

SKRIPSI

**KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT MAKANAN KHAS
MASYARAKAT ADAT LAMPUNG PEPADUN DI DESA
SUKADANA KABUPATEN LAMPUNG TIMUR
SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK SMA**

Oleh:

**MUTI HANIFAH
NPM. 2001080014**



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

**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO
1445 H/2024 M**

**KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT MAKANAN KHAS
MASYARAKAT ADAT LAMPUNG PEPADUN DI DESA
SUKADANA KABUPATEN LAMPUNG TIMUR
SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK SMA**

Diajukan Untuk Memenuhi Tugas Akhir dan Sebagai Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Pendidikan (S.Pd)

Oleh:

MUTI HANIFAH

NPM. 2001080014

Pembimbing : Dr. Yudiyanto, M.Si.

Program Studi Tadris Biologi

Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan

**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO
1445 H/2024 M**

PERSETUJUAN

Judul : KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT MAKANAN KHAS
MASYARAKAT ADAT LAMPUNG PEPADUN DI DESA
SUKADANA KABUPATEN LAMPUNG TIMUR SEBAGAI
BAHAN AJAR UNTUK SMA

Nama : Muti Hanifah

NPM : 2001080014

Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan

Program Studi : Tadris Biologi

DISETUJUI

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

Metro, 3 Juni 2024
Dosen Pembimbing



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



**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

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 : Muti Hanifah
NPM : 2001080014
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Program Studi : Tadris Biologi
Yang berjudul : KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT MAKANAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG PEPADUN DI DESA SUKADANA KABUPATEN LAMPUNG TIMUR SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK SMA

Sudah kami setujui 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. 19870418 201903 1 007

Metro, 3 Juni 2024
Dosen Pembimbing

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



**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

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

PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

No: 8-2129/17.28.1/D/PP.00.9/06/2024

Skripsi dengan judul: KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT MAKANAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG PEPADUN DI DESA SUKADANA KABUPATEN LAMPUNG TIMUR SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK SMA, disusun oleh: Muti Hanifah, NPM: 2001080014, Program Studi: Tadris Biologi telah diujikan dalam sidang munaqosyah Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan pada hari/tanggal: Selasa/11 Juni 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 198903 1 006

ABSTRAK

KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT MAKANAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG PEPADUN DI DESA SUKADANA KABUPATEN LAMPUNG TIMUR SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK SMA

Oleh

MUTI HANIFAH

Indonesia adalah salah satu negara kepulauan yang kaya akan keanekaragaman suku dan budaya. Letak geografis yang menguntungkan, membuat Indonesia menjadi penghasil sumber daya hayati sehingga memiliki berbagai macam olahan pangan. Salah satu olahan pangan yang menjadi makanan khas masyarakat Lampung Pepadun adalah *seruit*. Tradisi *nyeruit* masih ada hingga saat ini. Namun meskipun tradisi ini masih tetap dilakukan, berdasarkan hasil observasi pengenalan lapangan persekolahan (PLP) banyak generasi muda yang lebih menyukai makanan non-tradisional. Hal ini diakibatkan kurangnya pengetahuan mengenai tradisi *nyeruit* yang merupakan warisan budaya masyarakat Lampung, maka diperlukan kajian etnogastronomi *seruit* makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur sebagai bahan ajar untuk SMA. Kajian ini berguna untuk melestarikan budaya yang sudah ada melalui tulisan. Analisis data penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif lapangan (*field reseach*) dengan data primer wawancara, observasi dan dokumentasi. Data sekunder bersumber dari buku, jurnal dan skripsi. Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini menggunakan metode triangulasi. Pada teknik penjamin keabsahan data dengan menggunakan teknik kepercayaan (*credibility*), teknik analisis datanya menggunakan reduksi dan display data. Hasil penelitian ditemukan 16 jenis tumbuhan dan 4 jenis hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit* yaitu, ikan nila (*Oreochromis sp.*), ikan baung (*Hemibagrus nemurus*), ikan patin (*Pangasius sp.*), ikan belida (*Chitala lopis*), padi (*Oryza sativa* L.), cabai merah (*Capsicum annum* var. *acuminatum* L.), cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.), rampai (*Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*), bawang merah (*Allium cepa* var. *ascalonicum* L.), bawang putih (*Allium sativum* L.), kunyit (*Curcuma longa* Linn.), jahe (*Zingiber officinale*), terung (*Solanum melongena* L.), mentimun (*Cucumis sativus* L.), kemangi (*Ocimum sanctum* Linn.), kol (*Brassica oleracea* var. *capitata* L.), petai (*Parkia speciosa* Hassk.), jengkol (*Phitecellobium jiringa*), daun jambu mete (*Anacardium occidentale* Linn.), dan durian (*Durio Zibethinus* Murr.). Bagian tumbuhan yang digunakan meliputi buah, daun, umbi dan rimpang. Tradisi *nyeruit* memiliki makna filosofi kebersamaan.

Kata kunci: Sukadana, Kajian Etnogastronomi, *Seruit*

ABSTRACT

ETHNOGASTRONOMY STUDY OF SERUIT, A SPECIAL FOOD OF THE INDIGENOUS PEOPLE OF LAMPUNG PEPADUN IN SUKADANA VILLAGE, EAST LAMPUNG DISTRICT AS TEACHING MATERIAL FOR SMA

By :

MUTI HANIFAH

Indonesia is an archipelago rich in ethnic and cultural diversity. The geographical location is favorable, making Indonesia a producer of resources so that it has a variety of processed foods. One of the processed foods that is typical of the Lampung Pepadun community is *seruit*. The *nyeruit* tradition still exists today. However, although this tradition is still carried out, based on the results of the observation of the introduction of the school field (PLP), many young people prefer non-traditional food. This is due to the lack of knowledge about the *nyeruit* tradition which is the cultural heritage of the Lampung people, so an ethnogastronomic study of *Seruit*, a special food of the Lampung Pepadun community in Sukadana Village, East Lampung Regency, is needed as teaching material for high school. This study is useful for preserving existing culture through writing. This research data analysis uses qualitative field research (field research) with primary data interviews, observation and documentation. Secondary data comes from books, journals and theses. The data collection technique used in this research uses the triangulation method. In the data validity assurance technique using trust techniques (credibility) the data analysis technique uses data reduction and display. The results of this study there are 16 types of plants and 4 types of animals that can be used in making *seruit*, namely tilapia (*Oreochromis niloticus*), baung fish (*Mystus nemurus*), catfish (*Pangasius sp.*), belida fish (*Chitala lopis*), rice (*Oryza sativa* L.), red chili (*Capsicum annuum* var. *acuminatum* L.), cayenne pepper (*Capsicum frutescens* L.), rampai (*Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*), shallots (*Allium cepa* L.), garlic (*Allium cepa* var. *ascalonicum* L.), garlic (*Allium sativum* L.), turmeric (*Curcuma longa* Linn.), ginger (*Zingiber officinale*), eggplant (*Solanum melongena* L.), cucumber (*Cucumis sativus* L.), basil (*Ocimum sanctum* Linn.), cabbage (*Brassica oleracea* var. *capitata* L.), petai (*Parkia speciosa* Hassk.), jengkol (*Phitecellobium jiringa*), cashew (*Anacardium occidentale* Linn.), and durian (*Durio Zibethinus* Murr.). Plant parts used include fruits, seeds, tuberous leaves and rhizomes. The philosophical meaning contained in the *nyeruit* tradition is togetherness.

Keywords: Sukadana, Ethnogastronomy Study, *Seruit*

ORISINILITAS PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muti Hanifah
NPM : 2001080014
Program Studi : Tadris Biologi
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, 7 Juni 2024
Yang Menyatakan,



Muti Hanifah
NPM. 2001080014

MOTTO

“Allah tidak akan membebani seseorang, melainkan sesuai dengan kesanggupannya”

(Q.S Al-Baqarah: 286)

“Terbentur, Terbentur, Terbentur, Terbentuk”

(Tan Malaka)

“ Sembilan bulan ibuku merakit tubuhku untuk menjadi mesin penghancur badai, maka tak pantas aku tumbang hanya karena mulut seseorang”

PERSEMBAHAN

Bismillahirrohmanirrohim

Dengan Rahmat Allah yang Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang dan do'a dari orang-orang tercinta, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Dengan ketulusan hati dan ungkapan terima kasih skripsi ini penulis persembahkan kepada:

1. Cinta pertama dan panutanku, Ayahanda Yudi Pranoto. Beliau memang tidak sempat merasakan pendidikan sampai bangku perkuliahan, namun beliau mampu mendidik, memotivasi, memberikan dukungan hingga penulis mampu menyelesaikan pendidikan hingga tingkat sarjana.
2. Pintu surgaku, Ibunda Titin Suliyani. Beliau memiliki peran terbesar dalam hidup penulis dalam menyelesaikan studi. Terima kasih telah melahirkan, merawat, membesarkan dengan penuh kasih dan selalu berdoa dalam sujudnya untuk kesuksesan anak-anaknya.
3. Kepada cinta kasih adik penulis, Akmal Muzhaffar yang masih duduk dibangku sekolah semoga kelak bisa merasakan pendidikan hingga sarjana.
4. Bapak Dr. Yudiyanto M.Si selaku dosen pembimbing, terima kasih atas bimbingan, kritik dan saran serta selalu meluangkan waktunya disela kesibukan. Semoga jerih payahmu terbayarkan dan selalu dilimpahkan kesehatan.

5. Segenap dosen Tadris Biologi yang telah memberikan segala ilmu pengetahuan berharga yang bahkan tiada sebanding dengan materi sehingga penulis bisa menyelesaikan studi.
6. Teruntuk teman-temanku, terima kasih selalu memberikan motivasi, semangat dan dukungan tanpa henti sehingga secara tidak langsung membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi.
7. Terakhir, untuk diri saya sendiri. Terima kasih sudah berada di posisi ini, menjadi pribadi yang kuat, dan tidak mengandalkan orang lain serta mampu mengendalikan diri dari berbagai tekanan di luar keadaan dan tidak menyerah sesulit apapun prosesnya dalam proses penyusunan skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin, peneliti bersyukur kepada Allah SWT karena telah memberikan kesempatan untuk menyelesaikan penelitian di Sukadana Lampung Timur dengan judul “Kajian Etnogastronomi *Seruit* Makanan Khas Masyarakat Adat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur Sebagai Bahan Ajar Untuk SMA” untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Pendidikan Strata (S1) di Program Studi Tadris Biologi, Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan IAIN Metro guna mendapatkan gelar S.Pd.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, peneliti telah mendapatkan banyak bantuan serta masukan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dr. Siti Nurjanah, M.Ag.,PIA Rektor Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro, Bapak Nasrul Hakim, M.Pd Ketua Jurusan Tadris Biologi, dan Bapak Dr. Yudiyanto, M.Si selaku pembimbing skripsi yang memberikan arahan dalam penyusunan skripsi ini, serta Bapak Ibu Dosen dan Staff IAIN Metro Lampung yang telah memberikan pengetahuan dan fasilitas selama penulis menempuh pendidikan.

Penulis menyadari dalam penulisan makalah ini masih jauh dari kata sempurna. Maka dari itu, peneliti mengharapkan kritik dan saran yang konstruktif dari semua pihak demi perbaikan skripsi.

Metro, 3 Juni 2024



MUTI HANIFAH
NPM. 2001080014

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
NOTA DINAS.....	iii
PERSETUJUAN.....	iv
PENGESAHAN	v
ABSTRAK	vi
ORISINALITAS PENELITIAN.....	viii
HALAMAN MOTTO	ix
PERSEMBAHAN.....	x
KATA PENGANTAR.....	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	7
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	8
D. Penelitian Relevan	11

BAB II LANDASAN TEORI

A. Pengertian Etnogastronomi	14
B. Pengertian Adat Pepadun	17
C. Pengertian <i>Seruit</i>	20
D. Keadaan Geografis Desa Sukadana	24
E. Bahan Ajar	25
F. Ensiklopedia.....	26

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Sifat Penelitian	28
B. Sumber Data.....	29
C. Waktu dan Tempat Penelitian	30
D. Teknik Pengumpulan Data.....	30
E. Teknik Penjamin Keabsahan Data	33
F. Teknik Analisis Data.....	33
G. Bahan Ajar Ensiklopedia Kajian Etnogastronomi <i>Seruit</i> Makanan Khas Masyarakat Adat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kecamatan Lampung Timur.....	36

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian.....	37
--------------------------	----

1. Deskripsi Lokasi Penelitian.....	37
a. Sejarah Desa Sukadana.....	37
b. Keadaan Demografis Masyarakat di Desa Sukadana...	39
2. Spesies Tumbuhan dan Bagian Tumbuhan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Seruit</i>	42
3. Spesies Hewan dan Bagian Hewan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Seruit</i>	72
4. Cara mengolah, mencicipi dan menyajikan <i>seruit</i>	79
5. Makna dan Filosofi yang Terkandung dalam Tradisi <i>Nyeruit</i>	82
6. Kandungan Gizi yang Terkandung Pada <i>Seruit</i> Sebagai Makanan Khas Masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana.....	83
7. Etika dan Etiket dalam Tradisi <i>Nyeruit</i> Masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana	88
8. Kajian Produk Akhir.....	89
B. Pembahasan	90

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	97
B. Saran	99

DAFTAR PUSTAKA	100
LAMPIRAN-LAMPIRAN	104
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	137

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Data Hasil Wawancara.....	33
Tabel 3.2 Spesies Tumbuhan yang digunakan.....	35
Tabel 3.3 Spesies Hewan yang digunakan	35
Tabel 4.1 Sejarah Pemerintahan Desa.....	39
Tabel 4.2 Jumlah Penduduk Desa	40
Tabel 4.3 Sarana dan Prasarana Desa	41
Tabel 4.4 Spesies Tumbuhan dan Bagian yang digunakan	42
Tabel 4.5 Spesies Hewan dan Bagian yang digunakan.....	73
Tabel 4.6 Kandungan Gizi	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Peta Desa Sukadana	37
Gambar 4.2 Padi.....	45
Gambar 4.3 Cabai Merah	46
Gambar 4.4 Cabai Rawit.....	48
Gambar 4.5 Rampai	49
Gambar 4.6 Bawang Merah	51
Gambar 4.7 Bawang Putih	52
Gambar 4.8 Kunyit	54
Gambar 4.9 Jahe.....	55
Gambar 4.10 Terung	57
Gambar 4.11 Mentimun	58
Gambar 4.12 Kemangi	60
Gambar 4.13 Kol.....	61
Gambar 4.14 Petai.....	63
Gambar 4.15 Jengkol	65
Gambar 4.16 Jambu Mete	66
Gambar 4.17 Durian.....	68
Gambar 4.18 Kecipir.....	69
Gambar 4.19 Ikan Nila.....	75
Gambar 4.20 Ikan Baung	76
Gambar 4.21 Ikan Patin.....	78
Gambar 4.22 Ikan Belida	79

DAFTAR LAMPIRAN

1. Kisi-Kisi Instrumen Pedoman Wawancara	105
2. Instrumen Wawancara Penelitian.....	106
3. Hasil Wawancara	109
4. Lembar Hasil Observasi.....	121
5. Dokumentasi Wawancara	122
6. Dokumentasi Observasi	123
7. Dokumentasi Kantor Desa dan Rumah Adat	124
8. Ensiklopedia <i>Seruit</i>	125
9. Surat Izin Prasurevey	126
10. Surat Balasan Izin Prasurevey	127
11. Surat Izin <i>Research</i>	128
12. Surat Tugas	129
13. Surat Balasan Izin <i>Research</i>	130
14. Surat Bimbingan Skripsi	131
15. ACC Munaqosyah.....	132
16. Hasil Turnitin	133
17. Bebas Pustaka Prodi.....	135
18. Bebas Pustaka Perpustakaan	136
19. Daftar Riwayat Hidup	137

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan yang sangat kaya akan keanekaragaman suku dan budaya. Negara ini memiliki iklim tropis dan posisi yang strategis yakni terletak diantara dua benua dan dua samudera. Posisi ini menyebabkan Indonesia memiliki banyak gunung berapi yang membuat tanah subur sehingga perkembangan sektor pertanian sangat pesat seperti makanan pokok dan rempah-rempah. Letak geografis yang menguntungkan ini membuat Indonesia menjadi negara penghasil sumber daya yang melimpah. Setiap daerah menghasilkan hasil pangan yang unik dan beraneka ragam sehingga membuat Indonesia memiliki berbagai macam hasil olahan makanan.¹

Makanan menunjukkan identitas sosial dan menghubungkan manusia dengan semua makhluk hidup. Selain itu, makanan membentuk ruang budaya dan sosial dalam kehidupan sehari-hari yang sangat dipengaruhi oleh kejadian terbaru.² Hal ini karena selain untuk memenuhi kebutuhan pokok makanan juga memiliki nilai-nilai yang terkandung di dalamnya seperti nilai sejarah

¹ Andi Muraqmi, Syariful Anam, and Ramadhanil Pitopang, "Etnobotani Masyarakat Bugis Di Desa Lempe Kecamatan Dampal Selatan Kabupaten Toli-Toli," *Biocelbes* 9, no. 2 (2015): 42–53.

² Yanti Mulia Roza et al., "Identitas Budaya Dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan Di Indonesia," *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen* 4, no. 1 (2023): 305–315.

sampai nilai filosofis.³ Peran budaya, yang meliputi keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi, dan selera, sangat penting dalam pembuatan makanan.⁴ Dengan kata lain, antara makanan dan budaya memiliki keterkaitan yang erat sehingga menghasilkan suatu produk budaya yang disebut dengan gastronomi.⁵

Studi tentang makanan dan budayanya disebut gastronomi. Sedangkan budaya memasak yang dikuasai oleh suatu suku disebut Etnogastronomi. Setiap entitas budaya memiliki teknik pembuatan makanan yang memiliki makna tersirat sebagai alat untuk menghubungkan orang satu sama lain. Selain itu, kajian tentang etnogastronomi akan mencakup bidang seperti tradisi, filosofi, sejarah, sosial, etika, dan etiket yang berkaitan dengan makanan, mulai dari bahan baku hingga pengetahuan gizinya. Proses dalam etnogastronomi mencakup pembuatan makanan, mulai dari persiapan bahan, pemrosesan, memasak, atau pengolahan bahan, hingga penyajiannya.⁶ Mengetahui aspek sejarah, filosofi, tradisi, dan sosial sebagai latar belakang munculnya produk kebudayaan, Indonesia memiliki budaya yang berbeda-beda di tiap daerahnya yang menjadi ciri khas tiap suku terutama dalam makanan tradisional.

³ Deni Warawardhana and Yuni Maharani, "Indonesia Culinary Center," *Jurnal Tingkat Sarjana bidang Seni rupa dan Desain* 2, no. 1 (2014): 1–6.

⁴ Julian Andriani Putri et al., "Potensi Makanan Tradisional, Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Salatiga," *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata* 6, no. 1 (2023): 207–213.

⁵ Fitri Cahya Ningrum, Dewi Turgarini, and Risya Ladiva Bridha, "Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung," *The Journal Gastronomy Tourism* 1, no. 2 (2021): 85–95.

⁶ Jujuk Ferdianto, Nurul Farikhatir Rizkiyah, and Hastuti Nurhayati, "Pemetaan Gastronomi Pulau Lombok Melalui Pendekatan Etnogastronomi," *Senorita (Seminar Nasional Kepariwisata)* 3, no. 1 (2022): 35–45.

Etnogastronomi memiliki hubungan yang erat dengan biologi. Etnogastronomi mempelajari hubungan antara budaya dan makanan, termasuk bagaimana masyarakat menggunakan dan mengkonsumsi makanan dalam budaya mereka sedangkan biologi membantu memahami bagaimana tanaman tertentu tumbuh dan berkembang serta bagaimana masyarakat menggunakan tanaman tersebut dalam budaya mereka. Dalam hal ini, etnogastronomi dan biologi memiliki kaitan yang erat dalam memahami bagaimana masyarakat menggunakan dan mengkonsumsi makanan yang terkait dengan lingkungan dan ekosistem tempat mereka tinggal.

Makanan tradisional merupakan hasil olahan pangan yang proses pembuatannya mengambil dari bahan lokal yang dihasilkan daerah setempat dan diolah dengan menggunakan cara dan teknik yang dikuasai oleh masyarakat setempat. Beragamnya bahan baku lokal di tiap-tiap daerah juga memengaruhi keragaman makanan tradisional sehingga tiap makanan tradisional memiliki rasa dan aroma yang unik karena bahan dan bumbunya yang berbeda. Makanan tradisional bahkan dapat berfungsi sebagai identitas kelompok masyarakat tempat asalnya, dan juga dapat digunakan untuk menyatukan bangsa serta menumbuhkan rasa nasionalisme.⁷ Makanan tradisional dapat ditemukan hampir di seluruh Indonesia, salah satunya di Provinsi Lampung, yang memiliki banyak suku dan budaya.

