etilingera hemisphaerica* (Blume) R.M.Sm. Terhadap Gejala Parkinsonisme Pada Mencit Mus Muskulus L. Swiss Webster yang telah disuntik Paraquat". Prosiding Semirata, (2015), 268-283.

sebagai antioksidan. Nilai IC50 ekstrak metanol dan fraksi etil asetat yang ditentukan dengan teknik DPPH masing-masing sebesar 21,14 $\mu\text{g/mL}$ dan 29,81 $\mu\text{g/mL}$.⁷¹ Kuinon, polifenol, triterpenoid/steroid, monoterpenoid/seskuiterpen, dan flavonoid merupakan salah satu metabolit sekunder yang terdapat pada bunga honje hutan. Karena gugus hidroksi (OH) dalam molekul flavonoid membantu tubuh melawan radikal bebas, serta flavonoid dianggap sebagai antioksidan.⁷² Selanjutnya yang kedua selain menggunakan ikan sebagai bahan utama dalam pembuatan *seruit* juga bisa diganti menggunakan jagung. Alasan menggunakan jagung sebagai bahan utama karena jagung mengandung serat pangan yang tinggi serta mengandung karbohidrat yang kompleks pada biji jagung yang mampu menurunkan kadar kolestrol dalam plasma darah.⁷³ Meskipun terdapat perubahan tradisi nyeruit dari segi bahan yang digunakan tetapi tidak mengurangi makna yang terdapat didalamnya. Sehingga warisan nenek moyang ini tetap terlestarikan.

Proses pewarisan tradisi *nyeruit* di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung dilakukan dengan dua metode, yaitu metode lisan dan tertulis. Metode lisan dilakukan secara tatap muka kepada sanak saudara. Metode tertulis dilakukan setelah seseorang resmi menjadi penyimbang adat. Ketika

⁷¹ Irianti dkk, "Uji Penangkapan Radikal 2,2-difenil-1-pikrilhidrazil (DPPH) oleh Ekstrak Etanol Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* (Bl.) Horan) dan Buah Talok (*M. calabura* L.)." Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia (2019), 41-53

⁷² Kartika Putri Sholikhah dkk, "Potensi Antioksidan Alami Rempah Bunga Honje hutan (*Etlingera hemisphaerica* (Blume) R. M. Sm.) Dan Isolasi Senyawa Aktifnya". Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa. (2023), 138-139

⁷³ Suarni dan Muh Yasin, "Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional". Jurnal Iptek Tanaman Pangan. (Palu:2011), 41-48

seseorang telah resmi menyanggah gelar tertinggi maka oleh para penimbang adat seseorang tersebut akan mendapatkan gelar kehormatan sekaligus buku pedoman. Buku ini berisi pedoman masyarakat Lampung seperti sejarah Lampung, silsilah keluarga, aturan adat, bahan-bahan *seruit*, cara memasak serta cara penyajian. Sedangkan masyarakat umum tidak memiliki atau mengetahui buku tersebut. Buku tersebut dipegang oleh penimbang adat di zaman *buai pemuko* yang belum sempat diberikan kepada penimbang selanjutnya penimbang tersebut sudah wafat dan belum diketahui disimpan oleh siapa buku tersebut. Saat ini penimbang adat, penimbang jajagh, penimbang bumi sedang mencari informasi untuk mengumpulkan isi buku tersebut. Kini buku warisan Lampung tersebut dalam proses penulisan dan pengumpulan informasi.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Tumbuhan yang digunakan dalam tradisi *nyeruit* terdaftar 19 jenis tumbuhan yang tergolong berdasarkan kegunaannya. Tumbuhan tersebut dikelompokkan berdasarkan kegunaannya yaitu sebagai pemberi rasa asam, sebagai penyedap rasa, sebagai lalapan, sebagai alas makanan, sebagai pengganti ikan, serta sebagai penambah aroma.
2. Hewan yang digunakan dalam tradisi *nyeruit* terdaftar 3 jenis hewan yang tergolong berdasarkan kegunaannya yaitu digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan *seruit* Lampung saibatin.
3. Hewan yang digunakan dalam tradisi *nyeruit* terdaftar 3 jenis hewan yaitu ikan nila (*Oreochromis niloticus*), ikan bawal (*Colossoma macropomum*), ikan gabus (*Channa striata*). Ketiga hewan tersebut yang paling sering digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan *seruit* Lampung saibatin.
4. Cara mengolah *seruit* Lampung saibatin yaitu terbagi menjadi 8 tahap yaitu memasak, bahan baku, mencicipi, menghidangkan, pengalaman unik, informasi gizi, sejarah dan tradisi, etika dan etiket.
5. Cara penyajiannya yaitu Tradisi *nyeruit* ini umumnya dilakukan dengan cara lesehan dengan menyiapkan daun pisang untuk dijadikan sebagai alas makanan yang sudah matang. Semua bahan makanan diletakkan

diatas daun pisang dan menyiapkan satu mangkuk untuk membuat menu utamanya *seruit*. Tradisi *nyeruit* ini dapat dilaksanakan secara prasmanan tergantung pada kesempatan yang diadakan. Dalam melaksanakan tradisi *nyeruit* tidak perlu menggunakan sendok maupun garpu sehingga tidak banyak menggunakan peralatan. Peralatan yang dibutuhkan hanya mangkok untuk mencampur bahan sambal *seruit* dan kuah *ghamas*