Lampung adalah sebuah provinsi yang terletak di ujung selatan Pulau Sumatra. Lampung sering disebut "*Sai Bumi Ruwa Jurai*", yang berarti "satu

⁷ Triwidayati dan Maria Harsana Minta Triwidayati, "Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta," *Universitas Negeri Yogyakarta* 15 (2020): 1–24.

bumi dua jiwa". Berdasarkan sebutan tersebut, Lampung terdiri dari dua adat yaitu suku Lampung beradat Sai Batin dan Pepadun.⁸ Selain suku Lampung wilayah ini dihuni oleh banyak pendatang dari berbagai suku. Ini juga berlaku untuk Kabupaten Lampung Timur. Masyarakat Lampung Timur terdiri dari masyarakat asli dan pendatang. Masyarakat asli mayoritas beradat Lampung Pepadun yang biasanya dikenal dengan sebutan Abung Siwo Mego dan Pubian Telu Suku sedangkan masyarakat pendatang yang mendominasi di daerah ini seperti suku Jawa, Sunda, Bali, Bugis, dan Palembang. Meskipun populasi suku Lampung tidak sebanyak suku lain, mereka membentuk kelompok masyarakat di beberapa Desa di wilayah Lampung Timur.

Jika dilihat dari distribusi penduduknya, Desa Sukadana sangat terikat dengan kebudayaan Lampung karena penduduknya sebagian besar suku Lampung yang beradat Pepadun. Masyarakat Lampung Pepadun juga biasanya masih tetap mempertahankan tradisi dan budaya mereka.⁹ Tidak mengherankan jika Desa Sukadana dianggap sebagai salah satu desa asli di Kabupaten Lampung Timur yang memiliki corak Lampung yang unik. Penduduknya masih sangat kental dengan tradisi dan budaya Lampung. Hal ini terlihat dari kebiasaan *nyeruit* yang masih sering dilakukan dan masih terjaga kelestariannya hingga saat ini.

Tradisi *Nyeruit* merupakan suatu tradisi di dalam suku Lampung yang biasa dilakukan pada acara pernikahan, acara adat, dan upacara keagamaan

⁸ Lauren Patricia Ardelia, "Mengulik Seruit Khas Provinsi Lampung (Seruit Dari Bumi Lampung)", 2022, Skripsi Universitas Podomoro.

⁹ Dhanu Alessandro R, Iskandar Syah, dan Wakidi, "Tradisi Cuak Mengan Pada Masyarakat Adat Lampung Pepadun Di Kampung Gedung Negara," *Journal of PESAGI* 3, no. 5 (2015): 3.

untuk meningkatkan rasa kebersamaan dalam keluarga Lampung. Istilah "*nyeruit*" berasal dari kata dasar "*seruit*", yang digunakan dalam tradisi *nyeruit* untuk menggambarkan makanan yang dimakan. *Seruit* merupakan salah satu makanan khas Lampung yang terdiri dari ikan yang dibakar atau digoreng dan dicampur dengan sambal *tempoyak* dan terasi. *Tempoyak* adalah makanan fermentasi dari durian atau mangga. Saat memakan hidangan *seruit* biasanya didampingi dengan lalapan seperti kol, kemangi, timun, dan petai. Olahan ini menggunakan ikan sungai seperti belida, baung, dan layis.¹⁰ Berbeda dengan masa lalu, tradisi *nyeruit* semakin hilang dan semakin dilupakan oleh masyarakat Lampung. Panganan lokal yang tidak dianggap menarik, ditambah dengan cara menyajikannya yang dianggap kurang memperhatikan aspek higienis dan kebersihan padahal tradisi *nyeruit* memiliki makna dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya .

Makanan tradisional yang dipandang sebagai wujud identitas bangsa, tidak menutup kemungkinan dapat mengalami perubahan nilai yang ada. Keadaan yang cukup mengkhawatirkan ini dapat mengakibatkan hilangnya jati diri bangsa. Dengan banyaknya generasi muda yang lebih menyukai makanan non-tradisional, maka makanan tradisional pun mulai kehilangan popularitasnya.¹¹ Bahkan saat ini banyak makanan tradisional daerah lain yang keberadaannya lebih diminati dibanding makanan yang berasal dari

¹⁰ Fitri Cahya Ningrum, Dewi Turgarini, dan Risya Ladiva Bridha, "Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung," *The Journal Gastronomy Tourism* 1, no. 2 (2021): 85–95.

¹¹ Priskila Adiasih and Ritzky K.M.R. Brahmana, "Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya," *Kinerja* 19, no. 2 (2017): 114–127.

daerah lokal. Akibatnya, mereka kurang mempertahankan budaya lokal mereka terutama dalam segi makanan khasnya, seperti yang telah diteliti oleh penulis selama PLP di SMAN 2 Gedong Tataan. Makanan tradisional dari daerah Jawa seperti *seblak*, *batagor*, *cireng*, *cimol* dan *cilok* lebih disukai generasi muda dibanding makanan khas daerah Lampung. Pada akhirnya, orang luar tidak tahu banyak tentang makanan khas Lampung, seperti budaya *nyeruit*.

Berdasarkan latar belakang tersebut, masyarakat Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur masih menjaga tradisi mereka terutama penggunaan makanan tradisional dalam berbagai acara adat Lampung. Hal ini membuat peneliti percaya bahwa perlu dilakukan studi untuk menyebarkan informasi dan pengetahuan tentang budaya lokal terutama untuk memahami bagaimana tradisi *nyeruit* pada suku Lampung Pepadun termasuk nilai filosofis yang ada di dalamnya. Penelitian ini bertujuan untuk melestarikan budaya suku Lampung dan memberikan pengetahuan tentangnya. Tujuan lain dari penelitian ini adalah untuk membantu menjaga dan melestarikan budaya lokal dan sumber daya alam yang dimiliki oleh kita semua. Kemudian, hasil penelitian ini juga akan dijadikan ensiklopedia untuk memperkaya pengetahuan etnogastronomi di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Ensiklopedia ini dapat digunakan oleh guru untuk menyampaikan materi dan menanamkan pengetahuan yang berbasis kearifan lokal untuk memastikan generasi berikutnya mengetahui, mempelajari, dan mampu melestarikan kebudayaan yang merupakan kekayaan bangsa.

B. Pertanyaan penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas adapun pertanyaan penelitian yang dapat diuraikan, sebagai berikut:

1. Apa saja jenis tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur?
2. Bagaimana cara mengolah, mencicipi dan menyajikan *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur?
3. Apa makna filosofi dalam pembuatan *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur?
4. Apa saja kandungan gizi yang terdapat dalam *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur?
5. Bagaimana etika dan etiket yang terdapat dalam *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan penelitian

Berdasarkan pertanyaan penelitian yang disebutkan di atas, tujuan penelitian dapat diuraikan sebagai berikut :

- a. Untuk menganalisis jenis tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur.
- b. Untuk menganalisis cara mengolah, mencicipi dan menyajikan *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur.
- c. Untuk menganalisis makna filosofi dari tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur.
- d. Untuk menganalisis kandungan gizi yang terdapat dalam *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur.
- e. Untuk menganalisis etika dan etiket yang terdapat dalam *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur

2. Manfaat Penelitian

Diharapkan bahwa penelitian ini akan menghasilkan manfaat teoritis dan praktis berdasarkan tujuan yang disebutkan di atas. Berikut adalah beberapa manfaat teoritis dan praktis dari penelitian ini:

a. Manfaat teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat, sebagai berikut:

- 1) Memberi kontribusi ilmiah dalam bidang etnogastronomi, yaitu mengenai *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung.
- 2) Sebagai landasan dan literatur penelitian selanjutnya terkait kajian etnogastronomi *seruit* makanan khas masyarakat Lampung.
- 3) Hasil penelitian ini akan disusun menjadi sebuah bahan ajar ensiklopedia mengenai pengetahuan kajian etnogastronomi *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur.

b. Manfaat praktis

Secara praktis, diharapkan bahwa penelitian ini akan bermanfaat untuk hal-hal berikut:

1) Bagi Masyarakat

Dapat memperluas pemahaman tentang jenis tanaman, jenis hewan, cara pengolahan, penyajian serta makna filosofi yang terkandung dalam pembuatan *seruit* makanan khas

masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur.

2) Bagi siswa

Meningkatkan pemahaman tentang pembuatan *seruit* mulai dari jenis tumbuhan dan hewan serta bagian yang digunakan, cara pengolahan dan penyajian hingga makna dan filosofi dari *seruit*. Dapat digunakan sebagai sumber wawasan untuk mempelajari materi keanekaragaman hayati berbasis kearifan lokal mengenai kajian etnogastronomi *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur.

3) Bagi Guru

Terdapat bahan ajar berupa ensiklopedia mengenai pengetahuan etnogastronomi *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur yang dapat digunakan sebagai bahan ajar untuk mata pelajaran Biologi tentang materi keanekaragaman hayati.

4) Bagi Penulis

Dapat meningkatkan wawasan dan pengalaman mengenai kajian etnogastronomi *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur.

D. Penelitian Relevan

Penelitian relevan mencakup penjelasan tentang temuan penelitian sebelumnya mengenai masalah yang akan dibahas. Bertujuan untuk menjelaskan kedudukan, perbedaan, atau memperkuat hasil penelitian yang dilakukan. Berikut ini merupakan penelitian relevan yang penulis gunakan dalam penelitian:

1. Penelitian yang dilakukan oleh Fitri Cahya Ningrum, Dewi Turgarini, dan Risya Ladiva Bridha (2014), dengan judul "*Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung*". Studi ini mengenai Tradisi *Nyeruit*, sebagai salah satu tradisi khas Lampung. Masyarakat tidak tahu cara mengolah makanan ini, sehingga mereka kurang memperhatikan aspek higienis, yang berdampak pada bagaimana wisatawan membeli makanan. Hasil penelitian menunjukkan terdapat sembilan aspek dalam gastronomi yaitu memasak, bahan baku, mencicipi, menghidangkan, meneliti dan menulis, pengalaman unik, pengetahuan gizi, filosofi, sejarah, tradisi dan sosial, etika serta etiket.¹²
2. Penelitian yang dilakukan oleh Anggun Muthia Pratiwi (2015), dengan judul "*Nyeruit di Kedamaian (Kajian Keyakinan Makanan Serta Perubahannya Pada Orang Lampung di Kelurahan Kedamaian, Kecamatan Kedamaian, Bandar Lampung)*". Studi ini meneliti mengenai tradisi *nyeruit*, perubahan sosial dan budaya, serta nilai-nilai keyakinan terkait kebiasaan makan ini. Hasil penelitian menunjukkan *seruit*

¹² Fitri Cahya Ningrum, Dewi Turgarini, dan Risya Ladiva Bridha, "Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung," *The Journal Gastronomy Tourism* 1, no. 2 (2021): 85–95.

merupakan makanan khas Lampung yaitu masakan yang terdiri dari ikan yang digoreng atau dibakar yang dicampur dengan *tempoyak* dan sambel, nasi dan lalapan sebagai pendamping. Meskipun lingkungan berubah, variasi bahan ditambahkan, dan cara memakannya berbeda, tujuan *nyeruit* tetap sama yaitu menjadi alat motivasi, menyatukan keluarga, dan menciptakan ikatan solidaritas.¹³

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. Hasil penelitian menunjukkan bahwa gastronomi memiliki 4 elemen yaitu sejarah, budaya, lanskap 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.¹⁴

Menurut temuan penelitian yang relevan, perbedaan dan persamaan antara penelitian yang relevan dengan judul “Kajian Etnogastronomi *seruit* makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di

¹³ Anggun Muthia Pratiwi, “*Nyeruit di Kedamaian (Kajian Keyakinan Makanan Serta Perubahannya pada Orang Lampung di Kelurahan Kedamaian, Kecamatan Kedamaian, Bandar Lampung)*”, 2015, Skripsi Universitas Lampung

¹⁴ Antonius Rizki Krisnadi, “Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah,” *National Conference of Creative Industry* (2018): 381–396.

Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur Sebagai Bahan Ajar Untuk SMA”. Persamaanya terletak pada metode penelitian yang digunakan dan perbedaannya adalah penelitian ini hanya berfokus pada *seruit*, mulai dari tumbuhan yang digunakan, hewan yang digunakan, cara mengolah, mencicipi dan menyajikan, makna filosofi, kandungan gizi hingga etika dan etiket dari *seruit* Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Peneliti sangat berharap judul tersebut akan meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam mempertahankan tradisi lokal. Hasil penelitian ini akan digunakan sebagai bahan ajar untuk materi keanekaragaman hayati.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Pengertian Etnogastronomi

Istilah etnogastronomi berasal dari kata yakni *etno* dan *gastronomi*. *Etno* yang menggambarkan suku atau etnis kebudayaan, dan *gastronomi* yang menggambarkan seni memasak. Gastronomi diambil dari kata *gastronomia* yang diadopsi dari bahasa Yunani kuno. *Gastro* atau *gaster* secara harfiah berarti perut kemudian *nomos* yang berarti ketentuan atau hukum. Dengan kata lain, *gastro* dapat didefinisikan sebagai memasak sedangkan *nomi* adalah ketentuan atau peraturan yang berlaku dalam bidang tertentu.¹⁵ Sehingga dari kata etnogastronomi melahirkan kesimpulan berupa budaya masak memasak yang dikuasai oleh suatu suku atau etnis tertentu.

Menurut Santich B, Panduan tentang berbagai cara yang melibatkan setiap aspek makanan dan minuman dikenal sebagai gastronomi. Gastronomi, juga dikenal sebagai tata boga yaitu merupakan seni dan ilmu membuat makanan yang baik juga dikenal sebagai *good eating*. Kata di mana (*where*), kapan (*when*), mengapa (*why*), dan bagaimana (*how*) adalah topik studi dari etnogastronomi yang berkaitan dengan gambaran budaya, sejarah, dan lingkungan. Secara sederhana, gastronomi dipahami sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan makanan dan minuman. Berdasarkan penjelasan tersebut, dapat ditarik kesimpulan bahwa gastronomi adalah suatu

¹⁵ Fitri Cahya Ningrum, Dewi Turgarini, dan Risya Ladiva Bridha, "Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung," *The Journal Gastronomy Tourism* 1, no. 2 (2021): 85–95.

ilmu (disiplin) yang berkaitan dengan kebudayaan dan sejarah yang terkandung pada makanan dan minuman sebagai produk budaya yang merupakan identitas kebudayaan daerah. Hal ini disebabkan makanan mempunyai fungsi sosiokultural yang merupakan hasil penyesuaian diri manusia terhadap lingkungan.¹⁶

Gastronomi adalah seni mengolah makanan yang ada hubungannya dengan kuliner. Kuliner merupakan seni menyiapkan bahan-bahan untuk memasak, mulai dari memilih, mengupas, mencuci, memotong, membentuk, dan membumbui. Semua ini dilakukan dengan benar dan sesuai aturan. Selanjutnya memasak bahan-bahan yang sudah disiapkan dengan menggunakan teknik memasak yang berbeda-beda dan beralih ke cara menyajikan makanan dan hidangan agar menarik, menggugah selera, dan terasa lezat.¹⁷ Meskipun gastronomi dan kuliner berkaitan erat tetapi keduanya berbeda. Kuliner berfokus pada makanannya, mulai dari proses pembuatan hingga estetikanya, sedangkan gastronomi adalah studi tentang hubungan antara makanan dengan budayanya.

Gastronomi memiliki sembilan komponen di dalamnya yang saling berkaitan yakni : (1) memasak, (2) bahan-bahan, (3) mencicipi, (4) menyajikan, (5) belajar dan mengeksplorasi makanan, (6) pengalaman unik, (7) pengetahuan gizi, (8) Filosofi, Sejarah , tradisi dan masyarakat, (9) etika dan etiket. Dalam etnogastronomi seseorang akan belajar tentang pengolahan bahan mentah hingga menjadi hidangan dengan mengetahui bahan baku dan

¹⁶ Titik Rengani et al., *Keistimewaan Yogyakarta Dalam Perspektif Gastronomi* (Yogyakarta: CV. Grafika Indah, 2021).

¹⁷ C. Soejoeti Tarwotjo, *Dasar-Dasar Gizi Kuliner* (Jakarta: Grasindo, 2020).

proses memasak. Mencicipi dan menghidangkan mengajarkan seseorang cara menyajikan dan mencoba masakan lokal yang telah dibuat. Masyarakat dapat memperluas pengetahuan mereka tentang asal mula makanan dengan mempelajari filosofi, sejarah, dan tradisi serta kandungan nutrisi dari makanan khas daerah tertentu. Masyarakat juga dapat merasakan langsung tradisi dan budaya di daerah wisata yang mereka kunjungi karena mencari pengalaman unik dan belajar tentang etika dan etiket.¹⁸

Terdapat potensi yang besar bagi setiap daerah di Indonesia untuk mengedepankan kuliner gastronomi sebagai identitasnya dengan memanfaatkan kearifan lokal. Hal ini disebabkan fakta bahwa kearifan tentang makanan lokal dapat digunakan sebagai salah satu indikator lokal berbasis budaya dan tradisi yang menjadi keunggulan budaya masing-masing daerah. Dalam gastronomi terkandung kearifan lokal yang terdiri dari kumpulan norma, keyakinan, dan budaya yang ditransmisikan dari generasi ke generasi. Untuk menjaga warisan tradisional masakan-masakan para leluhur, yang mewakili ritual, nilai religius, filosofis, identitas, dan akar jati diri kebangsaan, kebijakan kuliner Indonesia lebih menekankan pada gastronomi lokal.¹⁹ Sebagai negara dengan keanekaragaman hayati yang sangat besar, Indonesia kaya akan keanekaragaman kuliner dan gastronomi. Kedua hal ini dapat berdampak besar dan bahkan mampu menyejahterakan masyarakat Indonesia jika dikelola dengan baik. Namun sejauh ini belum

¹⁸ Fitri Cahya Ningrum, Dewi Turgarini, dan Risya Ladiva Bridha, "Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung," *The Journal Gastronomy Tourism* 1, no. 2 (2021): 85–95.

¹⁹ Krisnadi, "Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah."

banyak penelitian yang dapat membuktikan bahwa gastronomi dikenal luas baik di masyarakat Indonesia maupun dunia.

B. Pengertian Adat Pepadun

Lampung merupakan provinsi dengan budaya yang beragam. Masyarakat Lampung terdiri dari dua kelompok adat yaitu Lampung saibatin dan Lampung pepadun. Masyarakat Lampung Saibatin, juga dikenal sebagai suku Lampung Pesisir, tinggal di pesisir Lampung. Sementara suku Lampung Pepadun tinggal di wilayah tengah atau daratan.²⁰ Pada masyarakat suku Lampung Pepadun biasanya memiliki dialek “O” atau disebut juga *Nyo* sedangkan lainnya berdialek “A” atau *Api*. Menurut sejarahnya, masyarakat adat Pepadun pada awalnya terpecah dan berkembang di wilayah Way Kanan, Abung, serta Way Seputih (Pubian). Golongan tersebut memiliki karakteristik utama dalam tatanan kehidupan, serta tradisi yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.²¹

Sistem kekerabatan patrilineal dianut oleh masyarakat Pepadun. Anak laki-laki tertua dari keturunan tertua dalam sebuah keluarga biasa disebut "*Penyimbang*", yang sangat dihormati dalam adat Pepadun karena bertanggung jawab atas proses pengambilan keputusan. *Penyimbang* adalah pemimpin adat yang dihormati karena merupakan seorang pewaris dari suatu keluarga. pasalnya, setiap *penyimbang* berfungsi sebagai penentu dalam

²⁰ Shely Cathrin et al., “Nilai-Nilai Filosofis Tradisi Begawi Cakak Pepadun Lampung,” *Patra Widya: Seri Penerbitan Penelitian Sejarah dan Budaya*, 22, no. 2 (2021): 97–118.

²¹ Roveneldo, “Prosesi Perkawinan Adat Istiadat Lampung Pepadun: Sebagai Bentuk Pelestarian Bahasa Lampung,” *Ranah: Jurnal Kajian Bahasa* 6, no. 2 (2017): 220–224.

proses pengambilan keputusan saat bermusyawarah. Setiap anak laki-laki tertua adalah anak *penyimbang*, kedudukan *kepenyimbangan* ini juga menunjukkan tingkat kedudukan dalam masyarakat mengenai keturunan keluarga. Dalam masyarakat Lampung, anak laki-laki mewarisi sebagai kepala keluarga atau kerabat keturunannya (*Sebuay*), sementara anak perempuan diharapkan menjadi anak orang lain yang akan meneruskan keturunan pihak suaminya.²²

Lampung Pepadun berasal dari kata *Pepadun* yang artinya tempat duduk penobatan atau singgasana penguasa yang digunakan dalam acara pengambilan gelar *penyimbang* dari generasi ke generasi. *Pepadun* adalah bangku *kepenyimbangan* tradisional yang terbuat dari kayu dengan kaki empat yang dihiasi ukiran. Sekitar abad 17, tempat duduk penobatan ini diambil para *penyimbang* terdahulu dari Seba ke Banten yang diperkirakan berasal dari Jepara atau Bali. Kemudian para punggawa Banten memakai bangku tersebut dalam acara besar di Pusiban Kesultanan Banten. Istilah *pepadun* berasal dari kata *pepadu-an* atau konferensi yang berarti pertemuan para pejabat kerajaan yang dihadiri oleh tokoh adat setempat atau musyawarah mengenai pelaksanaan peradilan adat. Dengan demikian, melahirkan kesimpulan bahwa *pepadun* adalah bangku tahta yang dipakai

²² Denti Depita, “Stratifikasi Sosial Dalam Masyarakat Adat Lampung Pepadun di Desa Runyai Kecamatan Bumi Agung Kabupaten Way Kanan”, 2019, Skripsi UIN Raden Intan Lampung

pemimpin adat untuk bermusyawarah dan menyelesaikan masalah adat yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri oleh anggota keluarga.²³

Masyarakat adat Lampung Pepadun terdiri dari dua golongan adat besar yang tinggal di daerah pedalaman atau dataran tinggi Lampung. Selanjutnya, masyarakat Lampung Pepadun tersebut dibagi menjadi:

1. Abung Siwo Mego

Masyarakat Abung menempati tujuh daerah yaitu Sukadana, Labuhan Maringgai, Gunung Sugih, Terbanggi Besar, Jabung, Seputih Timur dan Kota Bumi.

2. Mego Pak Tulang Bawang

Masyarakat ini menempati empat daerah adat yaitu Wiralaga, Mesuji, Panaragan dan Menggala yang terakhir

3. Pubian Telu Suku

Masyarakat Pubian menempati delapan daerah sebagai tempat tinggal mereka yakni Gedong Tataan, Seputih Barat, Balau, Pugung, Padang Ratu, Tegineneng, Buku Jadi, dan yang kedelapan adalah Tanjung Karang

4. Way Kanan Buway Lima

Suku ini mendiami beberapa daerah adat seperti Blambangan Umpu, Kasui, Negeri Besar, Baradatu, Bahuga, dan yang paling akhir di Pakuan Ratu.

²³ Juanda Hadi Saputra, "Peranan Tokoh Adat Dalam Melestarikan Adat Mego Pak Tulang Bawang," *Jurnal Kultur Demokrasi* 3, no. 3 (2015): 3–6.

5. Sungkay Bunga Mayang

Sungkay Bunga Mayang mendiami empat wilayah adat sebagai tempat mereka tinggal yakni Ketapang, Sungkay, Negara Ratu dan Bunga Mayang.²⁴

C. Pengertian *Seruit*

Seruit merupakan salah satu dari berbagai macam makanan khas yang ada di Lampung. Masyarakat Lampung Pepadun juga menganggap *seruit* sebagai salah satu makanan pokok yang dikonsumsi sehari-hari. *Seruit* merupakan olahan pangan berupa ikan yang dibakar atau ikan yang digoreng kemudian dicampur dengan sambal terasi dan *tempoyak*. *Tempoyak* merupakan makanan yang terbuat dari fermentasi dari buah durian atau mangga. Ikan sungai seperti belida, nila, baung, dan layis digunakan untuk membuat makanan ini. Biasanya *seruit* disajikan terpisah dengan terong bakar dan berbagai lalapan seperti timun, kol, kemangi dan petai yang biasanya tumbuhan ini cocok tumbuh di Lampung. Namun biasanya terdapat pula lalapan daun pepaya, jagung muda dan adas.²⁵

Nyeruit adalah sebutan yang dipakai orang Lampung untuk menggambarkan kegiatan makan dengan *seruit*. Istilah *nyeruit* (kata kerja) memiliki arti memakan sajian *seruit* secara bersama-sama menggunakan tangan atau tanpa peralatan makan seperti sendok dan garpu. Pada umumnya,

²⁴ Ajeng Zulaeha Andayani, “Studi Etnobotani Upacara Adat Suku Lampung Pepadun Desa Gedung Tataan dan Padang Ratu Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran”, 2021 skripsi UIN Raden Intan Lampung

²⁵ Ningrum, Turgarini, and Bridha, “Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung.”

seruit dimakan dengan nasi sehingga termasuk dalam kategori makanan berat yang disantap saat jam makan siang karena sifatnya yang mengenyangkan, biasanya orang akan duduk beralaskan tikar saat *nyeruit*. Menurut perspektif orang Lampung, *nyeruit* tidak terasa menyenangkan jika dilakukan sendirian, jadi biasanya *nyeruit* sifatnya dilakukan bersama-sama atau beramai-ramai bersama teman atau sanak keluarga.²⁶

Cara pembuatan *seruit* terbilang cukup sederhana dan bahan-bahan yang digunakan juga mudah ditemui di dapur. Masyarakat Pepadun yang tinggal di bantaran sungai memanfaatkan ikan sungai seperti lele, layis, baung dan belida, sedangkan masyarakat Lampung Saibatin memanfaatkan ikan hasil tangkapan laut seperti gurame, tongkol dan ikan mas. Dalam prosesnya ikan dapat dimasak, terdapat dua cara untuk mengolah ikan yaitu ikan digoreng ataupun dibakar dengan bumbu yang sudah dihaluskan. Jika menggunakan ikan yang dibakar, ikan dibumbui terlebih dahulu dengan campuran bawang putih, garam, kunyit, dan jahe yang telah dihaluskan dan dibalurkan merata ke tubuh ikan. Selanjutnya ikan dibakar selama sekitar sepuluh menit di atas bara api. Jika ikan sudah setengah matang, olesi dengan kecap manis dan campuran bumbu bawang putih, garam, dan ketumbar yang sudah dihaluskan dan lanjut dibakar hingga matang sampai berwarna merah kecoklatan. Sedangkan sambal yang digunakan dalam *seruit* dapat berupa sambal terasi, sambal *tempoyak* atau sambal mangga. Namun biasanya yang digunakan adalah sambal terasi yang terbuat dari cabai termasuk cabai merah

²⁶ S. S. Leksikowati et al., "Ethnobotanical Study of Plants Used by People in Labuhan Ratu Village, East Lampung Regency," *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 258, no. 1 (2019): 1–8.

dan juga cabai kecil, garam, micin, rampai dan terasi. Rampai lebih digunakan daripada tomat karena masyarakat Lampung lebih menyukai rampai yang memiliki kadar air tinggi sehingga sambal terasi akan terasa lebih cair dibandingkan sambal terasi biasa. Terasi yang digunakan dalam pembuatan seruit tiap daerah berbeda-beda seperti terasi ikan dan terasi udang. Namun, pada umumnya terasi yang dipakai adalah terasi udang yang dibakar terlebih dahulu supaya aroma dan rasa menjadi lebih kuat. Selanjutnya semua bahan ditumbuk sampai halus dan tercampur secara merata.²⁷

Tempoyak juga dibuat dalam hal ini, *tempoyak* merupakan hasil fermentasi buah durian yang disimpan di suhu ruangan dalam wadah tertutup selama kurang lebih 4 hari. Waktu terbaik untuk menikmati rasa asam manis dari fermentasi durian adalah tiga hingga empat hari setelah fermentasi. Tidak lupa untuk menambahkan lalapan seperti timun, kol, jagung muda, jengkol, terong bakar, daun kemangi. Untuk mengolah terong cukup dibakar hingga aromanya keluar kemudian diambil bagian dagingnya.²⁸ Untuk menyantap makanan ini terdapat cara khusus yang digunakan yaitu tuang sambal terasi, suwiran ikan, terong bakar, *tempoyak* dan timun yang telah diambil bijinya kemudian diletakkan dalam satu wadah atau mangkok. Setelah itu semua bahan diaduk menjadi satu hingga merata. Proses percampuran semua bahan inilah yang disebut *seruit*. *Tempoyak* bisa langsung dimasukkan ke dalam

²⁷ Anggun Muthia Pratiwi, "Nyeruit di Kedamaian (Kajian Keyakinan Makanan Serta Perubahannya pada Orang Lampung di Kelurahan Kedamaian, Kecamatan Kedamaian, Bandar Lampung)", 2015, Skripsi Universitas Lampung

²⁸ Lauren Patricia Ardelia, "Mengulik Seruit Khas Provinsi Lampung (Seruit Dari Bumi Lampung)", 2022, Skripsi Universitas Podomoro.

percampuran ini ataupun baru ditambahkan saat ingin menikmati *seruit*.²⁹ Meskipun hidangan ini mungkin terlihat sedikit tidak menggugah selera bagi sebagian orang, namun sebenarnya memiliki cita rasa yang beragam. Rasanya yang merupakan campuran asam, pedas, dan manis cocok dipadukan dengan nasi hangat. Menikmati *seruit* akan lebih lengkap jika ditemani dengan *serbat kweni* yang merupakan minuman khas lampung yang dibuat dari potongan daging mangga kweni, gula merah, dan selasih.³⁰

Masyarakat Lampung adalah masyarakat yang senang berkumpul dan bersilaturahmi antar keluarga maupun tetangga. *Seruit* biasanya dihidangkan dalam acara perkumpulan seperti acara adat, pernikahan hingga acara keagamaan. Sehingga masyarakat Lampung percaya bahwa *seruit* bukan hanya sekedar makanan biasa tetapi merupakan bagian dari tradisi dan kebudayaan Lampung yang dapat meningkatkan nilai kebersamaan antar anggota keluarga. Anggapan inilah yang membentuk simbol solidaritas yang telah dibangun dari generasi ke generasi, maka dari itu akulturasi antar budaya akan berjalan lancar. Ratusan suku telah berasosiasi dan terpencair hampir disetiap titik wilayah Lampung, hal ini menunjukkan bukti nyata bahwa Lampung adalah Indonesia *mini*. Beragamnya suku dan budaya di Lampung ini merupakan penanda khususnya wilayah Sukadana menghadapi

²⁹ Dian Anggraini, *Menyeruit, Yuk!* (Bandar Lampung: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bangsa, 2017).

³⁰ Fitri Restiana, *Lezatnya Sambal Seruit* (Bandar Lampung: Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, 2019).

reformasi dan disini *seruit* memiliki peran penting menggabungkan keanekaragaman ini ke dalam suatu identitas.³¹

D. Keadaan Geografis Desa Sukadana

Desa Sukadana merupakan Desa yang terdapat di Kecamatan Sukadana Lampung Timur Provinsi Lampung. Desa Sukadana berada pada ketinggian 1,5 mdpl ini memiliki suhu rata-rata harian 37°C dengan bentang wilayah yang memiliki kemiringan 90°.

1. Desa Sukadana berbatasan dengan

Utara : Desa Pasar Sukadana

Timur : Desa Rantau Jaya

Selatan: Desa Lehan

Barat : Desa Pasar Sukadana

2. Letak dan luas wilayah:

Desa Sukadana merupakan salah satu dari 20 Desa yang ada di wilayah Kecamatan Sukadana yang terletak 0 km dari pusat Kecamatan Sukadana. Desa Sukadana memiliki luas wilayah seluas 6.100 hektar.

3. Iklim

Iklim Desa Sukadana sebagaimana desa-desa lain di wilayah Indonesia mempunyai iklim kemarau dan penghujan, hal tersebut mempunyai pengaruh terhadap pola tanam yang ada di Desa Sukadana Kecamatan Sukadana Lampung Timur. Rata-rata curah hujan di Desa

³¹ Anggun Muthia Pratiwi, "*Nyeruit di Kedamaian (Kajian Keyakinan Makanan Serta Perubahannya pada Orang Lampung di Kelurahan Kedamaian, Kecamatan Kedamaian, Bandar Lampung)*", 2015, Skripsi Universitas Lampung.

Sukadana berkisar 2.500 mm per tahun dengan jumlah bulan hujan selama 6 bulan. Bulan-bulan hujan terjadi antara bulan November sampai dengan bulan April, sedangkan bulan-bulan kering terjadi antara bulan April sampai dengan bulan Oktober.

E. Bahan Ajar

Bahan ajar adalah segala jenis bahan yang dapat digunakan untuk menunjang guru atau pendidik dalam melaksanakan kegiatan belajar mengajar di kelas. Bahan ajar dapat berbentuk tertulis maupun tidak tertulis.³² Bahan ajar yang baik adalah bahan ajar yang dapat mendorong siswa untuk belajar lebih giat dan membantu mereka mencapai potensi maksimalnya. Bahan ajar dapat dibagi menjadi empat kategori: bahan ajar cetak, bahan ajar audio, bahan ajar audio-visual, dan bahan ajar interaktif.³³

Secara umum, bahan ajar didefinisikan sebagai semua bahan ajar yang dirancang dan disusun dengan cara yang teratur, menjelaskan tujuan pengajaran, dan menumbuhkan minat siswa. Bahan ajar biasanya diberikan secara individual dan cenderung sistematis, sehingga siswa dapat menyelesaikan tugas secara mandiri.³⁴ Guru harus menyediakan materi pendukung untuk memenuhi ciri dan tujuan kurikulum serta memenuhi kebutuhan untuk memecahkan masalah pembelajaran. Bagi guru perlu

³² Ali Mudlofar, *Aplikasi Pengembangan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan dan Bahan Ajar Dalam Pendidikan Islam* (Jakarta: Rajawali Pers, 2018), 128.

³³ Andi Prastowo, *Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif* (Yogyakarta: Diva Press, 2012), 40.

³⁴ Supardi, *Landasan Pengembangan Bahan Ajar Menuju Kemandirian Pendidik Mendesain Bahan Ajar Berbasis Kontekstual*, (Mataram: Sanabil Publish, 2020), h. 15.

dilakukan pengamatan terhadap kepribadian siswa, potensi sekolah, lingkungan dan pembelajaran yang tersedia agar bahan ajar dapat dikembangkan dan pembelajaran dapat berjalan lancar.

Dari beberapa penjelasan tersebut, peneliti menyimpulkan bahwa bahan ajar merupakan suatu perangkat ajar berupa materi pembelajaran yang berfokus pada satu pokok bahasan. Materi ini dapat dicetak (artikel, komik, infografis) atau non cetak (audio dan video). Tujuan dari perangkat ajar adalah untuk membantu siswa mempelajari topik atau materi tertentu. Siswa didorong untuk aktif mengetahui sehingga proses pembelajaran terlaksana secara utuh dan lebih menyenangkan. Artinya siswa didorong tidak hanya mengetahui tetapi juga mengamati pelaksanaan pembelajaran di sekolah sesuai tujuan perencanaan.

F. Ensiklopedia

Ensiklopedia berasal dari bahasa Yunani yang terdiri dari dua kata yaitu *enkyklios*, yang berarti umum, komprehensif, utuh, atau sempurna dan *paideia*, yang berarti pembelajaran. Ensiklopedia merupakan sumber pengetahuan yang lengkap dan menyeluruh tentang apa yang dianggap sebagai pengetahuan umum yang disusun oleh para ahli. Ensiklopedia biasanya disingkat menjadi "siklopedia" yang tetap memiliki makna sama.

Ensiklopedia dapat didefinisikan secara umum sebagai buku yang berisi informasi tentang teknologi atau cabang ilmu lainnya yang disusun secara abjad dan mencakup semua pengetahuan yang relevan. Dilihat dari

cara penyajiannya, ensiklopedia mirip dengan kamus, yang merupakan buku yang berisi kata-kata yang memiliki arti tertentu dan disusun berdasarkan abjad. Di sisi lain, ensiklopedia adalah versi kamus ilmiah yang diperluas bahasanya, mencakup bidang yang berkaitan dengan tema tersebut.³⁵ Menurut sumber lain, Ensiklopedia merupakan buku dengan rancangan atau desain yang menarik menyediakan berbagai informasi tentang berbagai bidang ilmu pengetahuan, sering kali disertai dengan ilustrasi, gambar, dan elemen media lainnya untuk meningkatkan pemahaman.³⁶

Ensiklopedia dapat diartikan kumpulan tulisan yang menjelaskan berbagai topik yang diharapkan dapat membantu siswa memahami materi selama pembelajaran. Dari beberapa definisi, ensiklopedia dapat makna sebagai suatu buku yang disusun atau didesain dengan baik dan menarik serta berisi informasi tertulis mengenai materi pembelajaran.

³⁵ Pusat Pengembangan dan Pelindungan Bahasa dan Sastra Badan Pengembangan Bahasa dan Pembakuan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, *Petunjuk Teknis Penyusunan Ensiklopedia*, 2019, 2–3.

³⁶ Arnelia Dwi Yasa, Cicilia Ika Rahayu Nita, dan Adelya Mega Insan Putri, “Pengembangan Ensklopedia Tata Surya Berbasis Pendekatan Inkuiri untuk Siswa Kelas III Sekolah Dasar”, *Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar* 2, no. 2 (2022): 137-146.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Sifat Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif lapangan (*field research*) dimana jenis penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki secara mendalam latar belakang entitas sosial seperti individu, kelompok, organisasi, dan masyarakat saat ini serta hubungannya dengan lingkungan.³⁷ Studi ini dilakukan di Desa Sukadana Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur, untuk mengetahui bahan baku, pengolahan, penyajian, cara mencicipi, makna filosofi, etika dan etiket dari *seruit*.

Penelitian ini memiliki sifat deskriptif, di mana penelitian yang sistematis dan akurat memberikan arahan tentang gejala, fakta, atau kejadian pada populasi atau daerah tertentu.³⁸ Menurut sifatnya, penelitian ini akan memberikan gambaran mengenai Kajian Etnogastronomi *Seruit* Makanan Khas Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur Sebagai Bahan Ajar Untuk SMA. Dengan menggunakan penelitian tentang kajian etnogastronomi *seruit* sebagai bahan ajar di sekolah menengah atas, *seruit* Lampung dapat dilestarikan sekaligus memberikan pengetahuan baru kepada siswa mengenai makanan tradisional berbasis kearifan lokal.

³⁷ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*, (Bandung: Alfabeta, 2008), 8

³⁸ Nurul Zuriah, *Metode Penelitian Sosial dan Pendidikan Teori – Aplikasi* (Jakarta: Bumi Aksara, 2017), 47.

B. Sumber Data

Berikut peneliti menguraikan mengenai data primer dan sekunder yang merupakan sumber data penelitian yang digunakan yakni :

1. Data primer

Data primer yang digunakan dalam penelitian ini didapatkan dari hasil wawancara dan observasi. Terdapat dua jenis informan yang digunakan yaitu informan kunci (*key informant*) yaitu kepala desa, ketua adat, pemangku rumah adat dan tokoh adat lain sedangkan informan umum (*general informant*) diambil dari masyarakat adat Lampung Pepadun. Jumlah informan yang dalam penelitian sebanyak 20 orang yang terdiri dari 10 orang laki-laki dan 10 orang perempuan. Observasi partisipatif digunakan dalam penelitian ini sehingga peneliti perlu melibatkan diri dalam kegiatan yang di dalamnya menghadirkan *seruit* sebagai makanan khasnya mulai dari pemilihan bahan, proses mengolah, penyajian hingga cara mencicipinya.

2. Data sekunder

Data sekunder didapatkan melalui hasil telaah pustaka berupa artikel, skripsi, buku, jurnal, makalah, penelitian terdahulu, dokumen, dan dokumentasi gambar atau foto yang diambil pada saat melakukan wawancara dan observasi.

C. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu penelitian

Penelitian ini dilakukan sejak dikeluarkannya surat *research*. *Research* dilaksanakan pada bulan Februari 2024 hingga selesai.

2. Tempat penelitian

Tempat penelitian ini adalah Desa Sukadana, Kec. Sukadana, Kab. Lampung Timur. Peneliti mengambil tempat penelitian tersebut dikarenakan tradisi *nyeruit* masih tetap dilestarikan di Desa Sukadana. Hal ini karena mayoritas masyarakat bersuku Lampung sehingga desa ini sangat kental dengan kebudayaan dan tradisi lokal yang menjadikan Desa Sukadana dianggap sebagai desa asli di Kabupaten Lampung Timur yang memiliki corak Lampung yang unik.

D. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, metode triangulasi digunakan untuk mengumpulkan data. Triangulasi adalah teknik pengumpulan data dimana berbagai teknik digabungkan untuk mendapatkan data yang diinginkan dari sumber yang sama. Peneliti memakai teknik observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi dalam penelitian ini.³⁹ Data dikumpulkan melalui observasi partisipatif, wawancara menyeluruh dan dokumentasi tentang kajian etnogastronomi *seruit* sebagai makanan khas Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur.

³⁹ Sugiyono, *Metode Penelitian Tindakan Komprehensif (Untuk Perbaikan Kinerja Dan Pengembangan Ilmu Tindakan)*, (Bandung: Alfabeta, 2015), 275-276.

Tiga sumber data yaitu observasi partisipatif, wawancara, dan dokumentasi digunakan dalam penelitian ini. Berikut ini adalah daftar sumber data yang akan digunakan:

1. Observasi

Baik secara langsung maupun tidak langsung, observasi dapat digunakan untuk menggali data dari berbagai sumber, termasuk peristiwa, perilaku, tempat atau lokasi, benda, dan rekaman gambar.⁴⁰ Dalam penelitian ini, observasi dilakukan untuk mendapatkan data langsung tentang *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Data yang diperoleh dari observasi berupa kegiatan masyarakat setempat seperti kondisi lingkungan serta aktivitas warga yang memiliki kaitan dengan tradisi *nyeruit*.