6. *Seruit* Lampung saibatin yang ada di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung Kabupaten Lampung Timur ini sedikit berbeda dengan *seruit* Lampung saibatin pada umumnya. *Seruit* Lampung yang ada di Desa tersebut biasa disebut dengan *ghamas*. *Ghamas* adalah sambal khas Jabung yang berbahan dasar belimbing wuluh, cabai rawit, bawang merah, terasi dan garam. Perbedaannya hanya kuahnya lebih banyak dibanding dengan *seruit* di tempat lainnya. Letak keunikan *ghamas* yaitu pada cara pengolahannya sehingga dapat menimbulkan rasa khas yang tidak dimiliki oleh makanan lainnya.
7. Tumbuhan dan hewan yang digunakan memiliki makna dan filosofi seperti, belimbing bermakna pemersatu keluarga, cabai rawit bermakna jiwa sosial, bawang merah bermakna kekompakan, kemangi bermakna keakraban, honje hutan bermakna makanan singkat dan keberuntungan, cepokak bermakna tiga falsafah Lampung, daun singkong bermakna kebersamaan, petai bermakna persamaan tujuan, jengkol bermakna kebaikan, jaling bermakna perdamaian, jantung pisang bermakna

simbol orang Lampung, jagung bermakna perjuangan dan kerja keras, terong bermakna menerima tamu, labu kuning bermakna saling melengkapi, kacang panjang bermakna bergantung pada alam, daun pisang bermakna kesetiaan, daun pepaya bermakna keteguhan hati, jeruk nipis bermakna kebahagiaan, timun bermakna tidak tamak dan sombong.

8. Upaya konservasi sudah dilakukan masyarakat untuk melestarikan tumbuhan yang digunakan untuk tradisi *nyeruit*. Upaya konservasi ini berupa upaya menanam tumbuhan dilingkungan rumah. Sementara untuk hewan yang digunakan dalam tradisi *nyeruit*, belum adanya upaya konservasi yang dilakukan oleh masyarakat.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, saran yang dapat diberikan adalah perlunya ada upaya konservasi yang dilakukan agar bahan untuk pembuatan *seruit* Lampung tetap terlestarikan sehingga memudahkan masyarakat dalam mengolahnya. Selain menjaga eksistensi bahan pembuatan *seruit* Lampung dengan adanya konserasi dilingkungan masyarakat, diharapkan mampu menekan biaya yang dikeluarkan saat melaksanakan tradisi *nyeruit* tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah Siti, “*Bahan ajar sebagai bagian dalam kajian problematika pembelajaran bahasa Indonesia*”. Jurnal Salaka, Vol.2, No 1(2020): 62
- Arianti Juni NK. “*Isolasi dan Identifikasi Fungi Endofit Pada Kulit Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia)*”. Skripsi:Politeknik Kesehatan Makasar. (Makasar:2020), 2-4
- Abdi wahyudi, “*Morfologi Tanaman Rimbang*”. (Universitas Jambi :2020), 1
- Bakar Abu, *Profil Desa Negara Batin Kecamatan Jabung Kabupaten Lampung Timur*. Tahun 2023. h.1-13
- B. Santich, “The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management*”. (2004), 1-15
- Brahmanto Erlangga, “Gastronomi Lawang Sewu Dan Lumpia Sebagai Icon Kota Semarang Jawa Tengah”, *Khasanah Ilmu : Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, ISSN : 2087-0086, 2655-5433 (2022) h. 74-80
- D. Anggraini, “*Menyeruit, Yuk! Bandar Lampung* (Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa”. (2017), 55
- Delpiana Sinta dan Rosmidah Hasibuan, “*Analisis Morfologi Tanaman Pisang Kepok (Musa Paradisiaca) di Desa Tanjung Selamat Kabupaten LabuhanBatu Selatan*”. Jurnal Ilmiah Biologi.(2023), 237-238
- Dr. Yudiyanto, M.Si, Nasrul Hakim, M.Pd, Anisatu Z Wakhidah, M. Si, “*Tumbuhan Obat Suku Lampung Di Wilayah Taman Nasional Way Kambas*”. Lampung, Agree Media Publising, (2021).
- Faizal Riza Ahmad , et al. “*Gastronomi Budaya dan Media Sosial*”. Jurnal Kalian Komunikasi”. (2022).
- Febriani Amalia Della, dkk “*Pengaruh Dosis Kompos Ampas The Dan Pupuk Kandang Ayam Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Mentimun*”. Jurnal Buana Sains, No.1 (2021):1-3
- Febrian Wanda Ayu, et al. “*Analisis Brand Identity Kuliner di Kabupaten Banyuwangi dengan menggunakan Konsep Gastronomic Tourism*”. (2019). 1-12