2. Wawancara

Metode pengumpulan data yang dikenal sebagai wawancara melibatkan pertemuan langsung dan tanya jawab antara individu yang mengumpulkan data dan sumber data. Melalui tanya jawab, wawancara melibatkan dua orang untuk bertukar informasi dan gagasan.⁴¹

Teknik *Snowball Sampling* akan digunakan untuk memilih responden atau informan, kriteria penelitian akan menentukan pemilihan informan. Informan pertama akan memberi usulan untuk mengumpulkan

⁴⁰ Adhi Kusumastuti dan Ahmad Mustamil Khoiron, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Semarang: Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo, 2019), 30.

⁴¹ Erga Trivaika and Mamok Andri Senubekti, "Perancangan Aplikasi Pengelola Keuangan Pribadi Berbasis Android," *Nuansa Informatika* 16, no. 1 (2022): 33–40.

informasi dari informan kedua, begitupun informan ketiga, keempat dan seterusnya akan didapatkan berdasarkan hubungan relasi langsung ataupun tidak langsung sehingga akan sampai pada tokoh yang sangat mengerti dan paham mengenai *seruit*. Dalam penelitian ini, wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi mengenai bahan-bahan yang digunakan, cara mengolah, menyajikan, mencicipi makna dan filosofi hingga kandungan gizi yang terdapat dalam *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur.

3. Dokumentasi

Sejarah, cerita, catatan harian, peraturan, sejarah kehidupan, biografi, dan kebijakan adalah contoh dokumentasi tulisan dari peristiwa, yang dapat berupa tulisan, gambar, atau monumental. Terdapat dua jenis dokumentasi yaitu dokumentasi berupa gambar contohnya sketsa dan foto serta dokumentasi berupa karya seperti karya seni, contohnya film dan patung. Penggunaan dokumentasi melengkapi penggunaan teknik observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif. Data dalam penelitian ini dikumpulkan melalui dokumentasi berupa foto bahan baku, cara pengolahan dan penyajian *seruit* masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur, sehingga dapat meningkatkan kevalidan informasi yang akan diperoleh.

Tabel 3.1 Data Hasil Wawancara

No.	Nama Sajian	Tumbuhan / Hewan yang digunakan	Bagian yang digunakan	Cara Masak	Filosofi
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					

E. Teknik Penjamin Keabsahan Data

Penelitian ini menggunakan metode kepercayaan atau *kredibility*, untuk menjamin keabsahan data. Kepercayaan adalah keyakinan bahwa data yang dikumpulkan sesuai dengan keadaan sebenarnya. Metode triangulasi digunakan untuk menentukan kredibilitas penelitian kajian etnogastronomi *seruit* makanan khas Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Untuk menguji kredibilitas, triangulasi teknik akan digunakan. Ini berarti menguji data dengan metode yang berbeda dari sumber data yang sama. Data yang diperoleh akan disesuaikan dengan hasil dokumentasi.

F. Teknik Analisa Data

Proses mencari dan menyusun data hasil penelitian secara sistematis dikenal sebagai analisis data. Menurut Miles dan Huberman (1984) kegiatan analisis data pada penelitian kualitatif dilakukan secara interaktif dan

dilakukan terus-menerus hingga tuntas.⁴² Deskripsi data yang diperoleh dari penelitian diharapkan dapat menggambarkan kondisi aktual. Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan data yang diperoleh di lapangan, yang kemudian digunakan sebagai uji teori penelitian sebelumnya. Dalam proses ini, beberapa tahapan digunakan, antara lain:

1. Reduksi Data

Reduksi data adalah proses pengumpulan data penelitian melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi yang relevan tentang *seruit* makanan khas Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur sebagai bahan ajar untuk SMA. Pengumpulan data akan terus dilakukan sampai laporan penelitian lapangan dianggap cukup untuk memenuhi hasil penelitian, kemudian ringkasan dari data penelitian selanjutnya akan dibuat.

2. Melaksanakan *Display* Data atau Penyajian Data

Untuk memberikan perincian dan menjawab pertanyaan penelitian, hasil penelitian akan disusun dalam bentuk tabel. Berikut merupakan data spesies tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit* makanan khas Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur yang dapat diamati dalam Tabel 3.2 di bawah ini:

⁴² Ida Ayu Komang Fitri Yani, “*Fungsi Kelian Adat Pada Masyarakat Bali di Desa Pasar Sukadana Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur*”, 2023, Skripsi Universitas Lampung.

Tabel 3.2 Spesies Tumbuhan yang Digunakan Dalam Pembuatan Seruit Masyarakat Lampung Pepadun

No.	Nama Tumbuhan			Bagian yang digunakan	Asal diperoleh
	Famili	Nama Latin	Nama Lokal		
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					

Sedangkan data spesies hewan yang digunakan dalam pembuatan seruit masyarakat adat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur, dapat dilihat pada Tabel 3.3 berikut ini.

Tabel 3.3 Spesies Hewan yang Digunakan Dalam Pembuatan Seruit Masyarakat Lampung Pepadun

No.	Nama Hewan			Bagian yang digunakan	Asal diperoleh
	Famili	Nama Latin	Nama Lokal		
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					

3. Penarikan Kesimpulan

Reduksi dan *display* data yang dikumpulkan melalui kegiatan akan ditarik kesimpulan yang dapat menjawab pertanyaan penelitian. Akan tetapi, masih ada kemungkinan tidak adanya jawaban, hal ini disebabkan oleh fakta bahwa penelitian kualitatif masih bersifat sementara dan memerlukan partisipasi aktif dari peneliti di lapangan.

G. Bahan Ajar Ensiklopedia Kajian Etnogastronomi *Seruit* Makanan Khas Masyarakat Adat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur

Data dari hasil penelitian tentang kajian etnogastronomi *seruit* makanan khas Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur akan dikumpulkan dan dibuat menjadi ensiklopedia yang mencakup topik etnogastronomi *seruit* makanan khas Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur yang bisa diaplikasikan menjadi suatu bahan ajar pada materi keanekaragaman hayati kelas X SMA. Pada ensiklopedia ini nantinya akan mencakup tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit* di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur yang meliputi klasifikasi tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam bahan baku *seruit* serta cara pengolahan *seruit*. Berikut ini adalah susunan dari ensiklopedia:

1. Sampul depan
2. Prakata
3. Daftar isi
4. Isi
5. Daftar pustaka
6. Glosarium
7. Biografi penulis
8. Sampul belakang.

BAB IV

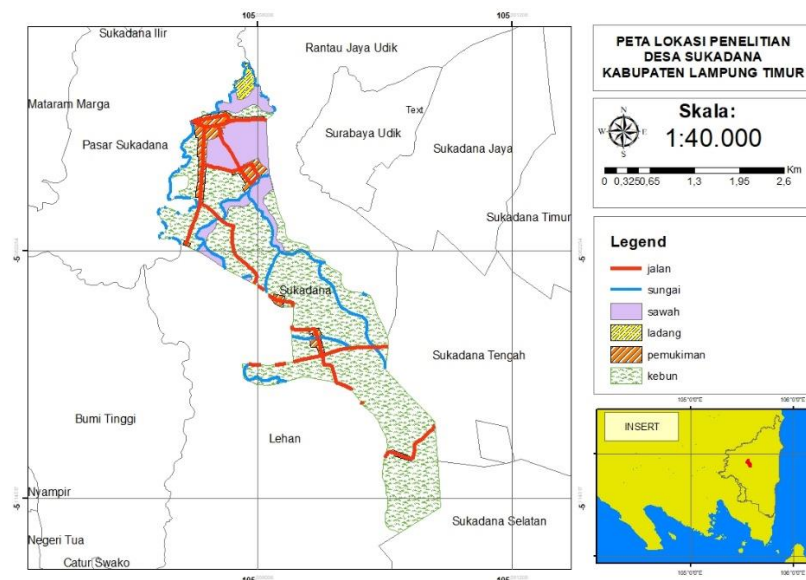
HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Deskripsi Lokasi Penelitian

a. Sejarah Desa Sukadana

Menurut catatan sejarah Kelurahan Sukadana tahun 2022, Kecamatan Sukadana, Kabupaten Lampung Timur, Provinsi Lampung berdiri sejak abad 15 dan nama Sukadana sejak zaman pemerintahan hindia belanda sudah merupakan pusat pemerintahan bagi wilayah. Peta Desa Sukadana Kecamatan Sukadana dapat dilihat pada gambar 4.1 berikut.



Gambar 4.1 Peta Desa Sukadana
(Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Lampung Timur)

Sekitar abad ke-16 muncul nama-nama penting yang dianggap tokoh atau pemimpin Adat karena zaman dahulu masyarakat Sukadana dipimpin oleh Kepala Adat walaupun di bawah pemerintahan Hindia Belanda. Nama-nama tersebut diantaranya yaitu Minak Rio Ujung, Minak Maring Bumi dan Minak Rio Kudu Islam. Nama-nama ini merupakan tokoh legendaris masyarakat Sukadana setelah memasuki abad ke-19 Sukadana menjadi pusat pemerintahan yang disebut kawedanaan, yakni Kawedanan Sukadana dan di bawahnya kawedanan disebut Pesirah. Pesirah merupakan pembantu pemerintahan kawedanan jadilah Pesirah Sukadana Kawedanaan Sukadana. Setelah Indonesia merdeka dari jajahan Belanda sekitar tahun 1955 pemerintahan Sukadana berubah lagi dengan sebutan Kepala Negri. Dalam pemerintahan Kepala Negri terbentuklah perkampungan-perkampungan dan yang memerintah di perkampungan disebut dengan sebutan Kepala Kampung sehingga Desa Sukadana menjadi Kampung Sukadana di bawah pemerintahan Kepala Negri Sukadana.

Sebagai pemimpin Kepala Kampung Sukadana tahun 1970, bapak Muslim digantikan oleh bapak Ahmad Bahri, beliau memimpin sampai tahun 1982. Sesuai peraturan pemerintah pada tahun 1974, pemerintahan ditingkat desa dirubah namanya, wilayah yang tadinya disebut dengan sebutan Kampung menjadi Desa dan pemerintahan yang tadinya disebut Kepala Negri menjadi Kecamatan dengan itu

pula sebagai kepala pemerintahan tingkat Desa disebut Kepala Desa dan yang tadinya Kawedanan dirubah menjadi dengan sebutan Camat dan sebutan itu masih berlaku sampai saat ini dengan sebutan Desa Sukadana dan Kecamatannya juga Sukadana.⁴³

Sejarah pemerintahan di Desa Sukadana Kecamatan Lampung Timur dapat dilihat pada tabel 4.1 berikut.

Tabel 4.1 Sejarah Pemerintahan Desa

No	Nama Kepala Desa Sukadana	Masa Bhakti (Tahun)
1.	Muslim	1955 - 1970
2.	Ahmad Bahri	1970 - 1982
3	Zulkifi Arsyad	1982 - 1997
4	Pathullah	1997 - 2007
5	Daryono	2007 - 2008
6	Edi Yusuf	2008 - 2011
7	Idrus, S.Pd	2012- Sekarang

b. Keadaan Demografis Masyarakat di Desa Sukadana

Desa Sukadana merupakan salah satu dari 20 Desa yang ada di wilayah Kecamatan Sukadana yang terletak 0 km dari pusat Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur, dengan total luas wilayah kurang lebih sekitar 6.100 hektar.

Berdasarkan laporan data kependudukan Desa Sukadana Tahun 2022, jumlah keseluruhan penduduk di Desa Sukadana sebanyak 6.732 jiwa yang terdiri dari penduduk laki-laki dan perempuan dengan jumlah kepala keluarga 1.530 KK yang tersebar dalam 5 Dusun dan 39 RT. Jumlah usia produktif lebih banyak

⁴³ Profil Desa Sukadana, Kecamatan Sukadana, 2022.

dibanding dengan usia anak-anak dan lansia. Dari 6.732 jiwa jumlah penduduk yang berada pada kategori usia produktif laki-laki dan perempuan jumlahnya hampir sama atau seimbang. Laporan data kependudukan Desa Sukadana dapat dilihat pada Tabel 4.2 berikut.

Tabel 4.2 Jumlah Penduduk Desa

Dusun Sukadana	Dusun Sabah	Dusun Kuripan	Dusun Asam Kamal	Dusun Kayu Tabu
1.956 Jiwa	901 Jiwa	1.454 Jiwa	926 Jiwa	1.495wa

1) Mata Pencaharian

Menurut catatan sejarah Desa Sukadana, penduduk desa sukadana berjumlah 6.732 jiwa yang terdiri dari 1.530 kepala keluarga yang memiliki status warga negara Indonesia yang sah. Mayoritas mata pencaharian penduduk Desa Sukadana adalah petani. Hal ini dikarenakan Desa Sukadana memiliki curah hujan tinggi yang membuat desa ini subur dan cocok untuk dikembangkan disektor pertanian.

2) Sarana dan Prasarana Desa

Sukadana memiliki beberapa sarana dan prasarana yang berfungsi untuk menunjang kesejahteraan masyarakat, diantaranya sarana pendidikan khususnya prasarana pendidikan formal telah tersedia di Desa Sukadana yang terdiri dari 4 gedung TK, 3 gedung MI, 2 gedung SD, dan 1 gedung SLTA. Selain itu, Desa Sukadana telah dilengkapi beberapa prasarana

lainnya seperti kantor desa, masjid, musholla, poskamling dan jembatan. Data mengenai sarana dan prasarana Desa Sukadana disajikan dalam Tabel 4.3 berikut.

Tabel 4.3 Sarana Dan Prasarana Desa

No	Jenis Prasarana dan Sarana Desa	Jumlah
1	Kantor Desa	1
2	Gedung SLTP	1
3	Gedung SD	2
4	Gedung MI	3
5	Gedung TK	4
6	Masjid	6
7	Musholla	12
8	Poskamling	24
9	Jembatan	1

3) Agama dan Etnis

Desa Sukadana Lampung Timur mayoritas penduduknya menganut agama Islam, tetapi juga ada penganut agama lain seperti Kristen, Katholik, Hindu, dan Budha. Toleransi antar umat beragama di Desa Sukadana berjalan dengan baik dan tidak pernah ada konflik agama di antara mereka. Kebanyakan penduduk yang tinggal di Desa Sukadana adalah suku Lampung sebanyak 80% dan suku Jawa sebanyak 20%.⁴⁴

⁴⁴ *Ibid.*

2. Spesies Tumbuhan dan Bagian Tumbuhan yang Digunakan dalam Pembuatan *Seruit*

Salah satu tradisi yang terdapat di Desa Sukadana yang masih sering dilakukan adalah tradisi *nyeruit*. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua adat (Suttan Paku Alam), menjelaskan bahwa tradisi *nyeruit* di Lampung itu pada dasarnya sama tetapi terdapat perbedaan dalam segi tata cara, makanan dan budayanya bahkan dalam suku Lampung Pepadun pun memiliki banyak variasi tergantung kebutuhan dan selera sehingga tidak bisa dipatenkan. Beliau menjelaskan jika terdapat beberapa spesies tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit* suku Lampung Pepadun.⁴⁵

Berikut data hasil penelitian spesies tumbuhan yang digunakan serta bagian yang digunakan dalam pembuatan *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Lampung Timur, dapat dilihat pada Tabel 4.4 berikut.

Tabel 4.4 Spesies Tumbuhan dan Bagian yang Digunakan dalam Pembuatan *Seruit*

No.	Nama Tumbuhan			Bagian yang digunakan	Asal diperoleh
	Famili	Nama Latin	Nama Lokal		
1	Anacardiaceae	<i>Anacardium occidentale</i> Linn.	Jambu mete	Daun	Kebun
2	Brassicaceae	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	Kol	Daun	Pasar
3	Cucurbitaceae	<i>Cucumis sativus</i> L.	Timun	Buah	Kebun

⁴⁵ Wawancara, Ketua Adat Zainal Abidin Wahid, di Desa Sukadana Lampung Timur. “*Seruit* Sebagai Makanan Khas Masyarakat Lampung Pepadun” 28 Februari 2024 Pukul 13.20 WIB.

4	Fabaceae	<i>Parkia speciosa</i> Hassk.	Petai	Buah	Pasar
5	Fabaceae	<i>Phitecellobium</i> <i>jiringa</i>	Jengkol	Buah	Pasar
6	Lamiaceae	<i>Ocimum</i> <i>sanctum</i> Linn.	Kemangi	Daun	Pasar
7	Liliaceae	<i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i> L.	Bawang merah	Umbi	Pasar
8	Liliaceae	<i>Allium sativum</i> L.	Bawang putih	Umbi	Pasar
9	Malvaceae	<i>Durio zibethinus</i> Murr.	Durian	Buah	Pasar
10	Poaceae	<i>Oryza sativa</i> L.	Padi	Buah	Pasar
11	Solanaceae	<i>Capsicum</i> <i>annuum</i> var. <i>acuminatum</i> L.	Cabai merah	Buah	Pasar
12	Solanaceae	<i>Capsicum</i> <i>frutescens</i> L.	Cabai rawit	Buah	Kebun
13	Solanaceae	<i>Solanum</i> <i>lycopersicum</i> var. <i>cerasiforme</i>	Rampai	Buah	Kebun
14	Solanaceae	<i>Solanum</i> <i>melongena</i> L.	Terung	Buah	Pasar
15	Zingiberaceae	<i>Curcuma longa</i> Linn.	Kunyit	Rimpang	Kebun
16	Zingiberaceae	<i>Zingiber</i> <i>officinale</i>	Jahe	Rimpang	Kebun

Berdasarkan Tabel 4.4 di atas menunjukkan bahwa terdapat 16 tumbuhan dari 10 famili yang dapat digunakan dalam pembuatan *seruit* Lampung. Bagian tumbuhan yang digunakan mulai dari buah, daun, rimpang, umbi, dan bunga. 16 tanaman tersebut diperoleh dari pekarangan sekitar rumah dan beberapa didapatkan dengan cara membeli di pasar Sukadana. Berikut gambaran umum mengenai tumbuhan serta bagian

tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan *seruit* masyarakat adat Lampung Pepadun.

a. Tanaman padi

1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae

Divisi : Spermatophyta

Kelas : Monocotyledoneae

Ordo : Poales

Famili : Poaceae

Genus : *Oryza*

Spesies : *Oryza sativa* L.

2) Deskripsi

Padi adalah tanaman tahunan yang memiliki sistem akar serabut. Pada tanaman padi ada dua jenis akar yaitu akar biji (akar primer) yang memanjang dari radikula saat perkecambahan, dan akar adventif (akar sekunder) yang memanjang dari cabang ruas batang muda di bagian bawah. Batang padi berperan sebagai penyangga tanaman, penyalur senyawa dan air ke seluruh bagian tanaman, serta sebagai penyimpan cadangan makanan. Daun pada tanaman padi mempunyai ciri-ciri yakni memiliki tulang daun sejajar, berbentuk memanjang dan meruncing dibagian ujungnya serta memiliki sisik pada daunnya. Buah padi yang sehari-hari kita sebut dengan benih-benihan atau biji-bijian sebenarnya bukanlah

biji, melainkan bulir beras yang dilapisi palea dan palea.⁴⁶

Tumbuhan padi dapat dilihat pada gambar 4.2 berikut.



Gambar 4.2 Tanaman Padi (*Oryza sativa* L.)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian tumbuhan yang digunakan

Bagian tumbuhan padi yang dapat dimanfaatkan adalah bagian buahnya atau bulir beras. Beras merupakan makanan pokok yang diolah dengan cara dimasak menjadi nasi yang kemudian dimakan dengan *seruit*.

b. Cabai merah

1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Kelas	: Magnoliopsida
Ordo	: Solanales
Famili	: Solanaceae
Genus	: <i>Capsicum</i>
Spesies	: <i>Capsicum annuum</i> var. <i>acuminatum</i> L.

⁴⁶ Jonatan Monareh and Tommy B. Ogie, "Pengendalian Penyakit Menggunakan Biopestisida Pada Tanaman Padi (*Oryza Sativa* L.)," *Jurnal Agroekoteknologi Terapan* 1, no. 11–13 (2020).

2) Deskripsi

Cabai adalah tanaman perdu yang dapat tumbuh hingga 0,5–1,5 meter dan memiliki batang yang tumbuh tegak lurus ke atas. Sistem perakaran tanaman cabai adalah perakaran tunggang. Tanaman cabai memiliki bunga tunggal yang berwarna putih atau ungu yang tumbuh disetiap percabangan.⁴⁷ Saat masih muda, buah cabai berwarna hijau tetapi ketika sudah matang akan berwarna merah. Karena rasanya yang pedas, buah cabai sering digunakan sebagai bumbu masakan. Tanaman cabai merah dapat dilihat pada gambar 4.3 berikut.