- Fishes And Aquaculture Organization (FAO). “*Channa striata*”. 2017
- Gumilar Anjar, “*Cerita Kuliner Nusantara*”. (Jakarta : Laskar Bahasa V, 2018), 68.
- Haryanto, B. F. A., Rudyatmi, E., & Abdullah, M. “*The Development of Plant Encyclopedia Based on Database in Adwiyata Senior High School*”. Journal of Biology Education. (2019),8
- Hasirin Ashar, “*Kajian Etnobiologi Teritis Dan Kidu-Kidu Makanan Budaya Suku Batak Karo Di Sumatera Utara. Seminar Nasional Perhimpunan Masyarakat Etnobiologi Indonesia PMEI Ke-V*”. (2020), 16
- Hidayat Dasrun, Titin Suhartini. “*Community Empowerment dan Product Branding “Sekhuit” Makanan Khas Daerah Lampung*”. (2018). Hal 138-153
- Irianti dkk, “*Uji Penangkapan Radikal 2,2-difenil-1-pikrilhidrazil (DPPH) oleh Ekstrak Etanol Bunga Kecombrang (Nicolaia speciosa (Bl.) Horan) dan Buah Talok (M. calabura L.)*.” Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia (2019), 41-53
- Kartini, *Analisis Mekanisme Kerja Sama Bagi Hasil Pertanian Antara Pemilik Modal Dan Pekerja Terhadap Pendapatan Masyarakat Di Desa Negara Batin Perspektif Ekonomi Islam*. (Lampung:2022), 45-46
- Kataren Betha, “*Spektrum politik Gastronomi Indonesia*”. (Agasi:Jakarta, 2022). 35
- Krisnadi Rizki Antonius, “*Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah*”, (Jakarta: 2018), h. 381-396
- Kuswanto Berliana Evita, “*Adonan Biang Tan De Bakker Dalam Film Madre Karya Sutradara Beni Setiawan: Kajian Gastronomi*”. Journal Of Language, Literatur And Arts 2, No 6, (2022): 782-797
- Lestari Sri dkk, “*Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Tanaman Kayu Manis (Cinnamomum burmanni) Pada Pakan Terhadap Profil Darah (Kadar Hematokrit, Kadar Hemoglobin, Total Leuksit Dan Total Eritrosit) Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*”. Jurnal Perikanan Pantura, No.1 (2018): 4-5
- Leza Yulida, “*Kepemimpinan Adat Lampung Saibatin Perspektif Fiqih Siyasah*”. (Fakultas Syariah : UIN Raden Intan Lampung, 2018), 50

- Nababan dkk, “*Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Honje Hutan Etlingera hemisphaerica (Blume) R.M.Sm. Terhadap Gejala Parkinsonisme Pada Mencit Mus Muskulus L. Swiss Webster yang telah disuntik Paraquat*”. Prosiding Semirata, (2015), 268-283.
- Naomi Mutiara, Rengganis. “*Peran Pupuk Fosfat Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Jagung Hibrida (Zea Mays)*”. Skripsi: Universitas Sebelas Maret, (Surakarta:2020), 5
- Ningrum, Turgarini, dan Bridha, “*Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung,*” (2014.). The journal Gastronomy Tourism. 86.
- Nurdiani, Nina. “*Teknik Sampling Snowball Dalam Penelitian Lapangan*”. Jurnal Comtech. (2014).Vol.5 No 2.
- Nisa’ina Akmalia. *Pengaruh Ekstrak Daun Kemangi (Ocimum americanum L) Terhadap Kualitas Spermatozoa Mencit (Mus musculus L) Strain Balb-C dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Buku Ilmiah Populer.* Program Studi Pendidikan Biologi, (2015), 8.
- Powo, *Plants of the World Online. Facilitated by the Royal Botanic Gardens, Kew. Published on the Internet.* (Oktober :2021)
- Putri Nadia, Andria. “*Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Terong Ungu (Solanum melongena) Dengan Pemberian Plant Growth Promoting Rizobacteria (PGPR) Dan Kompos Tandan Kosong Kelapa Sawit*”. Skripsi: Universitas Medan Area, (Medan:2022), 5
- Rahmawati Fri dkk “*Skrining Golongan Senyawa Aktif Dan Analisis Toksisitas Ekstraks Biji Kabau (Archidendron bubalium)*”. Jurnal Ilmiah Widya Kesehatan dan Lingkungan, no.2 (2019)
- Rao, H., Monin, P., & Durand, R. “*Institutional change in Toque Ville (Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy)*”. American Journal of Sociology. 2003), 795
- Sa Sabarudin . “*Lampung Pepadun Dan Saibatin*”. (Jakarta: Buletin Way Lima Manjau, 2012), 1- 69
- Saleh Rahman Abdul dan Janti G. Sujana. “*Pengantar Kepustakaan Pedoman bagi Pengguna Perpustakaan di Lingkungan Perguruan Tinggi*”. (Jakarta: CV Sagung Seto, 2009), 1-78.
- Serli, wijaya. “*Indonesian Food Culture Mapping : A Starter Contribution to Promote Indonesian Culinary Tourism.*” (2019). 1–10.

- Sholikhah Putri Kartika dkk, “Potensi Antioksidan Alami Rempah Bunga Honje hutan (*Etlingera hemisphaerica* (Blume) R. M. Sm.) Dan Isolasi Senyawa Aktifnya”. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. (2023), 138-139
- Sudarwan. Abdullah, et al., "Wacana Keislaman dalam Antropologi Kuliner Indonesia". (2019) 1-91.
- Sugiyono, “Metode Penelitian Pendidikan: (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D)”, (Bandung: Alfabeta, 2008), h. 8
- Susanto, “Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian.Fakultas Pertanian”. Malang: Universitas Brawijaya.(1993), 198
- Suarni dan Muh Yasin, “Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional”. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*. (Palu:2011), 41-48
- Tarigan E. “Identifikasi Variasi Spesies Labu Kuning (*Cucurbita Sp*) Berdasarkan Deskripsi Morfologi Batang, Daun, Bunga, Buah, Biji dan Akar Dikecamatan lubuk Lubuk Akam”. *Prosiding Seminar Nasional Biologi dan Pembelajarannya UNMED*. Medan. 2018. ISSN 2656-1670.
- Turgarini, D. “The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research” (2021). 429–437.
- Ulfa Marrya Diah, “Studi Etnobiologi Upacara Begawi Masyarakat Lampung Pepadun Di Desa Buyut Iilir Kecamatan Gunung Sugih Sebagai Bahan Ajar Untuk SMA”. (Lampung : 2022), 7
- Hapsari Wahyuni Nicky. “Uji Aktivitas Antihiperlipidemia Ekstrak Etanol Biji Petai (*Parkia speciosa* Hassk.) Terhadap Tikus Putih Jantan Galur Wistar Yang di Induksi Propiltiourasi”. *Program Studi Farmasi Pada Fakultas Mipa*. (2019), 5
- Wijaya Amri, dkk. “Pertumbuhan dan Efisiensi Pakan Ikan Bawal Bintang (*Trachinotus blochii*) Yang Dipuaskan Secara Periodik”. *Jurnal Perikanan*, no 1. (2018): 2-4
- Yorre Arifin, “Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Gracilaria sp*) Sebagai Pakan Buatan Terhadap Kelangsungan Hidup Ikan Nila (*Oreochromis nilaticus*)”. *Skripsi:Universitas Bosowa*, 2021. h.3
- Zuryani . *Sosio-Agrikultur Bali untuk Gastronomi Berkelanjut*. (2014) 627.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Hasil Wawancara

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar wawancara kajian etnogastronomi seruit makanan khas masyarakat adat lampung saibatin

RESPONDEN:

Nama : Temenggung Ramli Hamdani
 Alamat : Negara Batin
 Usia : 45 tahun
 Jenis kelamin : laki - laki
 Hari/Tanggal : Rabu, 13 Desember 2023

1. Apa saja jenis bahan yang digunakan untuk membuat seruit?
 Ikan, belimbing, Batang labung (muda), terasi, Cabai rawit, Bawang Merah, terong, kemangi, Petai, Jengkol, Jaling, Cempaka, Garam, Mien.
2. Bagaimana cara memperoleh bahan-bahan untuk membuat seruit?
 1. Membeli : Terasi, ikan, bawang Merah
 2. Menanam : Terong, Cabe, Cempaka, Jengkol, Petai, kemangi
3. Apa saja kandungan gizi yang ada dalam seruit?
 Ikan : Protein Hewani, lemak
 Garam : Nodium
 Terasi : Protein
 Bawang Merah : Vit A, B, c, Karbohidrat, Mineral
 Cabai : Zat besi, Karbohidrat, Capsaicin (Pedas)
4. Bagaimana proses mengolah seruit?
 1. Ikan, terasi, belimbing, terong ungu → Dibakar
 2. Cabai, bawang merah bakar, garam, mien → Dihaluskan
 3. Air Matang dicampurkan dg bumbu yang dihaluskan
 4. Ikan dari kuah dipisah.

5. Bagaimana cara menyajikan hidangan seruit?

Adat : Permkahan s ukuran, atikal
 ↳ Masing-masing pematik <terikat aturan> Air 2,
 ↳ Adat Ada Aturan

6. Bagaimana rasa dari sajian seruit?

Rasa Asam Pedas
 (Lun, nila, mijaer)

7. Apakah keistimewaan dari hidangan seruit yang membedakan dengan makanan khas lainnya?

Rasa khas

8. Apa saja karakteristik makanan tradisional seruit Lampung saibatin

Kan Babakar < Uyah, Miam, Jeruk nipis >

9. Bagaimana sejarah perkembangan makanan tradisional seruit Lampung dari masa ke masa

Jetap Bertahan

10. Apa saja nilai yang terkandung dalam seruit

Kebersamaan → Melibatkan org banyak

11. Bagaimana proses tradisi penyajian seruit di masyarakat Lampung

Acara adat → Aturan
 Biasa → folk terikat

12. Bagaimana etika memakan seruit di masyarakat Lampung

Adas . Memakan pertama 49 Per daho
Sbg Penghormatan
↳ Pungjungbang Bumi (ketua)
~ u jagagh (Anggota)
Anak - muda