Gambar 4.3 Cabai Merah (*Capsicum annum* L.)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian tumbuhan yang digunakan

Pada tanaman cabai bagian yang digunakan adalah buahnya. Buah cabai biasanya digunakan untuk membuat bumbu pada masakan tetapi pada *seruit* cabai digunakan untuk membuat sambal sebagai salah satu olahan pada *seruit*.

⁴⁷ Undang, "Identifikasi Spesies Cabai Rawit (*Capsicum* Spp.) Berdasarkan Daya Silang Dan Karakter Morfologi," *Agron Indonesia* 43, no. 2 (2015): 118–125.

c. Cabai rawit

1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Kelas	: Magnoliopsida
Ordo	: Solanales
Famili	: Solanaceae
Genus	: <i>Capsicum</i>
Spesies	: <i>Capsicum frutescens</i> L.

2) Deskripsi

Cabai rawit merupakan tanaman perdu yang hanya tumbuh berkisar antara 50-135 cm dan tumbuh tegak ke atas. Akarnya tunggang serta memiliki batang yang keras dan tidak bertrikoma. Bunganya terdapat di ketiak atau ujung daun dan warna bunganya ada yang berwarna putih atau putih kehijauan, tetapi ada juga yang berwarna ungu. Buah cabai rawit saat masih muda berwarna putih kehijauan dan ketika sudah masak warnanya menjadi hijau kekuningan, jingga atau merah.⁴⁸ Tanaman cabai dapat dilihat pada gambar 4.4 berikut.

⁴⁸ Lagiman and Bambang Suriyanta, Karakterisasi Dan Morfologi Pemuliaan Tanaman Cabai (Yogyakarta: LPPM UPN “Veteran” Yogyakarta, 2021).



Gambar 4.4 Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian yang digunakan

Bagian yang digunakan pada cabai rawit adalah buahnya. Buah cabai rawit digunakan untuk membuat sambal. Campuran antara cabai merah dan cabai kecil pada sambal akan membuat cita rasanya semakin lezat dan menggugah selera.

d. Rampai

1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae

Divisi : Spermatophyta

Kelas : Dicotyledonae

Ordo : Solanales

Famili : Solanaceae

Genus : *Lycopersicon*

Spesies : *Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*

2) Deskripsi

Tomat rampai merupakan tanaman yang dapat ditemukan dimana saja, mulai dari dataran rendah sampai dataran rendah.

Tomat rampai dapat tumbuh secara alami bahkan di daerah dingin dan bersifat musiman. Bunga tomat rampai bersifat hemafrodit artinya dalam satu bunga berisi satu benang sari dan satu putik, sehingga penyerbukan pada bunga rampai terjadi secara tunggal atau sendiri. Daun rampai mempunyai daun menyirip tanpa daun penyangga dan jumlah daun ganjil yaitu 5 sampai 7. Setiap ruang daun memiliki satu hingga dua pasang daun kecil berbentuk delta. Batang tomat rampai berbentuk bulat, berwarna hijau, ditumbuhi bulu-bulu halus, dan bercabang. Akar tomat bunga rampai menyebar ke seluruh tanah sebagai akar tunggang dan akar lateral.⁴⁹ Tanaman rampai dapat dilihat pada gambar 4.5 berikut.



Gambar 4.5 Rampai (*Solanum lycopersicum*)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian yang digunakan

Menurut wawancara dengan suttan lepus, bagian buah pada tanaman rampai yang digunakan dalam pembuatan *seruit*. Rampai lebih digunakan daripada tomat karena masyarakat Lampung lebih menyukai rampai yang memiliki kadar air tinggi

⁴⁹ Syarifah Phatia Shabira, Agam Ihsan Hereri, and Elly Kesumawati, "Identifikasi Dan Karakteristik Morfologi Dan Hasil Beberapa Jenis Tanaman Tomat (*Lycopersicum Esculentum*) Di Dataran Rendah," *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 4, no. 2 (2019): 51–60.

sehingga sambal terasi akan terasa lebih cair dibandingkan sambal terasi biasa.

e. Bawang merah

1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Liliales

Famili : Liliaceae

Genus : *Allium*

Spesies : *Allium cepa* var. *ascalonicum* L.

2) Deskripsi

Bawang merah merupakan tumbuhan musiman yang berbatang pendek dan berakar serabut, tinggi mencapai 15-20 cm dan dapat tumbuh berkelompok. Akarnya serabut dan tidak panjang. Daun bawang merah berbentuk tabung, bulat kecil, memanjang antara 50 sampai 70 cm, berlubang, ujung meruncing, warnanya hijau muda sampai hijau tua, dan letak daun pada batang relatif pendek. Batang semu dibagian bawah akan tumbuh menjadi umbi yang berbentuk bulat dan ujung yang tumpul.⁵⁰ Tumbuhan bawang merah dapat dilihat pada gambar 4.6 berikut.

⁵⁰ Amelia Nanda, Intan Sari, and Elfi Yenny Yusuf, "Pertumbuhan Dan Produksi Bawang Merah (*Allium Cepa* L.) Dengan Pemberian Mikroorganisme Lokal (MOL) Feses Walet Pada Media Gambut," *Jurnal Agro Indragiri* 9, no. 1 (2022): 24–25.



Gambar 4.6 Bawang Merah (*Allium cepa* L.)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian yang digunakan

Bagian tumbuhan bawang merah yang digunakan adalah umbinya. Bawang merah digunakan untuk membuat sambal terasi. Sambal ini yang nantinya akan dibuat sambal *seruit* dengan cara dicampur dengan ikan, *tempoyak*, dan isi timun.

f. Bawang putih

1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
 Divisi : Magnoliophyta
 Kelas : Liliopsida
 Ordo : Liliales
 Famili : Liliaceae
 Genus : *Allium*
 Spesies : *Allium sativum* L.

2) Deskripsi

Bawang putih adalah golongan tanaman yang memiliki umbi lapis atau siung yang bersusun. Bawang putih tumbuh tegak

bergerombol dan tingginya bisa mencapai 30-75 cm dengan batang semu yang terbentuk dari pelepah daun. Daunnya berbentuk pita, pipih dan memanjang. Akar bawang putih terdiri dari banyak serabut kecil. Setiap umbi bawang putih terdiri dari deretan umbi (siung) yang masing-masing dilapisi kulit tipis berwarna putih di sekitarnya.⁵¹ Tumbuhan bawang putih dapat dilihat pada gambar 4.7 berikut.



Gambar 4.7 Bawang Putih (*Allium sativum* L.)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian yang digunakan

Bagian tumbuhan bawang putih yang digunakan adalah umbinya. Bawang putih digunakan untuk membuat bumbu ikan bakar. Ikan bakar digunakan sebagai salah satu lauk pauk pada *seruit*.

g. Kunyit

1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliopsida

⁵¹ Nur Mona Moulia et al., "Antimikroba Ekstrak Bawang Putih," *Jurnal Pangan* 27, no. 1 (2018): 56.

Kelas	: Liliopsida
Ordo	: Zingiberales
Famili	: Zingiberaceae
Genus	: <i>Curcuma</i>
Spesies	: <i>Curcuma longa</i> Linn.

2) Deskripsi

Kunyit memiliki batang semu yang ditutupi oleh pelepah atau kelopak daun yang saling menutupi. Daun kunyit terdiri dari gagang daun, pelepah daun, dan helai daun yang tersusun secara berselang-seling di bawah kelopaknya. Bunga kunyit berwarna putih atau kuning pucat dan berbentuk kerucut runcing dengan pangkal berwarna putih. Rimpang pada kunyit akan membentuk rumpun karena akan terus bercabang sedangkan akar rimpang berbentuk lonjong dan membentuk cabang rimpang berupa batang di dalam tanah. Rimpang kunyit terdiri dari rimpang utama atau umbi kunyit dan pucuk atau cabang rimpang. Rimpang utama ini biasanya mempunyai tunas yang tumbuh menyamping, mendatar, atau melengkung.⁵² Tumbuhan kunyit dapat dilihat pada gambar 4.8 berikut.

⁵² Shafira Desty Adisa et al., "Identifikasi Morfologi Dan Rendemen Kunyit (*Curcuma Domestica* Val.) Di Kecamatan Kamal Dan Kecamatan Bangkalan, Kabupaten Bangkalan," *Agromix* 13, no. 211–213 (2022).



Gambar 4.8 Kunyit (*Curcuma longa* Linn.)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian tumbuhan yang digunakan

Tumbuhan kunyit yang dapat dimanfaatkan adalah bagian rimpang. Kunyit digunakan sebagai bumbu untuk membakar ikan yang akan menjadi lauk pauk pada *seruit*. Kunyit akan memberikan warna kuning cerah dan aroma yang khas serta rasa sedikit pahit dan pedas akan menambah kompleksitas rasa pada ikan bakar

h. Jahe

1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
 Divisi : Magnoliopsida
 Kelas : Liliopsida
 Ordo : Zingiberales
 Famili : Zingiberaceae
 Genus : *Zingiber*
 Spesies : *Zingiber officinale*

2) Deskripsi

Jahe merupakan tanaman herba musiman. Memiliki batang semu yang tingginya mencapai 30-70 cm. Jahe hidup secara berumpun. Daunnya yang panjang berbentuk pita tumbuh saling berhadapan. Permukaan daun halus berwarna hijau tua. Bunga mekar berbentuk malai. Tumbuhan jahe dapat dilihat pada gambar 4.9 berikut.



Gambar 4.9 Jahe (*Zingiber officinale*)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian yang digunakan

Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat lampung, tumbuhan jahe yang digunakan adalah bagian rimpang. Jahe digunakan sebagai bumbu ikan bakar karena memberikan rasa pedas dan aroma yang khas. Selain itu, jahe juga memiliki sifat menghangatkan tubuh dan dapat mengurangi bau amis pada ikan

i. Terung

1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida
Ordo : Solanales
Famili : Solanaceae
Genus : *Solanum*
Spesies : *Solanum melongena* L.

2) Deskripsi

Terung (*Solanum melongena* L.) merupakan tanaman perdu tahunan yang tingginya mencapai 60-90 cm. Pohon terung ini memiliki bunga berwarna ungu dan termasuk bunga sempurna biasanya terbentuk dalam tandan bunga. Pohon terung berukuran tinggi 40-150 cm, panjang daun 10-20 cm dan lebar 5-10 cm, serta bunga berwarna putih hingga ungu dengan lima kelopak. Daging buah terung menyerupai spons dan biasanya memiliki rasa pahit. Terong ungu tersedia dalam berbagai bentuk, antara lain silindris, lonjong, dan bulat. Meskipun terung biasanya memiliki satu buah dalam satu tangkai, ada juga yang memiliki lebih dari satu buah dalam satu tangkai. Di dalam daging buah terdapat banyak biji terung. Kelopak bunga menempel pada pangkal buah dan berwarna hijau atau ungu.⁵³ Tumbuhan terung dapat dilihat pada gambar 4.10 berikut.

⁵³ Intan Sari, "Viabilitas Benih Terung (*Solanum Melongena* L.) Dengan Pemberian Pupuk POC Bekicot," *Jurnal Agro Indragiri* 08, no. 2 (2021): 2-3.



Gambar 4.10 Terung (*Solanum melongena* L.)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian yang digunakan

Menurut hasil wawancara dengan Suttan Lepus bagian terung yang digunakan adalah buahnya. Buah terung diolah dengan cara dibakar kemudian kulitnya dikupas dan bagian daginya diambil untuk campuran *seruit*.

j. Mentimun

1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae

Divisi : Spermatophyta

Kelas : Ocotyledonae

Ordo : Cucurbitales

Famili : Cucurbitaceae

Genus : *Cucumis*

Spesies : *Cucumis sativus* L.

2) Deskripsi

Mentimun termasuk tumbuhan semusim yang bersifat merambat, menjalar dan memanjat di tanah atau media pendukung

lainnya. Akar timun terdiri dari akar serabut yang tumbuh dalam tanah untuk menyerap air dan nutrisi. Daun timun biasanya berbentuk lebar, lonjong, dan bergelombang. Daunnya tersusun secara bertingkat di batang. Bunga timun biasanya berwarna kuning cerah dan tumbuh soliter (sendiri-sendiri) di ketiak daun. Bunga betina memiliki bulatan kecil di pangkalnya, sedangkan bunga jantan tidak memiliki bulatan tersebut. Buah timun biasanya berbentuk silindris atau oval dengan kulit hijau atau kuning tergantung pada varietasnya. Buah timun terdiri dari daging yang berair dan biji-biji di tengahnya.⁵⁴ Tumbuhan timun dapat dilihat pada gambar 4.11 berikut.



Gambar 4.11 Mentimun (*Cucumis sativus* L.)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian yang digunakan

Bagian yang digunakan dari tumbuhan mentimun adalah buahnya. Isian mentimun atau bijinya yang digunakan dalam campuran sambal *seruit*. Sedangkan mentimun yang berbentuk utuh digunakan sebagai lalapan.

⁵⁴ Della Amalia Febriani, Adriani Darmawati, and Fuskhah Eny, "Pengaruh Dosis Kompos Ampas Teh Dan Pupuk Kandang Ayam Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Mentimun (*Cucumis Sativus* L.)," *Jurnal Buana Sains* 21, no. 1 (2021): 1–10.

k. Kemangi

1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Kelas	: Dicotyledonae
Ordo	: Lamiales
Famili	: Lamiaceae
Genus	: <i>Ocimum</i>
Spesies	: <i>Ocimum sanctum</i> Linn.

2) Deskripsi

Tanaman kemangi memiliki batang tegak, bercabang hijau, dan sistem perakaran tunggang yang berwarna putih kotor. Tanaman kemangi biasanya berwarna hijau dengan batang tegak dan bercabang yang tingginya antara 60-90 cm. memiliki batang berkayu, beralur, bercabang, serta berambut hijau. Daun kemangi berbentuk bulat telur, ujung runcing dan pangkal tumpul, tepi bergerigi, dan tulang menyirip. Bunga kemangi hermafrodit, berwarna putih, dan berbau sedikit wangi tersusun pada tangkai berbentuk menegak. Biji tanaman kemangi bertipe keras dan berukuran kecil. Bentuk buahnya kotak, berwarna coklat tua, tegak

dan tertekan, dengan ujung berbentuk kait melingkar.⁵⁵ Tumbuhan kemangi dapat dilihat pada gambar 4.12 berikut.



Gambar 4.12 Kemangi (*Ocimum sanctum* Linn.)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian yang digunakan

Bagian yang dapat digunakan sebagai lalapan pada tumbuhan kemangi adalah daunnya. Daun kemangi memiliki aroma yang khas dan segar sehingga sering digunakan sebagai lalapan untuk menambah cita rasa pada makanan.

1. Kol

1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Kelas	: Dicotyledonae
Ordo	: Papavorales
Famili	: Brassicaceae
Genus	: <i>Brassica</i>
Spesies	: <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.

⁵⁵ Barlian, Ahmad, and Rizkia Isfahani, "Uji Efektivitas Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum Sanctum*) Sebagai Larvasida Alami Terhadap Kematian Larva Nyamuk *Aedes Aegypti*," *Medikes (Media Informasi Kesehatan)* 9, no. 2 (2022): 193.

2) Deskripsi

Tanaman kol memiliki dua jenis akar: akar tunggang dan akar serabut. Akar tunggang tumbuh ke arah dalam ke pusat bumi sedangkan akar serabut menyebar dan dangkal ke arah samping. Batangnya tegak dan pendek (± 30 cm) berwarna hijau, lunak, tebal tetapi cukup kuat. Batang tanaman tidak bercabang dan halus, tidak berambut, dan tidak terlihat jelas karena tertutup oleh daun-daun. Kubis memiliki bentuk daun yang lebar, lunak, dan berbentuk bulat telur. Daun pertama yang muncul menutupi daun berikutnya, dan proses ini berulang membentuk sebaran berwarna putih tua, bulat dan lonjong. Bunganya mekar berkelompok dan memiliki mahkota berwarna kuning yang khas.⁵⁶ Tumbuhan kol dapat dilihat pada gambar 4.13 berikut.



Gambar 4.13 Kol (*Brassica oleracea* L.)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

⁵⁶ Prana Dipa Tiarani, Nilla Kristina, and Yusniwati, "Eksplorasi Dan Karakterisasi Tanaman Kubis Bunga (*Brassica Oleracea* Var. *Bobtrytus*) Di Kecamatan Banuhampu," *Jurnal Zuriat* 34, no. 1 (2023): 44–49.

3) Bagian yang digunakan

Bagian yang digunakan sebagai lalapan pada tanaman kol adalah daunnya. Daun kol akan tersusun rapat seperti bulatan yang disebut dengan kol. Kol memiliki rasa segar dan renyah sehingga cocok untuk menemani makanan yang berminyak atau berlemak untuk menyegarkan cita rasa.

m. Petai

1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae
 Divisi : Magnoliophyta
 Kelas : Magnoliopsida
 Ordo : Fabales
 Famili : Mimosaceae
 Genus : *Parkia*
 Spesies : *Parkia speciosa* Hassk.

2) Deskripsi

Petai tumbuh dari dataran rendah hingga pegunungan. Daun petai memiliki tulang daun menyirip ganda dan majemuk memiliki panjang 5–9 cm, lebar 1,5–2,2 cm, dan tebal 121–150,04 μm . Setiap batang induk mempunyai daun, dan daun muda yang berumur sekitar 1 sampai 3 minggu berwarna hijau muda, namun daun petai yang tergolong daun dewasa berwarna gelap sampai kecoklatan setelah berumur 3 minggu atau lebih. Bunga petai

berubah menjadi kuning setelah bunga dewasa dan benang sari dan putiknya terlihat. Dalam kulit buah pohon yang menggantung, biji petai tersusun dengan rapi dalam setiap kulit buah. Ketika muda, kulit tipis berwarna putih pada setiap kulit buah tertutup dengan 10 hingga 18 biji, dan ketika biji menjadi tua, kulit tipis menjadi berwarna kuning.⁵⁷ Tumbuhan petai dapat dilihat pada gambar 4.14 berikut.



Gambar 4.14 Petai (*Parkia speciosa* Hassk.)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian yang digunakan

Bagian yang digunakan dalam tumbuhan petai adalah bagian buahnya. Buah petai biasa digunakan sebagai lalapan, umumnya direbus terlebih dahulu atau langsung dimakan. Petai dipisahkan dahulu dari kulitnya dan isi di dalamnya yang digunakan sebagai lalapan.

n. Jengkol

1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae

⁵⁷ Zuhendra, Tatik Chikmawati, and Alex Hartana, "Keanekaragaman Petai Di Sumatera Bagian Tengah," *Jurnal Sistematika Tumbuhan* 6, no. 8 (2022): 304–305.

Divisi	: Spermatophyta
Kelas	: Dicotyledonae
Ordo	: Rosales
Famili	: Mimosaceae
Genus	: <i>Pithecellobium</i>
Spesies	: <i>Pithecellobium jiringa</i> L.

2) Deskripsi

Tumbuhan jengkol memiliki banyak percabangan, batang tegak, bulat, berkayu, dan buah berwarna coklat kotor dengan akar tunggang. Daun jengkol termasuk majemuk, helaian daun berhadapan, lonjong, panjang 10-20 cm, lebar 5-15 cm, tepi rata, ujung lancip, pangkal membulat, tulang daun menyirip, berwarna hijau tua. Di ujung batang terdapat bunga majemuk berbentuk tandan, dan ketiak daun berwarna ungu. Bentuk kelopak bunga seperti mangkuk dengan benang sari dan putik berwarna kuning. Buahnya berbentuk bulat, pipih, dan berwarna coklat tua. Biji berbentuk bulat pipih, terbagi menjadi dua bagian, warnanya putih kekuningan.⁵⁸ Tumbuhan jengkol dapat dilihat pada gambar 4.15 berikut.

⁵⁸ Tri Cahyanto et al., "Kajian Etnobotani Tanaman Jengkol (*Pithecellobium Jiringa*) Di Desa Cimanggu Kecamatan Cibeber Kabupaten Cianjur," in *Seminar Nasional Perhimpunan Masyarakat Etnobiologi Indonesia*, 2021, 187–189.



Gambar 4.15 Jengkol (*Pithecellobium jiringa* L.)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian yang digunakan

Bagian yang digunakan dalam tumbuhan jengkol adalah buahnya. Buah jengkol yang masih dilapisi oleh kulit dikupas terlebih dahulu sehingga terlihat bagian isi buah jengkol yang akan dikonsumsi sebagai lalapan. Umumnya jengkol memiliki aroma yang sangat kuat sehingga tidak disarankan untuk mengonsumsi dalam jumlah yang banyak.

o. Jambu mete

1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Kelas	: Magnoliopsida
Ordo	: Sapindales
Famili	: Anacardiaceae
Genus	: <i>Anacardium</i>
Spesies	: <i>Anacardium occidentale</i> Linn.