Lampiran 2 Lembar Hasil Observasi

| No | Famili | Nama Hewan/Tumbuhan | Bagian Yang digunakan | Fungsi | Asal-Usul / Filosofi |
|-----|----------------------|---------------------|-----------------------|---|--|
| 1. | <i>Caricaceae</i> | Daun pepaya | Daun | sebagai lalapan | Keteguhan hati |
| 2. | <i>Cichlidae</i> | Ikan | Daging | Sebagai bahan utama | Dekat dengan sungai serta Melestarikan warisan leluhur |
| 3. | <i>Cucurbitacea</i> | Labu Kuning | Buah | sebagai lalapan | Saling melengkapi |
| 4. | <i>Cucurbitaceae</i> | Timun | Buah | sebagai lalapan | Tidak tamak dan sombong |
| 5. | <i>Euphorbiaceae</i> | Daun Singkong | Daun | Sebagai lalapan | Kebersamaan |
| 6. | <i>Fabaceae</i> | Jaling | Buah | Sebagai lalapan | Perdamaian |
| 7. | <i>Graminaceae</i> | Jagung | Buah | Pengganti ikan | Perjuangan dan kerja keras |
| 8. | <i>Lamiaceae</i> | Kemangi | Daun | Sebagai Lalapan | keakraban |
| 9. | <i>Liliacea</i> | Bawang Merah | Umbi | Penyedap Rasa | Kekompakan |
| 10. | <i>Mimosaceae</i> | Petai | Buah | Sebagai lalapan | Menggambarkan Persamaan Tujuan |
| 11. | <i>Mimosaceae</i> | Jengkol | Buah | Sebagai lalapan | Kebaikan |
| 12. | <i>Musaceae</i> | Jantung Pisang | Jantung | Pengganti ikan serta sebagai anti inflamasi | Ciri khas / simbol orang Lampung |
| 13. | <i>Musaceae</i> | Daun Pisang | Daun | Wadah atau alas makanan | Kesetiaan |
| 14. | <i>Oxalidaceae</i> | Belimbing | Buah | Pemberi rasa asam | Pemersatu Keluarga |
| 15. | <i>Papilionaceae</i> | Kacang panjang | Polong muda dan tua | sebagai lalapan | Bergantung pada alam semesta |

| | | | | | |
|-----|----------------------|-------------------------------|--------|--------------------------------------|--|
| 16. | <i>Rutaceae</i> | Jeruk Nipis | Buah | Mencegah diabetes dan penambah aroma | Kebahagiaan |
| 17. | <i>Solanaceae</i> | Cabe rawit kecil (Cabi putik) | Buah | Pemberi rasa pedas | Jiwa Sosial |
| 18. | <i>Solanaceae</i> | Cepokak | Buah | Sebagai Lalapan. | Terdapat dalam 3 falsafah : <i>Nengah Nyappur, Sakai Sambaian, Nemui nyimah</i> |
| 19. | <i>Solanaceae</i> | Terong | Buah | sebagai lalapan | Menerima Tamu |
| 20. | <i>Zingiberaceae</i> | Pohon Jabung (Honje hutan) | Batang | Pemberi rasa asam | Makanan Singkat dan keberuntungan |

Lampiran 3 Dokumentasi Wawancara

Wawancara dengan Penyimbang Adat



Wawancara dengan Penyimbang Bumi



Wawancara dengan Masyarakat (Perempuan)



Wawancara dengan Penyimbang Jajagh



Wawancara dengan Guru SDN 2 Negara Batin (Perempuan)



Wawancara dengan Ketua IJS (Ikam Jabung Sai)



Lampiran 4 Dokumentasi Observasi

Lampiran 5 Lembar Wawancara Penelitian

Lembar Wawancara Kajian Etnogastronomi *Seruit* Makanan Khas Masyarakat Adat Lampung Saibatin

RESPONDEN:

Nama :

Alamat :

Usia :

Jenis kelamin :

Hari/Tanggal :

1. Apa saja jenis bahan yang digunakan untuk membuat *seruit*?

.....

2. Bagaimana cara memperoleh bahan-bahan untuk membuat *seruit*?

.....

3. Apa saja kandungan gizi yang ada dalam *seruit*?

.....

4. Bagaimana proses mengolah *seruit*?

.....

5. Bagaimana cara menyajikan hidangan *seruit*?

.....

-
6. Bagaiman rasa dari sajian *seruit*?
.....
.....
.....

 7. Apakah keistimewaan dari hidangan *seruit* yang membedakan dengan makanan khas lainnya?
.....
.....
.....

 8. Apa saja karakteristik makanan tradisional *seruit* Lampung Saibatin
.....
.....
.....

 9. Bagaimana sejarah perkembangan makanan tradisional *seruit* Lampung dari masa ke masa
.....
.....
.....

 10. Apa saja nilai yang terkandung dalam *seruit*
.....
.....
.....

 11. Bagaimana proses tradisi penyajian *seruit* di masyarakat Lampung
.....
.....
.....

 12. Bagaimana etika memakan *seruit* di masyarakat Lampung
.....
.....

Lampiran 6 Surat Izin Prasurvey



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.iain@metrouniv.ac.id

Nomor : B-5313/In.28/J/TL.01/11/2023
Lampiran : -
Perihal : **IZIN PRASURVEY**

Kepada Yth.,
Kepala Desa Negara Batin
di-
Tempat

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Dalam rangka penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, mohon kiranya Saudara berkenan memberikan izin kepada mahasiswa kami, atas nama :

Nama : **RESI SUHENDRI**
NPM : 2001080018
Semester : 7 (Tujuh)
Jurusan : Tadris Biologi
KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT LAMPUNG
Judul : MASAKAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG
SAIBATIN SEBAGAI BAHAN AJAR SMA

untuk melakukan prasurvey di Negara Batin, dalam rangka menyelesaikan Tugas Akhir/Skripsi.