2) Deskripsi

Tumbuhan jambu mete atau jambu monyet ini memiliki sistem perakaran tunggang. Jambu mete memiliki bentuk bunga majemuk panícula yang muncul di bagian ujung ranting. Ukuran bunganya kecil, biasanya muncul di umur 3 hingga 5 tahun, baunya khas, dan bunganya banyak. Bagian buahnya berbentuk bulat mirip bentuk ginjal yang terdiri dari 3 bagian yaitu lapisan kulit keras, lapisan kulit ari, dan lapisan karnel (biji). Bentuk daunnya bulat oval, ujungnya membulat dan pangkalnya lancip. Jambu mete disebut tumbuhan berbiji belah karena berkeping dua. Tumbuhan jambu biji dapat dilihat pada gambar 4.16 berikut.



Gambar 4.16 jambu mete (*Anacardium occidentale* Linn.)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian tumbuhan yang digunakan

Bagian dari tumbuhan jambu mete yang dapat digunakan adalah bagian daunnya. Daun jambu mete biasanya digunakan sebagai lalapan oleh orang Lampung karena memiliki rasa segar, cocok untuk menyegarkan lidah saat makan dengan hidangan

lainnya. Pada umumnya cara mengkonsumsi daun jambu mete sebagai lalapan dengan cara direbus terlebih dahulu.

p. Durian

1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Kelas	: Dicotyledonae
Ordo	: Malvaceae
Famili	: Bombacaceae
Genus	: <i>Durio</i>
Spesies	: <i>Durio zibethinus</i> murr.

2) Deskripsi

Pohon durian sering memiliki banir, juga dikenal sebagai akar papan. Tergantung spesiesnya, tinggi pohon durian bisa mencapai 25 hingga 50 meter. Daun durian berbentuk lonjong sampai lanset, berukuran 10-15 cm x 3-4 cm. terletak berseling, bertangkai, memiliki pangkal yang lancip atau tumpul, dan ujungnya yang melandai. permukaan atas berwarna hijau muda, dan permukaan bawah ditutupi sisik berwarna keperakan atau emas dengan bulu nintan. Bunga serta buahnya muncul langsung dari batang atau cabang yang tua, berkumpul dalam karangan berisi 3 hingga 10 kuntum berbentuk tukal atau malai rata. Setelah pembuahan, buah berkembang dan memerlukan empat hingga

enam bulan untuk masak. Selama masa pemasakan, buah bersaing satu sama lain, sehingga hanya satu atau dua buah yang masak dan sisanya gugur.⁵⁹ Tumbuhan durian dapat dilihat pada gambar 4.17 berikut.



Gambar 4.17 Durian (*Durio zibethinus murr.*)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian yang digunakan

Berdasarkan hasil wawancara dengan suttan paku alam, bagian tumbuhan durian yang digunakan dalam pembuatan *seruit* adalah buahnya. Buah durian akan dibuat *tempoyak*. *Tempoyak* adalah hasil fermentasi buah durian yang diletakkan dalam wadah kedap udara selama kurang lebih 3 hari.

Berdasarkan wawancara dengan pemangku rumah adat yang bergelar Suttan Lepus, terdapat jenis tumbuhan yang saat ini sudah jarang ditemui. Tumbuhan yang dimaksud adalah kecipir. Bagian tumbuhan yang digunakan adalah bagian buahnya yang berbentuk polong dan

⁵⁹ Nazriah Pratiwi, Diana Sofia Hanafaiah, and Luthfi Aziz Muhammad Siregar, "Identifikasi Karakter Morfologi Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Di Kecamatan Tigalingga Dan Pegagan Hilir Kabupaten Dairi Sumatera Utara," *Jurnal Agroekoteknologi FP USU* 6, no. 2 (2018): 203–206.

biasanya digunakan sebagai lalapan. Menurut beliau, kecipir sudah jarang ditemukan dikarenakan sepiunya peminat kecipir dan jarangny orang mengetahui keberadaan tanaman ini. Tanaman kecipir dapat dilihat pada gambar 4.18 berikut.



Gambar 4.18 Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* D.C)
(Sumber: Agrozine.com)

1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Kelas	: Magnoliopsida
Ordo	: Fabales
Famili	: Fabaceae
Genus	: <i>Psophocarpus</i>
Spesies	: <i>Psophocarpus tetragonolobus</i> D.C

2) Deskripsi

Diperkirakan tanaman kecipir pertama kali muncul di Indonesia pada abad ke-17. Namun, karena hingga saat ini kecipir belum dibudidayakan secara meluas dan hanya dibudidayakan

sebagai tanaman pagar sehingga belum diketahui luas pertanamannya, potensi hasilnya, atau keuntungan dari budidayanya. Di Indonesia, tanaman kecipir hanya digunakan sebagai lalapan atau sayur, dan budidayanya belum optimal.⁶⁰

Kecipir adalah tanaman tahunan yang tumbuh melilit, dengan beberapa varietas memiliki panjang hingga 2-5 meter. Tanaman akan menutupi permukaan tanah jika dibiarkan tanpa rambatan atau penyangga. Batang biasanya hijau, tetapi ada beberapa varietas dengan warna ungu, merah muda, atau coklat. Daun ini adalah jenis daun majemuk yang memiliki anak daun tiga berbentuk segi tiga dengan dua daun penumpu kecil. Tulang daun menyirip, berselang-seling, dan biasanya berwarna hijau. Polong muda memiliki warna hijau setelah masak akan berubah menjadi warna coklat dan hitam. Kebanyakan bunga kecipir melakukan penyerbukan sendiri, namun dengan bantuan lebah, bunga kecipir mempunyai peluang untuk melakukan penyerbukan silang.⁶¹ Penyerbukan silang pada kecipir dapat mencapai 20%.⁶²

Sebagai tanaman tropis, kecipir sangat rentan terhadap suhu rendah sehingga tidak toleran terhadap kondisi air yang berlebih. Dapat dikatakan bahwa kecipir memiliki toleransi terhadap

⁶⁰ Sosiawan Nusifera, *Kecipir Mutiara Dari Tropis Yang Terabaikan (Tinjauan Pada Aspek Botani, Agronomi, Dan Potensi Sumber Daya Genetik)* (Bandung: UNPAD Press, 2012).

⁶¹ Ayda Krisnawati, "Keragaman Genetik Dan Potensi Pengembangan Kecipir (*Psophocarpus Tetragonolobus* L.) Di Indonesia," *Jurnal Litbang Pertanian* 29, no. 3 (2010): 114–115.

⁶² BOSTID, *Winged Bean, A High-Protein Crop for the Tropics*, 2nd ed. (Washington: National Academy Press, 1981).

kekeringan. Kecipir merupakan tanaman hari pendek, artinya hanya berbunga jika panjang hari kurang dari masa kritis (12 jam). Karena kulit biji kecipir yang keras air tidak dapat masuk ke dalam biji yang mengakibatkan penurunan dan penundaan perkecambahan. Dalam banyak kasus, ketika biji ditanam tanpa perawatan khusus, laju perkecambahan biji cukup rendah dengan persentase 50-60%. Untuk mengatasi dormansi, biji dapat direndam dalam air selama satu atau dua hari. Namun, jika biji tidak dapat menyerap air, kulit biji dapat dikurangi atau bagian biji (bukan pusat) disayat agar terjadi imbibisi air. Perlakuan ini dapat meningkatkan persentase perkecambahan biji sebesar 90%.⁶³

3) Bagian yang digunakan

Bagian kecipir yang digunakan adalah buahnya. Buah yang berbentuk polong ini dapat dikonsumsi sebagai lalapan mentah maupun matang dengan cara direbus terlebih dahulu.

Tanaman kecipir kurang populer dimasa kini karena kurangnya budidaya secara komersial dikarenakan kurangnya peminat dan petani lebih memilih membudidayakan tanaman komersil lainnya. Terdapat beberapa alasan terkait menurunnya populasi tanaman kecipir ini.

1. Keterbatasan Habitat

⁶³ *Opcit.*, 115.

Kecipir tumbuh dengan mudah, tetapi tanaman ini kurang dimanfaatkan oleh masyarakat, sehingga habitatnya tidak terlalu luas dan tidak terlalu banyak ditemukan di alam bebas.

2. Keterbatasan Budidaya

Budidaya tanaman kecipir masih belum sangat umum di Indonesia, terutama di daerah Lampung. Petani Lampung belum membudidayakan tanaman ini, baik untuk dikonsumsi sendiri ataupun untuk dijual di pasar. Penggunaan lahan pertanian untuk tanaman komersial yang lebih menguntungkan mengurangi area yang bisa digunakan untuk menanam kecipir.

3. Keterbatasan Pengetahuan

Masyarakat Lampung belum familiar dengan tanaman kecipir sebagai lalapan, sehingga tidak banyak yang mengetahui cara budidaya dan cara mengkonsumsi tanaman ini dengan baik. Banyak yang tidak menyadari nilai gizi kecipir, yang kaya protein, vitamin, dan mineral, sehingga tidak banyak yang berusaha untuk menanam dan mengonsumsinya.

4. Kurangnya minat

Generasi muda mungkin kurang mengenal kecipir dan tidak terbiasa mengonsumsinya, sehingga permintaan pasar menurun. Jika permintaan pasar menurun maka budidaya tanaman inipun berkurang.

3. Spesies Hewan dan Bagian Hewan yang Digunakan dalam Pembuatan *Seruit*

Pembuatan *seruit* dalam masyarakat adat Lampung Pepadun mempunyai beberapa pilihan hewan yang dapat dijadikan sebagai lauk pauk yang dimakan bersama sambal *seruit* dan nasi. Masyarakat adat Lampung Pepadun biasanya menggunakan ikan air tawar seperti ikan nila, ikan patin, ikan baung dan ikan belida yang dapat dijadikan opsi dalam tradisi *nyeruit*. Data hasil penelitian spesies hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit* dapat dilihat pada Tabel 4.5 berikut.

Tabel 4.5 Spesies Hewan dan Bagian yang Digunakan dalam Pembuatan *Seruit*

No.	Nama Hewan			Bagian yang digunakan	Asal diperoleh
	Famili	Nama Latin	Nama Lokal		
1	Bagridae	<i>Hemibagrus nemurus</i>	Ikan baung	Daging	Pasar
2	Cichlidae	<i>Oreochromis sp.</i>	Ikan nila	Daging	Pasar
3	Notopteridae	<i>Chitala lopis</i>	Ikan belida	Daging	Pasar
4	Pangasidae	<i>Pangasius sp.</i>	Ikan patin	Daging	Pasar

Berdasarkan Tabel 4.5 di atas terdapat 4 jenis hewan dari 4 famili yang dapat dijadikan pilihan dalam membuat *seruit*. Masyarakat adat Lampung Pepadun biasanya memilih satu atau beberapa jenis ikan sesuai dengan selera dan kebutuhan. Bagian hewan yang digunakan adalah dagingnya. Kebanyakan hewan didapatkan dari pasar Desa Sukadana.

Berikut gambaran umum mengenai hewan serta bagian hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*.

a. Ikan nila

1) Klasifikasi

Kingdom	: Animalia
Filum	: Chordata
Kelas	: Pisces
Ordo	: Perciformes
Famili	: Cichlidae
Genus	: <i>Oreochromis</i>
Spesies	: <i>Oreochromis sp.</i>

2) Deskripsi

Ikan nila memiliki tubuh ramping dan memanjang. Ikan ini memiliki sisik yang relatif besar dan ditandai dengan warna putih pada bagian luar mata. Ikan ini memiliki lima sirip diperut, ekor, punggung, dan anus. Ikan nila jantan umumnya mempunyai bentuk tubuh membulat dan lebih terang dibandingkan dengan ikan nila betina. Seekor ikan nila betina dapat bertelur 1000-2000 butir. Telur ikan disimpan di mulut induknya sampai menetas. Ikan nila akan menjadi dewasa setelah 4-5 bulan.⁶⁴ Ikan nila dapat dilihat pada gambar 4.19 berikut.

⁶⁴ Lukman, Mulyana, and FS Mumpuni, "Efektivitas Pemberian Akar Tuba (*Derris Elliptica*) Terhadap Lama Waktu Kematian Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*)," *Jurnal Pertanian* 5, no. 1 (2014): 23–24.



Gambar 4.19 Ikan Nila (*Oreochromis sp.*)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian hewan yang digunakan

Menurut hasil wawancara dengan suttan paku alam dan suttan lepus, dalam pembuatan *seruit* bagian ikan nila yang digunakan adalah dagingnya. Ikan nila yang dibakar atau digoreng akan diolah menjadi lauk pauk dan juga bagian dagingnya diambil sebagian sebagai campuran untuk membuat sambal *seruit* itu sendiri.

b. Ikan baung

1) Klasifikasi

Kingdom : Animalia
 Filum : Chordata
 Kelas : Actinopterygii
 Ordo : Siluriformes
 Famili : Bagridae
 Genus : *Hemibagrus*
 Spesies : *Hemibagrus nemurus*

2) Deskripsi

Ikan baung (*Mystus nemurus*) memiliki kepala yang besar dan sirip dubur serta sirip punggung yang sama panjang. Ikan Baung tidak memiliki patil, yang membuatnya licin dan sulit dipegang. Ikan jenis ini memiliki bibir yang dapat bergerak tanpa adanya gerigi, memiliki gerigi pada langit-langitnya, jarak antara lubang hidung yang lebar, dan selain itu ikan ini mempunyai sungut pada hidungnya. Tulang rahang atasnya juga bergerigi dan memiliki empat sirip tambahan dengan sungut. Ikan ini berwarna coklat dengan corak keperakan dan bagian bawah (punggung) berwarna putih.⁶⁵ Ikan baung dapat dilihat pada gambar 4.20 berikut.



Gambar 4.20 Ikan Baung (*Hemibagrus nemurus*)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian yang digunakan

Bagian yang digunakan pada ikan baung adalah dagingnya. Daging pada ikan baung memiliki tekstur lembut sehingga ikan ini sering menjadi pilihan lauk pauk dalam pembuatan *seruit*. Selain

⁶⁵ Norma Putri Ananda Herman, Mahrudin, and Riya Irianti, "Keragaman Jenis Ikan Familia Bagridae Di Sungai Nagara Desa Pandak Daun Kecamatan Daha Utara," *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya* 13, no. 2 (2021): 93–95.

itu, ikan baung juga tersedia secara melimpah di wilayah Sumatera sehingga menjadi pilihan yang populer untuk hidangan ini.

c. Ikan patin

1) Klasifikasi

Kingdom	: Animalia
Filum	: Chordata
Kelas	: Pisces
Ordo	: Ostariophysi
Famili	: Pangasidae
Genus	: <i>Pangasius</i>
Spesies	: <i>Pangasius sp.</i>

2) Deskripsi

Tubuh ikan patin memanjang, kepalanya kecil, memiliki warna tubuh putih keperakan, punggung berwarna kebiruan. Pada ujung kepala terdapat mulut dengan dua pasang sungut pendek. Sirip punggung mempunyai jari-jari keras yang menyatu dengan bilah bergerigi besar di belakangnya. Bentuk sirip ekor simetris dan membentuk cagak. Ikan patin tidak memiliki sisik. Sirip duburnya relatif panjang dengan 30-33 jari lunak di atas lubang duburnya, dan sirip perutnya memiliki 6 jari lunak. Sirip dadanya memiliki 12-13 jari lunak dan sebuah jari keras yang digunakan untuk membuat senjata yang disebut patil. Sirip lemak berukuran kecil

terletak di permukaan punggung ikan patin.⁶⁶ Ikan patin dapat dilihat pada gambar 4.21 berikut.



Gambar 4.21 Ikan Patin (*Pangasius sp.*)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3) Bagian yang digunakan

Menurut hasil wawancara dengan suttan paku alam dan suttan lepus, dalam pembuatan *seruit* bagian ikan patin yang digunakan adalah dagingnya. Ikan patin yang dibakar atau digoreng akan diolah menjadi lauk pauk dan juga bagian dagingnya diambil sebagian sebagai campuran untuk membuat sambal *seruit* itu sendiri.

d. Ikan belida

1) Klasifikasi

Kingdom	: Animalia
Filum	: Chordata
Kelas	: Actinopterygii
Ordo	: Osteoglossiformes
Famili	: Notopteridae

⁶⁶ Ade Suhara, "Teknik Budidaya Pembesaran Dan Pemilihan Bibit Ikan Patin (Studi Kasus Di Lahan Luas Desa Mekar Mulya, Kec. Teluk Jambe Barat, Kab. Karawang)," *Jurnal Buana Pengabdian* 1, no. 2 (2019): 2–3.

Genus : *Chitala*

Spesies : *Chitala lopis*

2) Deskripsi

Ikan belida memiliki bentuk tubuh pipih, dengan bagian samping berbentuk oval memanjang dan bagian punggung tampak menonjol. Karena bentuknya yang seperti pisau, ikan diberi nama *knife fishes* (ikan pisau). Kepala dekat punggung memiliki bentuk yang hampir lurus dan bersisik. Mulut ikan Belida protaktil (bisa ditarik keluar), posisi mulut distal, dan tidak berkumis. Karena ikan belida termasuk jenis ikan karnivora, maka ukuran mulut ikan belida pun besar. Kepala ikan dewasa berwarna putih-perak dengan banyak titik-titik abu-abu kecil, dengan punggung kepala yang agak cekung dan pita warna gelap di seluruh badan. Tubuh ikan ini terdiri dari sisik berbentuk *cycloid*.⁶⁷ Ikan belida dapat dilihat pada gambar 4.22 berikut.



Gambar 4.22 Ikan Belida (*Chitala lopis*)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

⁶⁷ Isma Mulyani and Budijono, "Morphometric and Meristic Analysis of Asian Knifefish (*Notopterus Notopterus*) in Sail River, Pekanbaru Riau Province," *Jurnal Ilmiah Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati* 7, no. 2 (2020): 62.

3) Bagian yang digunakan

Bagian yang dapat dimanfaatkan dari ikan belida adalah dagingnya. Ikan belida biasanya digunakan sebagai pilihan lauk pauk dalam *seruit*. Cara memasaknya pun bisa digoreng, dibakar ataupun disayur.

4. Cara Mengolah, Mencicipi dan Menyajikan *Seruit* Sebagai Makanan Khas Masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana

Seruit merupakan salah satu makanan khas masyarakat Lampung khususnya suku Lampung Pepadun. Bagi suku Pepadun *seruit* sudah menjadi salah satu makanan pokok yang sering dikonsumsi sehari-hari ataupun dalam acara tertentu. Makanan khas Lampung ini terkenal dengan bahan utama ikan yang dikolaborasikan dengan sambal terasi, fermentasi durian atau *tempoyak* dan lalapan.

Jenis ikan yang sering digunakan dalam pembuatan *seruit* yaitu ikan air tawar seperti ikan nila, ikan patin, ikan baung dan ikan belida. Hanya saja yang selalu menjadi pilihan dalam pembuatan *seruit* di desa Sukadana adalah ikan nila. *Seruit* merupakan makanan yang terbilang cukup mudah dalam proses pembuatannya. Terdapat beberapa tahap dalam pembuatan *seruit* pada umumnya. Pertama, siapkan bahan baku terlebih dahulu. Ikan dapat diolah dengan dibakar ataupun digoreng seperti pada lampiran 6 foto ke 1. Biasanya masyarakat desa Sukadana lebih menyukai ikan yang dibakar karena memiliki rasa dan aroma yang

khas. Selanjutnya ikan yang sudah dibersihkan dilumuri dengan bumbu yang sudah dihaluskan yaitu bawang putih, jahe, kunyit dan garam. Setelah di bumbu ikan dibakar di atas arang hingga matang dan berwarna coklat kemerahan. Untuk mengolah terong, cukup dibakar sampai dagingnya lunak dan mengeluarkan aroma. Setelah dirasa teksturnya sudah lembut terong diangkat kemudian dikupas kulitnya. Lalu untuk membuat sambal terasi siapkan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, rampai, garam, dan terasi yang sudah dibakar agar aromanya lebih kuat, kemudian ulek hingga semua tercampur merata. Gambar sambal terasi dapat dilihat pada lampiran 6 foto ke 2. Tidak lupa menyiapkan *tempoyak* yang sudah difermentasi selama kurang lebih 4 hari di dalam wadah yang kedap udara. Rasa *tempoyak* akan maksimal jika dikonsumsi di hari ke-4 atau ke-5 setelah fermentasi karena sudah ada rasa asam tetapi masih ada rasa manis dari buah durian tersebut. Jika ingin lebih praktis bisa membeli *tempoyak* yang sudah jadi di toko terdekat.

Cara mencicipi hidangan pada tradisi *nyeruit* menggunakan tangan tanpa menggunakan sendok. Pertama, cucilah tangan terlebih dahulu. Kemudian ambil wadah untuk *nyeruit* berupa mangkuk atau wadah cekung lainnya. Masukkan daging ikan bakar yang telah disuwir, sambal terasi, terong bakar yang sudah dikupas kulitnya, *tempoyak* dan isian timun atau biji timun yang sudah dikerok ke dalam wadah. Selanjutnya aduk semua bahan menggunakan tangan hingga tercampur rata. Proses percampuran inilah yang disebut dengan *seruit*. Sambal *seruit* yang telah

jadi dapat dilihat pada lampiran 6 foto ke 4. *Seruit* cocok di santap dengan nasi hangat dan berbagai lalapan seperti, timun, kol, kemangi, jengkol, petai dan daun jambu mete yang direbus.