Kami mengharapkan fasilitas dan bantuan Saudara untuk terselenggaranya prasurvey tersebut, atas fasilitas dan bantuannya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Metro, 17 November 2023

Ketua Jurusan,



Nasrul Hakim M.Pd

NIP 19870418 201903 1 007

Lampiran 7 Balasan Surat Izin Prasurvei



**PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG TIMUR
KECAMATAN JABUNG
DESA NEGARA BATIN**

Jl. Lapangan Merdeka Negara Batin ,Kecamatan Jabung . Kode pos 34184

Nomor : 503/03/2001/220/NB/2023
Lampiran : -
Perihal : Pemberian Izin Penelitian

Kepada Yth,
Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan
Institut Agama Islam Negeri Metro
Di
Metro

Menindak lanjuti surat saudara Nomor : B-5313/In.28/J/TL.01/11/2023 pada tanggal 17 November 2023, tentang Permohonan Mengadakan Penelitian di Desa Negara Batin, kami pemerintah Desa Negara Batin memberikan izin kepada :

Nama : RESI SUHENDRI
NPM : 2001080018
Semester : 7 (Tujuh)
Program Study: Tadris Biologi

Untuk melakukan Penelitian di Desa Negara Batin dalam rangka penyusunan dan penyelesaian Skripsi mahasiswa tersebut.

Demikian Surat Pemberian Izin ini kami buat, untuk dipergunakan sebagaimana perlu.

Negara Batin, 17 November 2023
Kepala Desa Negara Batin

MANSURSYAH, S.E

Lampiran 8 Surat Bimbingan Skripsi



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111

Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.iaim@metrouniv.ac.id

Nomor : /In.28.1/J/TL.00//2024
Lampiran :-
Perihal : **SURAT BIMBINGAN SKRIPSI**

Kepada Yth.,
Yudiyanto (Pembimbing 1)
(Pembimbing 2)

di-

Tempat
Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Dalam rangka penyelesaian Studi, mohon kiranya Bapak/Ibu bersedia untuk membimbing mahasiswa :

Nama : **RESI SUHENDRI**
NPM : 2001080018
Semester : 8 (Delapan)
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Jurusan : Tadris Biologi
Judul : **KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT LAMPUNG MASAKAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG SAIBATIN SEBAGAI BAHAN AJAR SMA**

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Dosen Pembimbing membimbing mahasiswa sejak penyusunan proposal s/d penulisan skripsi dengan ketentuan sebagai berikut :
 - a. Dosen Pembimbing 1 bertugas mengarahkan judul, outline, alat pengumpul data (APD) dan memeriksa BAB I s/d IV setelah diperiksa oleh pembimbing 2;
 - b. Dosen Pembimbing 2 bertugas mengarahkan judul, outline, alat pengumpul data (APD) dan memeriksa BAB I s/d IV sebelum diperiksa oleh pembimbing 1;
2. Waktu menyelesaikan skripsi maksimal 2 (semester) semester sejak ditetapkan pembimbing skripsi dengan Keputusan Dekan Fakultas;
3. Mahasiswa wajib menggunakan pedoman penulisan karya ilmiah edisi revisi yang telah ditetapkan dengan Keputusan Dekan Fakultas;

Demikian surat ini disampaikan, atas kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Metro,
Belum di proses,



Nasrul Hakim M.Pd

Lampiran 9 Surat Izin Research



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111

Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.iaim@metrouniv.ac.id

Nomor : B-5666/In.28/D.1/TL.00/12/2023
Lampiran :-
Perihal : **IZIN RESEARCH**

Kepada Yth.,
KEPALA Desa Negara Batin
di-
Tempat

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Sehubungan dengan Surat Tugas Nomor: B-5667/In.28/D.1/TL.01/12/2023, tanggal 08 Desember 2023 atas nama saudara:

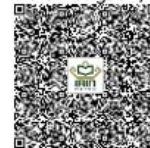
Nama : **RESI SUHENDRI**
NPM : 2001080018
Semester : 7 (Tujuh)
Jurusan : Tadris Biologi

Maka dengan ini kami sampaikan kepada KEPALA Desa Negara Batin bahwa Mahasiswa tersebut di atas akan mengadakan research/survey di Desa Negara Batin, dalam rangka menyelesaikan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT LAMPUNG MASAKAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG SAIBATIN SEBAGAI BAHAN AJAR SMA".