Tradisi *menyeruit* ini biasanya dilakukan dengan duduk lesehan bersama-sama di atas tikar. Daun pisang digunakan sebagai alas makanan yang telah matang. Berbagai olahan makanan seperti ikan bakar, sambal dan lalapan diletakkan di atas daun pisang termasuk mangkuk yang akan digunakan untuk mencampur bahan-bahan *seruit*. Tradisi *nyeruit* ini umumnya menggunakan tangan tanpa sendok ataupun garpu untuk menyantap hidangan sehingga tidak memerlukan banyak peralatan makan. Tradisi *nyeruit* dapat dilihat pada lampiran 6 foto ke 6. *Seruit* disantap dengan nasi hangat dan lalapan sehingga sifatnya mengenyangkan dan cocok dikonsumsi saat makan siang. Selain itu *seruit* biasa disajikan pada acara kumpul bersama teman kerabat atau keluarga.

5. Makna dan Filosofi yang Terkandung dalam Tradisi *Nyeruit* Masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana

Makna filosofi dari tradisi *nyeruit* menggambarkan adanya kebersamaan. Dalam pedoman hidup masyarakat Lampung, yang dikenal sebagai *piil pesenggiri* terdapat salah satu aspek, yakni *sakai sembayan*, yang mengandung makna saling menolong dan bergotong royong antar sesama. Aspek ini tercermin dalam proses pelaksanaan tradisi *nyeruit*, yang dilakukan secara bergotong royong tanpa membedakan kelas sosial

mulai dari menyiapkan bahan-bahan, memasak, hingga akhir acara yang dilakukan secara bersama-sama. Sehingga tradisi *nyeruit* merupakan perwujudan dari aspek *sakai sambayan*. Selain melibatkan gotong royong, tradisi *nyeruit* juga memiliki makna penghormatan kepada orang yang lebih tua dalam keluarga atau suku, seperti yang ditunjukkan saat proses percampuran semua bahan untuk *seruit* dilakukan oleh orang yang lebih tua dalam keluarga atau suku tersebut.

6. Kandungan Gizi yang Terkandung Pada *Seruit* Sebagai Makanan Khas Masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana

Seruit merupakan makanan khas dengan olahan utama berupa ikan yang digoreng atau dibakar, sambal dan lalapan. Bahan baku yang berasal dari tumbuhan dan hewan inilah yang mengandung banyak nutrisi bagi manusia. Ikan mengandung protein, mineral, asam lemak dan vitamin yang mampu melengkapi kebutuhan gizi pada tubuh. Mengonsumsi ikan dapat meminimalisir resiko terjadinya gangguan pada jantung.⁶⁸ Selain ikan, hidangan lainnya seperti terong bakar, sambal yang di dalamnya terdapat buah rampai serta aneka lalapan yang terdiri dari tumbuh-tumbuhan mengandung nutrisi yang baik untuk tubuh. Kandungan gizi yang terkandung dalam setiap bahan-bahan yang dipakai dalam *seruit* dapat dilihat pada tabel 4.5 berikut.

⁶⁸ Aulia Andhikawati et al., "Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia," *Marinadae* 4, no. 2 (2021): 77.

Tabel 4.5 Kandungan Gizi Pada Setiap Tumbuhan dan Hewan yang Digunakan Pada *Seruit* Sebagai Makanan Khas Masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana

No.	Jenis tumbuhan / hewan	Jenis zat gizi	Fungsi	Sumber pustaka
1	Ikan nila	Protein, kalori, karbohidrat, lemak, asam folat, fosfor, selenium, kalium dan sejumlah vitamin	1) Menjaga kolesterol 2) Mencegah resiko kanker 3) Menjaga otot, gigi, dan tulang tetap sehat	Ramlah <i>et al</i> , <i>Jurnal Biologi Makassar</i> 1, no.1 (2016).
2	Ikan baung	Protein, karbohidrat, lemak, omega-3 dan sejumlah vitamin	1) Menjaga kesehatan otak 2) Mengurangi tingkat kolesterol 3) Mengatasi asma 4) Menghindari resiko penyakit jantung	Rini Susilowati, <i>Jurnal Kelautan dan Perikanan</i> 12, no.2 (2017).
3	Ikan patin	Protein, kalori, lemak karbohidrat vitamin B12, omega-3	1) Mencegah penyakit jantung dan paru-paru 2) Meningkatkan daya ingat dan kecerdasan 3) Membantu dalam pertumbuhan otot dan tulang	Muthia Putri W., <i>Jurnal Teknologi Busana dan Boga</i> 8, no. 2 (2020).
4	Ikan belida	Protein, lemak, vitamin, zat besi, fosfor dan kalium	1) Meningkatkan kesehatan tubuh 2) Menjaga kesehatan tulang 3) Menjaga kesehatan jantung dan peredaran darah	Putranto H.F., <i>Majalah Ilmiah Pertanian</i> 41, no. 1 (2016).
5	Padi	Karohidrat, serat, vitamin dan mineral	1) Sebagai sumber energi 2) Menjaga kesehatan tulang,	Nany Suryani, <i>Jurnal Kesehatan</i>

			3) Meningkatkan saraf dan otot Mencegah dari berbagai penyakit	<i>Indonesia</i> 11, no. 1 (2020).
6	Cabai merah	Kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, vitamin C, vitamin A, vitamin B1	1) Meningkatkan kekebalan tubuh 2) Mencegah penyakit jantung koroner dan stroke 3) Meningkatkan nafsu makan	Sutrisno, <i>Jurnal Litbang</i> 11, no. 1 (2015).
7	Cabai rawit	Protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi vitamin A,B dan C	1) Mencegah resiko penyakit jantung 2) Menjaga tekanan darah 3) Menghindari kolesterol jahat	Munira, <i>Jurnal Bioleuser</i> 3, no. 1 (2019).
8	Rampai	Protein, lemak, kalori, serat, kalsium, vitamin A, vitamin C, dan antioksidan	1) Menjaga kesehatan tulang 2) Menjaga kulit agar tetap sehat 3) Menurunkan resiko terjadinya penyakit ginjal, kanker, jantung dan stroke	Fitri Yelli, <i>Jurnal Agrotek Tropika</i> 10, no. 4 (2022).
9	Bawang merah	Protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin C, vitamin B, dan sejumlah antioksidan	1) Mencegah resiko penyakit kanker dan jantung 2) Dapat menyembuhkan penyakit demam dan flu 3) Menjaga kesehatan kulit dan menyuburkan rambut	Mifta Hulzana, <i>Jurnal Agrotekbis</i> 2, no. 5 (2014).
10	Bawang putih	Karbohidrat, serat, kalium, zat besi, vitamin C, vitamin B6, dan sejumlah	1) Mengontrol produksi minyak yang berlebihan 2) Membantu menghilangkan jerawat	Erwin Fajar Hasrianda, <i>Jurnal Pangan</i> 31, no. 2

		antioksidan	3) Meningkatkan daya tahan dan mengatasi flu	(2022).
11	Kunyit	Karbohidrat, protein, mineral, dan moisture	1) Mengurangi rasa sakit saat haid 2) Membantu mengurangi rasa gatal akibat alergi 3) Meningkatkan imun pada tubuh	Shelvia Athala, <i>Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada</i> 10, no. 2 (2021).
12	Jahe	Karbohidrat, serat, protein, sodium, zat besi, potasium, dan vitamin C	1) Meredakan penyakit flu, alergi, maag, mual dan perut kembung 2) Meredakan nyeri saat haid 3) Meningkatkan imun pada tubuh	Dewi Sari, <i>Tropical Bioscience : Journal of Biological Science</i> 1, no. 2 (2021).
13	Terong	Protein, lemak, karbohidrat, kalori, besi, fosfor, karotin, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, dan asam nikonat.	1) Menurunkan resiko terjadinya penyakit pada pencernaan, diabetes dan kanker 2) Mengurangi penuaan dini akibat radikal bebas 3) Menjaga kekuatan tulang	Teresia Buulolo, <i>Jurnal Pendidikan Biologi</i> 3, no. 1 (2022).
14	Timun	Protein, lemak, karbohidrat, kalori, fosfor, besi, thianin, riboflavor, vitamin A, vitamin C, vitamin B1, vitamin B2	1) Menjaga tubuh dari radikal bebas yang menyebabkan penyakit kanker, jantung dan paru-paru 2) Menjaga daya tahan tubuh 3) Menghidrasi kulit	Aprilia Dwi Fatimah, <i>Journal of Islamic Integration Science and Technology</i> 1, no.1 (2023).
15	Kemangi	Kalsium, fosfor, zat	1) Menyegarkan nafas pada mulut	Adelina Ari H.,

		besi, magnesium, vitamin C dan vitamin A	2) Menghilangkan bau mulut dan badan 3) Sebagai antibakteri	<i>Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan</i> 23, no. 1 (2018)
16	Kol	Kalori, protein, lemak, karbohidrat, serat, kalsium, dan vitamin C	1) Menurunkan tingkat kolesterol 2) Menjaga kesehatan pada jantung 3) Mengurangi berat badan	Astri Rovi'ati, <i>Jurnal Agrosains</i> 21, no. 1 (2019).
17	Petai	Karbohidrat, lemak, protein, vitamin B, C dan E	1) Menjaga daya tahan tubuh 2) Meningkatkan fungsi otak 3) Menurunkan stress	Nada A., <i>Prosiding Seminar Nasional MIPA</i> (2019)
18	Jengkol	Protein, karbohidrat, kalsium, fosfor, vitamin A, vitamin B1 dan antioksidan	1) Mengurangi kolesterol 2) Sebagai pengobatan diabetes dan penurunan gula darah 3) Menjaga kesehatan sistem kardiovaskuler	Indah Sinaga, <i>Jurnal Biosains</i> 4, no. 2 (2018).
19	Daun jambu mete	Senyawa antioksidan (fenol, flavonoid, dan tanin)	1) Menjaga kesehatan ginjal 2) Sebagai obat penyakit diabetes, diare dan demam 3) Menurunkan gula dalam darah	Annisa Arifatuz Z., <i>Jurnal Lentera Bio</i> 10, no. 3 (2021).
20	Durian	Karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, asam folat, zat besi, magnesium, vitamin C	1) Mengurangi kolesterol, simbelit dan mengobati penyakit kulit 2) Mempertahankan kekebalan tubuh 3) Mencegah penyakit anemia	Lila Maharani, <i>Jurnal Bionature</i> 18, no. 1 (2017).

Berdasarkan Tabel 4.5 di atas terdapat 16 jenis tumbuhan dan 4 hewan yang digunakan sebagai bahan dalam pembuatan *seruit* yang masing-masing tumbuhan atau hewan memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh. Nutrisi yang terkandung dalam *seruit* ini bisa dikatakan seimbang karena mengandung gizi yang diperlukan bagi tubuh seperti protein, karbohidrat, serat, lemak, sejumlah vitamin dan antioksidan yang memiliki banyak manfaat.

7. Etika dan Etiket dalam Tradisi *Nyeruit* Masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana

Tradisi *nyeruit* adalah kebiasaan yang dilakukan dalam keluarga kecil, sehingga dalam pelaksanaannya tidak terdapat etika maupun etiket khusus karena tidak memerlukan aturan yang wajib dilakukan. Tetapi walaupun tidak terdapat etika dan etiket khusus, tradisi *nyeruit* ini memiliki beberapa prosedur yang harus diikuti selama pelaksanaannya yakni tradisi *nyeruit* dilakukan secara bersama-sama sehingga terkesan ramai mulai dari tahap persiapan hingga selesai. Tradisi ini bisa dilakukan dengan teman, anggota keluarga atau sanak saudara yang lain. Tahap awal dimulai dari berdo'a terlebih dahulu, selama prosesnya semua orang duduk dalam posisi lesehan dan makan dengan tangan tanpa menggunakan sendok ataupun peralatan makan lainnya. Dalam tradisi *nyeruit*, baik laki-laki maupun perempuan semuanya turut serta tetapi memiliki peran yang berbeda. Laki-laki bertanggung jawab mencari

bahan baku, sementara perempuan mengolah bahan baku tersebut. Namun, yang tetap dijunjung adalah orang yang dituakan atau yang paling dihormati dalam keluarga yang menyampur hidangan utama *seruit*.

8. Kajian Produk Akhir

Produk yang dihasilkan dari penelitian mengenai Kajian Etnogastronomi *Seruit* Makanan Khas Masyarakat Adat Lampung Pepadun di Desa Sukadana diimplementasikan dalam media pembelajaran berupa ensiklopedia digital mengenai pemanfaatan tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam tradisi *nyeruit*. Ensiklopedia ini berkaitan dengan materi keanekaragaman hayati pada sub bab konservasi dan pelestarian sumber daya alam. Tampilan depan dan belakang ensiklopedia pemanfaatan tumbuhan dan hewan yang digunakan untuk *nyeruit* dapat dilihat pada lampiran 8 foto 1 dan foto 2.

Media ensiklopedia yang dibuat memuat media yang menampilkan tentang pemanfaatan keanekaragaman hayati khususnya tumbuhan dan hewan yang dimanfaatkan oleh masyarakat di Desa Sukadana sebagai bahan baku untuk membuat *seruit*, dilengkapi dengan gambar, nama latin, deskripsi tumbuhan, deskripsi hewan, cara memasak, filosofi, kandungan gizi serta etika dan etiket dalam melakukan tradisi *nyeruit*.

Ensiklopedia ini berbasis kearifan lokal yang ada di lingkungan Desa Sukadana yang dikaitkan dengan materi keanekaragaman hayati.

Produk ensiklopedia yang dikembangkan menguraikan mengenai persebaran keanekaragaman hayati yang ada di Indonesia yang dikaitkan dengan manfaat seperti sebagai tanaman pangan. Selain itu, hal-hal yang dapat mengancam pelestarian sumber daya hayati dapat diusulkan untuk melakukan upaya konservasi tanaman dan hewan sehingga budaya *nyeruit* bisa tetap dilestarikan sampai ke generasi selanjutnya.

Ensiklopedia *seruit* Lampung Pepadun merupakan sumber belajar yang didesain untuk mendukung proses pembelajaran materi keanekaragaman hayati. Sumber belajar ensiklopedia memiliki kelebihan pada desain dan kontennya. Terdapat kelebihan ensiklopedia yaitu ensiklopedia sebagai sumber belajar terletak pada kemampuannya yang mudah dipahami dan memberikan penjelasan yang rinci. Ensiklopedia merupakan informasi mengenai materi pelajaran dalam bentuk teks yang disertai dengan ilustrasi gambar. Ensiklopedia ini digunakan oleh pendidik sebagai tambahan informasi dalam proses pembelajaran, yang mencakup berbagai aspek materi secara luas. Dengan demikian, siswa dapat memperoleh informasi yang lebih detail tentang materi yang akan dipelajari.⁶⁹

B. Pembahasan

Penelitian dilakukan pada masyarakat adat Lampung Pepadun yang berada di Desa Sukadana Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur,

⁶⁹ Hermanto, Sudaryanto, and Cindy Febriana, "Pengembangan Buku Berbasis Ensiklopedia Untuk Mata Kuliah Budaya Indonesia Program Darmasiswa," *Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia* 2, no. 1 (2020): 22.

penelitian ini dilakukan dengan melakukan wawancara dan observasi lapangan. Wawancara dilakukan dengan narasumber yang berjumlah 20 orang terdiri dari 4 responden kunci dan 16 responden umum. Responden kunci yaitu bapak Zainal Abidin Wahid selaku Ketua Adat serta memiliki gelar Suttan Paku Alam, Ibu Uzunuhir selaku Pemangku rumah adat yang memiliki gelar Suttan Lepus, bapak Arif yang bergelar Suttan Alam, dan bapak Amir Badarsyah selaku Kepala Dusun 1. Responden umum terdiri dari masyarakat umum. Berdasarkan wawancara dengan narasumber diperoleh hasil sebagai berikut.

Tradisi *nyeruit* masyarakat Lampung Pepadun di Desa Sukadana masih sering dilakukan sebagaimana mestinya. Bahan yang digunakan untuk membuat *seruit* menggunakan tumbuhan dan hewan. Karena letak geografisnya, membuat desa ini memiliki curah hujan yang tinggi sehingga membuat desa ini dapat memproduksi tumbuhan yang biasa digunakan dalam pembuatan *seruit*, seperti sayuran dan rempah-rempah. Sedangkan hewan yang digunakan adalah ikan air tawar karena letak Desa Sukadana yang berada dibagian tengah Lampung membuat masyarakatnya terbiasa mengkonsumsi ikan dari sungai ketimbang ikan air laut.

Latar belakang munculnya tradisi *nyeruit* ini dikarenakan kegemaran suku Lampung dalam mengkonsumsi makanan yang memiliki rasa pedas dan segar. Akhirnya muncul sambal *seruit* yang pedas dan lalapan sebagai pendamping untuk menyegarkan rasa. Kemudian kebiasaan ini berkembang menjadi sebuah tradisi yang turun-temurun dari nenek moyang dan tetap ada

hingga kini. *Nyeruit* merupakan suatu tradisi makan secara bersama-sama tanpa menggunakan peralatan makan yang menjadi budaya suku Lampung Pepadun yang mendiami hampir sebagian area tengah di provinsi Lampung dan kuantitasnya lebih banyak dibanding daerah lain. Di Lampung, kegiatan *nyeruit* merupakan kebiasaan yang umum dilakukan oleh masyarakat suku Pepadun, dimana mereka memanfaatkan hasil bumi sekitar sebagai bahan makanan sehari-hari. Tradisi ini dahulu berfungsi sebagai cara untuk berinteraksi sosial yang membangkitkan rasa kebersamaan, saling menghargai, dan menghormati orang yang lebih tua.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Suttan Paku Alam dan Suttan Lepus, dahulu *seruit* merupakan campuran dari daging ikan bakar, sambal terasi, *tempoyak*, terong bakar dan isian timun yang dicampur secara langsung menggunakan tangan dan dimakan menggunakan nasi serta lalapan. Namun, terkadang bagi orang asing akan menganggap cara mencampur makanan seperti ini kurang memperhatikan aspek kebersihan. Seiring perkembangan zaman terdapat modifikasi dalam proses percampuran bahan dalam *seruit* agar tidak terkesan kurang higienis. Terdapat beberapa modifikasi dalam mencampur *seruit* misalnya dengan membungkus tangan dengan plastik sebelum mencampur semua bahan di dalam wadah. Selain itu bisa juga dengan cara seperti prasmanan. Jadi setiap orang akan diberi piring untuk meracik sendiri *seruit* Lampung sesuai dengan bahan yang telah disediakan. *Seruit* kaya akan cita rasa karena rasa yang ditimbulkan dalam percampuran semua bahan bermacam-macam seperti pedas, asam, asin dan manis. Aroma

yang muncul dominan amis dari ikan yang dibakar dan aroma tajam yang berasal dari *tempoyak* bersatu dalam *seruit*.

Tradisi *nyeruit* di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur banyak menggunakan unsur tumbuhan dan hewan. Tumbuhan yang digunakan terdiri atas 16 jenis dari 10 famili yaitu padi (*Oryza sativa* L.), cabai merah (*Capsicum annuum* var. *acuminatum* L.), cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.), rampai (*Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*), bawang merah (*Allium cepa* var. *acuminatum* L.), bawang putih (*Allium sativum* L.), kunyit (*Curcuma longa* Linn.), jahe (*Zingiber officinale*), terung (*Solanum melongena* L.), mentimun (*Cucumis sativus* L.), kemangi (*Ocimum sanctum* Linn.), kol (*Brassica oleracea* var. *capitata* L.), petai (*Parkia speciosa* Hassk.), jengkol (*Phitecellobium jiringa*), daun jambu mete (*Anacardium occidentale* Linn.), dan durian (*Durio Zibethinus* Murr.). Sedangkan hewan yang digunakan terdiri dari 4 jenis dari 4 famili yaitu ikan nila (*Oreochromis* sp.), ikan baung (*Hemibagrus nemurus*), ikan patin (*Pangasius* sp.), ikan belida (*Chitala lopis*).

Seruit Lampung Pepadun menggunakan *tempoyak* di dalam sambalnya sebagai salah satu ciri khas dari *seruit* pepadun. *Tempoyak* merupakan hasil fermentasi dari buah durian. *Tempoyak* akan dicampurkan dengan sambal terasi yang merupakan hidangan utama dalam *seruit*. Tanpa sambal dan *tempoyak* maka tidak bisa dikatakan *seruit*. Bagi sebagian orang Lampung mengatakan bahwa ikan merupakan bahan utama dalam tradisi *nyeruit*, tidak ada ikan maka tidak bisa dikatakan *seruit*. Namun terdapat

beberapa orang yang mengganti ikan dengan telur sebagai lauk-pauknya karena menyesuaikan dengan kebutuhan. Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu masyarakat, hal ini wajar saja karena sebenarnya tidak ada aturan khusus dan tradisi *nyeruit* pun dapat dilakukan sesuai selera dan bahan yang ada di dapur.