Kami mengharapkan fasilitas dan bantuan Saudara untuk terselenggaranya tugas tersebut, atas fasilitas dan bantuannya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Metro, 08 Desember 2023
Wakil Dekan Akademik dan
Kelembagaan,



Dra. Isti Fatonah MA
NIP 19670531 199303 2 003

Lampiran 10 Balasan Izin Research



**PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG TIMUR
KECAMATAN JABUNG
DESA NEGARA BATIN**

Negara Batin, 12 Des 2023

Nomor : 140/03/2001/640/NB/2023
Lampiran : -
Prihal : Izin Pelaksanaan Research

Kepada Yth.
Wakil Dekan Akademik dan
Kelembagaan IAIN Metro
Di
Metro

Dengan Hormat

Menindak lanjuti Surat Wakil Dekan Akademim dan Kelembagaan Institut Agama Islam Negeri Metro Nomor : B-5666/ In. 28 /D.1 /TL.00 /06 /2023 tentang Izin Research / Survey di Desa Negara Batin Kecamatan Jabung Dalam Rangka Tugas Akhir/ Skripsi, dengan ini Pemerintah Desa Negara Batin Kecamatan Jabung memberikan izin Pelaksanaan Research yang akan dilaksanakan dari tanggal 08 Desember 2023 sampai dengan selesai kepada :

Nama : RESI SUHENDRI
NPM : 2001080018
Semester : 7 (tujuh)
Jurusan : Tadris Biologi

Demikian Surat ini dibuat atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih

Kepala Desa Negara Batin



MANSURSYAH, S.E

Lampiran 11 Surat Tugas



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Jember Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telepon (0725) 41507 Faksimili (0725) 47296 Website: www.tarbiyah.metroia.ac.id e-mail: tarbiyah.ia@metroia.ac.id

SURAT TUGAS

Nomor. B-5667/In.28/D.1/TL.01/12/2023

Wakil Dekan Akademik dan Kelembagaan Tarbiyah dan Ilmu Keguruan Institut Agama Islam Negeri Metro, menugaskan kepada saudara:

Nama : RESI SUHENDRI
NPM : 2001080018
Semester : 7 (Tujuh)
Jurusan : Tadris Biologi

Untuk : 1. Mengadakan observasi/survey di Desa Negara Batin, guna mengumpulkan data (bahan-bahan) dalam rangka menyelesaikan penulisan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT LAMPUNG MASAKAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG SAIBATIN SEBAGAI BAHAN AJAR SMA".

2. Waktu yang diberikan mulai tanggal dikeluarkan Surat Tugas ini sampai dengan selesai.

Kepada Pejabat yang berwenang di daerah/instansi tersebut di atas dan masyarakat setempat mohon bantuannya untuk kelancaran mahasiswa yang bersangkutan, terima kasih.

Dikeluarkan di : Metro
Pada Tanggal : 08 Desember 2023

Mengetahui,
Pejabat Setempat



MAN SURYAH. S.P.

Wakil Dekan Akademik dan
Kelembagaan,



Dra. Isti Fatonah MA
NIP 19670531 199303 2 003

Lampiran 12 Acc Munaqosyah



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
 Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.iain@metrouniv.ac.id

KARTU KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI MAHASISWA
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN
IAIN METRO

Nama : Resi Suhendri
 NPM : 2001080018

Prodi : Tadris Biologi
 Semester : VIII

| No | Hari/ Tanggal | Pembimbing | Materi yang dikonsultasikan | Tanda Tangan Mahasiswa |
|----|------------------|------------|--|---------------------------|
| | 9/2024 /4 | | Acc draft by munaqosah Say unis administrasi by munaqosah | |

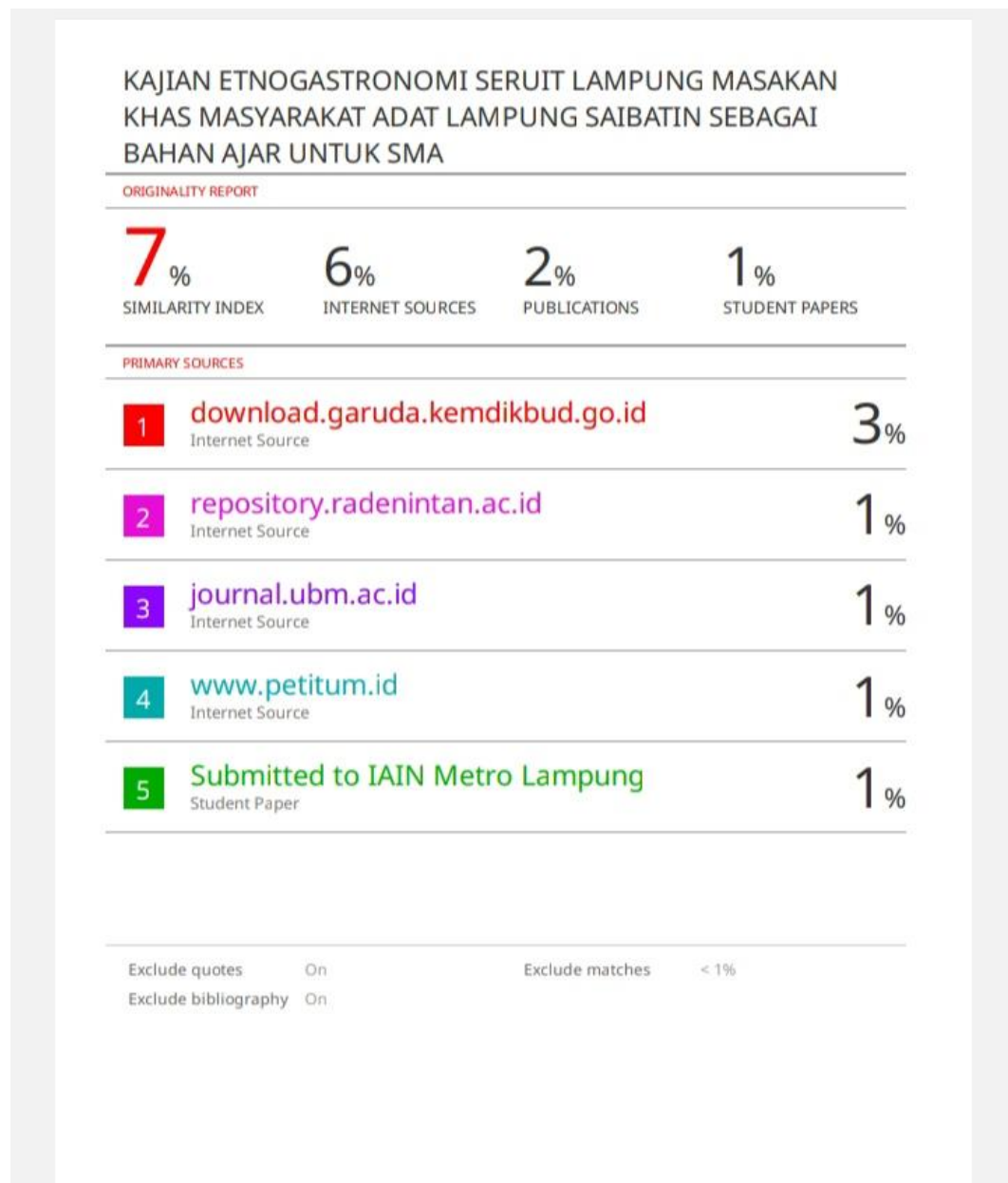
Mengetahui,
 Ketua Prodi Tadris Biologi

Nasrul Hakim, M.Pd
 NIP. 19870418 201903 1 007

Dosen Pembimbing

Dr. Yudiyanto, M.Si
 NIP. 19760222 200003 1 003

Lampiran 13 Hasil Turnitin



Lampiran 14 Bebas Pustaka Prodi



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Inngmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111

Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.iaim@metrouniv.ac.id

BUKTI BEBAS PUSTAKA PRODI TADRIS BIOLOGI

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa :

Nama : Resi Suhendri
NPM : 2001080018
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Prodi : Tadris Biologi
Judul Skripsi : KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT LAMPUNG MASAKAN
KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG SAIBATIN SEBAGAI
BAHAN AJAR UNTUK SMA

Bahwa yang namanya tersebut diatas, benar-benar telah menyelesaikan bebas pustaka Program Studi pada Ketua Program Studi Tadris Biologi Institut Agama Islam Negeri Metro. Demikian keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Metro, 22 April 2024
Ketua Program Studi Tadris Biologi

Nasrul Hakim, M.Pd
NIP. 19870418 201903 1 007

Lampiran 15 Bebas Pustaka Perpustakaan



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Inngmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111

Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.ian@metrouniv.ac.id

BUKTI BEBAS PUSTAKA PRODI TADRIS BIOLOGI

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa :

Nama : Resi Suhendri
NPM : 2001080018
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Prodi : Tadris Biologi
Judul Skripsi : KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT LAMPUNG MASAKAN
KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG SAIBATIN SEBAGAI
BAHAN AJAR UNTUK SMA

Bahwa yang namanya tersebut diatas, benar-benar telah menyelesaikan bebas pustaka Program Studi pada Ketua Program Studi Tadris Biologi Institut Agama Islam Negeri Metro. Demikian keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Metro, 22 April 2024
Ketua Program Studi Tadris Biologi

Nasrul Hakim, M.Pd
NIP. 19870418 201903 1 007

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Resi Suhendri, lahir di Tangerang pada tanggal 23 Januari 2002. Penulis merupakan anak pertama dari 2 bersaudara, buah kasih dari Ayahanda "Muhammad Sahlan dan Ibunda "Nurbaiti" Penulis mengembang pendidikan sejak usia 5 tahun di TK Al-Ikhlas pada tahun 2007 dan lulus pada tahun 2008 Kemudian penulis melanjutkan studi di SDN Curug Wetan VI pada tahun 2009 dan lulus pada tahun 2014. Penulis pindah dari kota Tangerang dan melanjutkan pendidikan Sekolah menengah pertama di SMP N 1 Jabung Lampung Timur dari tahun 2015 sampai tahun 2017 dikarenakan orang tua terkena PHK. Kemudian penulis melanjutkan pendidikannya ke jenjang sekolah menengah atas di SMA N 1 Jabung selama 1 tahun. Kemudian pindah ke SMA N 1 Punggur tahun 2018 dan lulus tahun 2020 Penulis melanjutkan pendidikan di jenjang Strata 1 (SI) di IAIN Metro Lampung dengan jurusan Tadris Biologi Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan. Penulis juga bergabung diradio Shawtuna 90,5 FM sebagai announcer yang didukung oleh Fakultas Ushuludin Adab dan Dakwah IAIN Metro.