Penelitian yang sama dilakukan oleh Resi Suhendri (2024) yang berjudul Kajian Etnogastronomi *Seruit* Lampung Masakan Khas Masyarakat Adat Lampung Saibatin Sebagai Bahan Ajar Untuk SMA. Dimana dalam penelitiannya mengkaji tentang *seruit* pada adat Lampung Saibatin, dimana dalam membuat sambal terasinya menggunakan belimbing wuluh sebagai bahan tambahannya. Selain itu juga *seruit* saibatin menggunakan kuah *ghammas* sebagai pendampingnya yaitu sambal yang diberi air dan irisan bawang merah. Sedangkan *seruit* pepadun menggunakan *tempoyak* sebagai bahan tambahan dalam sambal *seruit* dan tidak menggunakan kuah *ghammas*. Dapat disimpulkan bahwa *seruit* pepadun dan saibatin memiliki perbedaan dari segi bahan baku dan cara mengolahnya.

Menurut tokoh adat yang bergelar Suttan Alam, dahulu *seruit* sering dilakukan saat acara pernikahan tetapi dilaksanakan sebelum hari pernikahan atau disebut hari *penikelan*. Tradisi ini berfungsi untuk merekatkan tali silaturahmi antar kerabat dan sanak saudara. Tradisi *nyeruit* dilakukan secara bersama-sama dengan posisi lesehan dan menggunakan daun pisang sebagai alas makanan. Peralatan yang dipakai cukup mangkuk sebagai wadah untuk menyampurkan bahan *seruit*.

Bagi orang asing tradisi *nyeruit* seperti ini akan menjadi pengalaman unik yang sering terjadi ketika pertama kali merasakan *seruit*. Tak heran jika banyak orang akan terkejut dengan cara masyarakat Lampung memakan *seruit*. Terkadang orang akan menilai tradisi makan *seruit* yang dilakukan suku Lampung kurang higienis karena cara mencampurkan semua bahan dengan tangan tanpa menggunakan alat makan. Kemudian rasa yang muncul bermacam-macam saat memakan *seruit* seperti perpaduan pedas, asam, dan asin serta rasa gurih dari olahan ikan memiliki daya nafsu bagi penikmatnya untuk menyantap *seruit* secara bersama-sama.

Tradisi *nyeruit* ini digunakan sebagai interaksi sosial sehingga timbul rasa kebersamaan, saling menghargai satu sama lain serta rasa hormat terhadap orang yang lebih tua. Nilai filosofis yang terkandung pada tradisi *nyeruit* merupakan simbol kebersamaan. Sesuai dengan pedoman hidup masyarakat Lampung (*piil pesenggiri*) terdapat satu unsur yaitu *sakai sembayan* yang mengandung arti suka menolong dan bergotong royong. Tradisi *nyeruit* merupakan perwujudan dari unsur *sakai sembayan* yang kemudian tercermin pada proses pelaksanaannya mulai dari persiapan hingga selesai semua dilakukan bersama-sama tanpa melihat strata sosial. Selain itu menurut wawancara dengan pemangku rumah adat yang bergelar Suttan Leppus, beliau menjelaskan dimana cara mencampur *seruit* yang menggunakan tangan tanpa peralatan khusus memiliki makna filosofis berupa kesetaraan. Hal ini dikarenakan makanan yang sudah tercampur rata akan sama ketika diambil untuk dimakan. Artinya setiap orang baik muda maupun

dewasa akan mengambil *seruit* yang sama dari satu wadah untuk dimakan tanpa perbedaan sehingga makna kesetaraan dapat tercermin dalam hal ini.

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.

Pengetahuan mengenai tradisi ini diturunkan dalam keluarga dari generasi ke generasi ketika orang tua melakukan tradisi *nyeruit* dan mengajak anak-anak untuk berpartisipasi dalam segala proses, dari mulai persiapan hingga selesai. Oleh karena itu, tradisi *nyeruit* diharapkan dapat diwariskan secara turun-temurun. Penulis menemukan bahwa tidak ada dokumen tertulis atau penelitian yang terkait dengan tradisi *nyeruit* karena warisan yang berasal dari keluarga, sehingga tidak dapat diarsipkan.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai *seruit* sebagai makanan khas masyarakat Lampung Pepadun maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. *Seruit* merupakan makanan khas Lampung yang berbahan dasar ikan yang digoreng atau dibakar, sambal, dan lalapan. Jenis-jenis tumbuhan dan hewan yang digunakan untuk membuat *seruit* terdapat 20 jenis hewan dan tumbuhan yang terdiri dari ikan nila, ikan baung, ikan patin, ikan belida, padi, cabai merah, cabai rawit, rampai, bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, terong, timun, kol, kemangi, petai, jengkol, daun jambu mete dan durian.
2. Cara mengolah *seruit* cukup mudah, ikan dapat dibakar atau digoreng kemudian untuk membuat sambal cabai, bawang merah, rampai dan garam dihaluskan. Selanjutnya bakar terong hingga wangi. Untuk cara penyajian dan cara mencicipi *seruit* yaitu duduk lesehan dengan daun pisang sebagai alas makanan, kemudian satu orang mencampur *seruit* dalam wadah yang disediakan. Untuk mencampur *seruit* yaitu ambil daging ikan masukkan dalam wadah, sambal, tempoyak, terong bakar yang sudah dikupas kulitnya dan isian timun lalu aduk menggunakan tangan. Bagi orang lain yang memakan *seruit* akan terkejut karena *seruit* memiliki cita rasa yang bermacam-macam, selain itu, terkadang orang

menilai kesan kurang higienis karena cara mencampur bahan dengan tangan.

3. Secara filosofi dan sejarah tradisi *seruit* sudah ada sejak zaman dahulu dimulai dari kebiasaan orang lampung yang menyukai makanan pedas dan segar sehingga muncul sambal *seruit* yang dimakan dengan lalapan. *Seruit* melambangkan kebersamaan sesuai dengan *piil pesenggiri* dimana di dalamnya terdapat salah satu unsur yakni *sakai sambayan* yang artinya kebersamaan dan gotong royong, hal ini juga dapat dilihat dari proses pembuatannya dimana perempuan dan laki-laki turut andil dalam prosesnya.
4. *Seruit* dirasa memiliki kandungan gizi yang seimbang karena *seruit* terdiri dari berbagai jenis hewan dan tumbuhan yang mengandung nutrisi yang diperlukan tubuh seperti karbohidrat, protein, lemak, serat, sejumlah vitamin dan zat antioksidan.
5. Dalam tradisi *nyeruit* tidak terdapat etika dan etiket khusus, tetapi terdapat beberapa hal yang biasanya masih dilakukan dalam prosesnya diawali dari berdoa terlebih dahulu, duduk lesehan secara bersama-sama dan ketika makan menggunakan tangan secara langsung tanpa menggunakan alat makan lainnya. Terdapat kebiasaan yang masih dipertahankan hingga saat ini yaitu yang mencampur *seruit* adalah orang yang lebih tua atau yang dihormati dalam suatu keluarga.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Kajian Etnogastronomi *Seruit* Makanan Khas Masyarakat Adat Lampung Pepadun di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur sebagai Bahan Ajar untuk SMA. Pada penelitian ini peneliti menyarankan kepada anak remaja untuk lebih aktif dalam memperkenalkan kuliner khas Lampung karena kuliner ini jarang diketahui oleh orang di luar Lampung. Oleh karena itu untuk penelitian selanjutnya, agar mampu meneliti secara mendalam lagi mengenai bahan ajar yang telah dibuat ditingkat SMA untuk menguji keefektivannya guna melestarikan dan memperkenalkan makanan khas Lampung berupa *seruit* kepada siswa di sekolah.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, Priskila, and Ritzky K.M.R. Brahmana. "Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya." *Kinerja* 19, no. 2 (2017).
- Adisa, Shafira Desty, Mustika Tripatmasari, Sinar Suryawati, and Catur Wasonowati. "Identifikasi Morfologi Dan Rendemen Kunyit (*Curcuma Domestica* Val.) Di Kecamatan Kamal Dan Kecamatan Bangkalan, Kabupaten Bangkalan." *Agromix* 13, no. 2 (2022).
- Alessandro R, Dhanu, Iskandar Syah, and Wakidi. "Tradisi Cuak Mengan Pada Masyarakat Adat Lampung Pepadun Di Kampung Gedung Negara." *Journal of PESAGI* 3, no. 5 (2015).
- Andhikawati, Aulia, Junianto, Rega Permana, and Yulia Oktavia. "Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia." *Marinadae* 4, no. 2 (2021).
- Anggraini, Dian. *Menyeruit, Yuk! Bandar Lampung: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bangsa*, 2017.
- Barlian, Ahmad, and Rizkia Isfahani. "Uji Efektivitas Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum Sanctum*) Sebagai Larvasida Alami Terhadap Kematian Larva Nyamuk *Aedes Aegypti*." *Medikes (Media Informasi Kesehatan)* 9, no. 2 (2022).
- BOSTID. *Winged Bean, A High-Protein Crop for the Tropics*. 2nd ed. Washington: National Academy Press, 1981.
- Cahyanto, Tri, Muhammad Efendi, Deasy Rahmawati, Yuni Kulsum, Balqis Tri Oktaria, Iman Aulia Rahman, Afriansyah Fadillah, and Jalaludin. "Kajian Etnobotani Tanaman Jengkol (*Pithecellobium Jiringa*) Di Desa Cimanggu Kecamatan Cibeber Kabupaten Cianjur." In *Seminar Nasional Perhimpunan Masyarakat Etnobiologi Indonesia*, 2021.
- Cathrin, Shely, Reno Wikandaru, Astrid Veranita Indah, and Rinaldi Bursan. "Nilai-Nilai Filosofis Tradisi Begawi Cakak Pepadun Lampung." *Patra Widya: Seri Penerbitan Penelitian Sejarah dan Budaya*. 22, no. 2 (2021).
- Febriani, Della Amalia, Adriani Darmawati, and Fuskhah Eny. "Pengaruh Dosis Kompos Ampas Teh Dan Pupuk Kandang Ayam Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Mentimun (*Cucumis Sativus* L.)." *Jurnal Buana Sains* 21, no. 1 (2021).

- Ferdianto, Jujuk, Nurul Farikhatir Rizkiyah, and Hastuti Nurhayati. "Pemetaan Gastronomi Pulau Lombok Melalui Pendekatan Etnogastronom." *Senorita (Seminar Nasional Kepariwisata)* 3, no. 1 (2022).
- Herman, Norma Putri Ananda, Mahrudin, and Riya Irianti. "Keragaman Jenis Ikan Familia Bagridae Di Sungai Nagara Desa Pandak Daun Kecamatan Daha Utara." *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya* 13, no. 2 (2021).
- Hermanto, Sudaryanto, and Cindy Febriana. "Pengembangan Buku Berbasis Ensiklopedia Untuk Mata Kuliah Budaya Indonesia Program Darmasiswa." *Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia* 2, no. 1 (2020).
- Krisnadi, Antonius Rizki. "Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah." *National Conference of Creative Industry* (2018).
- Krisnawati, Ayda. "Keragaman Genetik Dan Potensi Pengembangan Kecipir (*Psophocarpus Tetragonolobus* L.) Di Indonesia." *Jurnal Litbang Pertanian* 29, no. 3 (2010).
- Lagiman, and Bambang Suriyanta. *Karakterisasi Dan Morfologi Pemuliaan Tanaman Cabai*. Yogyakarta: LPPM UPN "Veteran" Yogyakarta, 2021.
- Leksikowati, S. S., I. Oktaviani, Y. Ariyanti, and A. D. Akhmad. "Ethnobotanical Study of Plants Used by People in Labuhan Ratu Village, East Lampung Regency." *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 258, no. 1 (2019).
- Lukman, Mulyana, and FS Mumpuni. "Efektivitas Pemberian Akar Tuba (*Derris Elliptica*) Terhadap Lama Waktu Kematian Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*)." *Jurnal Pertanian* 5, no. 1 (2014).
- Monareh, Jonatan, and Tommy B. Ogie. "Pengendalian Penyakit Menggunakan Biopestisida Pada Tanaman Padi (*Oryza Sativa* L.)." *Jurnal Agroekoteknologi Terapan* 1, no. 2 (2020).
- Moulia, Nur Mona, Rizal Syarief, Evi Savitri Iriani, Harsi Dewantari Kusumaningrum, and Nugraha Edhi Suyatma. "Antimikroba Ekstrak Bawang Putih." *Jurnal Pangan* 27, no. 1 (2018).
- Mulyani, Isma, and Budijono. "Morphometric and Meristic Analysis of Asian Knifefish (*Notopterus Notopterus*) in Sail River, Pekanbaru Riau Province." *Jurnal Ilmiah Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati* 7, no. 2 (2020).
- Muraqmi, Andi, Syariful Anam, and Ramadhanil Pitopang. "Etnobotani

- Masyarakat Bugis Di Desa Lempe Kecamatan Dampal Selatan Kabupaten Toli-Toli.” *Biocelebes* 9, no. 2 (2015).
- Nanda, Amelia, Intan Sari, and Elfi Yenny Yusuf. “Pertumbuhan Dan Produksi Bawang Merah (*Allium Cepa* L.) Dengan Pemberian Mikroorganisme Lokal (MOL) Feses Walet Pada Media Gambut.” *Jurnal Agro Indragiri* 9, no. 1 (2022).
- Ningrum, Fitri Cahya, Dewi Turgarini, and Risya Ladiva Bridha. “Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung.” *The Journal Gastronomy Tourism* 1, no. 2 (2021).
- Nusifera, Sosiawan. *Kecipir Mutiara Dari Tropis Yang Terabaikan (Tinjauan Pada Aspek Botani, Agronomi, Dan Potensi Sumber Daya Genetik)*. Bandung: UNPAD Press, 2012.
- Pratiwi, Nazriah, Diana Sofia Hanafaiah, and Luthfi Aziz Muhammad Siregar. “Identifikasi Karakter Morfologi Durian (*Durio Zibethinus* Murr) Di Kecamatan Tigalingga Dan Pegagan Hilir Kabupaten Dairi Sumatera Utara.” *Jurnal Agroekoteknologi FP USU* 6, no. 2 (2018).
- Putri, Julian Andriani, Enik Rahayu, Yustina Denik Risyanti, Tri Maryani, and Henry Yuliamir. “Potensi Makanan Tradisional, Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Salatiga.” *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata* 6, no. 1 (2023).
- Renggani, Titik, Suwardi Endraswara, Suwarna Dwijonagoro, and Kuswarsantya. *Keistimewaan Yogyakarta Dalam Perspektif Gastronomi*. Yogyakarta: CV. Grafika Indah, 2021.
- Restiana, Fitri. *Lezatnya Sambal Seruit*. Bandar Lampung: Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, 2019.
- Roveneldo. “Prosesi Perkawinan Adat Istiadat Lampung Pepadun: Sebagai Bentuk Pelestarian Bahasa Lampung.” *Ranah: Jurnal Kajian Bahasa* 6, no. 2 (2017).
- Roza, Yanti Mulia, Geofakta Razali, Endang Fatmawati, Syamsuddin Syamsuddin, and Guntur Arie Wibowo. “Identitas Budaya Dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan Di Indonesia.” *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen* 4, no. 1 (2023).
- Saputra, Juanda Hadi. “Peranan Tokoh Adat Dalam Melestarikan Adat Mego Pak Tulang Bawang.” *Jurnal Kultur Demokrasi* 3, no. 3 (2015).

- Sari, Intan. "Viabilitas Benih Terong (*Solanum Melongena* L.) Dengan Pemberian Pupuk POC Bekicot." *Jurnal Agro Indragiri* 08, no. 2 (2021).
- Shabira, Syarifah Phatia, Agam Ihsan Hereri, and Elly Kesumawati. "Identifikasi Dan Karakteristik Morfologi Dan Hasil Beberapa Jenis Tanaman Tomat (*Lycopersicon Esculentum*) Di Dataran Rendah." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 4, no. 2 (2019).
- Suhara, Ade. "Teknik Budidaya Pembesaran Dan Pemilihan Bibit Ikan Patin (Studi Kasus Di Lahan Luas Desa Mekar Mulya, Kec. Teluk Jame Barat, Kab. Karawang)." *Jurnal Buana Pengabdian* 1, no. 2 (2019).
- Tarwotjo, C. Soejoeti. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo, 2020.
- Tiarani, Prana Dipa, Nilla Kristina, and Yusniwati. "Eksplorasi Dan Karakterisasi Tanaman Kubis Bunga (*Brassica Oleracea* Var. *Bobtrytus*) Di Kecamatan Banuhampu." *Jurnal Zuriat* 34, no. 1 (2023).
- Trivaika, Erga, and Mamok Andri Senubekti. "Perancangan Aplikasi Pengelola Keuangan Pribadi Berbasis Android." *Nuansa Informatika* 16, no. 1 (2022).
- Triwidayati, Maria Harsana Minta. "Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta." *Universitas Negeri Yogyakarta* 15 (2020).
- Undang. "Identifikasi Spesies Cabai Rawit (*Capsicum* Spp.) Berdasarkan Daya Silang Dan Karakter Morfologi." *Agron Indonesia* 43, no. 2 (2015).
- Warawardhana, Deni, and Yuni Maharani. "Indonesia Culinary Center." *Jurnal Tingkat Sarjana bidang Seni rupa dan Desain* 2, no. 1 (2014).
- Zulhendra, Tatik Chikmawati, and Alex Hartana. "Keanekaragaman Petai Di Sumatera Bagian Tengah." *Jurnal Sistematika Tumbuhan* 6, no. 8 (2022).
- Zuhairi, Kuriyani, Dedi Irwansyah, Wahyu Setiawan, Yuyun Yunarti dan Imam Mustofa. *Pedoman Skripsi Mahasiswa IAIN Metro*, 2018.
- Zulaeha Andayani, Ajeng. *Studi Etnobotani Upacara Adat Suku Lam Pepadun Desa Gedung Tataan dan Padang Ratu Kecamatan Ge...*
Tataan Kabupaten Pesawaran. Skripsi: UIN Raden Intan Lampung, 2021.
- Zuriah, Nurul. *Metode Penelitian Sosial dan Pendidikan Teori – Apl*. Jakarta: Bumi Aksara, 2017.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Kisi-Kisi Instrumen Pedoman Wawancara

No.	Komponen	Sub komponen	Nomor pertanyaan
1.	Bahan-bahan	a. Jenis tumbuhan dan bagian yang digunakan	1
		b. Jenis hewan dan bagian yang digunakan	2
		c. Cara mendapatkan bahan yang digunakan	1 dan 2
2.	Memasak	a. Cara mengolah seruit	3 dan 4
3.	Mencicipi	a. Cara mencicipi seruit	5
4.	Menyajikan	a. Cara menghadirkan seruit dalam sebuah acara	6 dan 7
5.	Belajar dan mengeksplorasi makanan	a. Meneliti tradisi nyeruit	8
6.	Pengalaman unik	a. Hal unik dari seruit	9
7.	Pengetahuan gizi	a. Kandungan gizi yang terdapat dalam seruit	10
8.	Filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial	a. Sejarah dan bentuk tradisi nyeruit	11 dan 13
		b. Makna filosofis seruit	12
		c. Nilai sosial pada tradisi nyeruit	14
9.	Etika dan etiket	a. Aturan- aturan (tata tertib)	15

Lampiran 2. Instrumen Wawancara Penelitian

Hari/Tanggal :

Nama :

Usia :

Jabatan :

Lembar wawancara ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi tentang *seruit* sebagai makanan khas pada masyarakat Lampung Pepadun yang dilaksanakan di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Mohon kesediaan Bapak/ibu untuk menjawab pertanyaan sesuai fakta yang ada.

1. Apa saja jenis tumbuhan dan bagaimana cara memperoleh tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*?

Jawab:

.....

2. Apa saja jenis hewan serta bagaimana cara memperoleh hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*?

Jawab:

.....

3. Bagaimana cara memasak *seruit*?

Jawab:

.....

4. Apa saja jenis olahan yang terdapat dalam *seruit*?

Jawab:

.....

5. Bagaimana cara mencicipi *seruit*?

Jawab:

.....

6. Bagaimana cara penyajian *seruit*?

Jawab:

.....
.....
.....

7. Kapan masyarakat Lampung melakukan tradisi *nyeruit*? Pada acara apa saja?

Jawab:

.....
.....
.....

8. Bagaimana cara orang Lampung dalam mewarisi tradisi *nyeruit*?

Jawab:

.....
.....
.....

9. Apakah ada hal unik yang dirasakan oleh bapak/ibu setelah menyantap *seruit*?

Jawab:

.....
.....
.....

10. Apakah menurut bapak/ibu sajian *seruit* cukup menyehatkan? Apa saja contohnya?

Jawab:

.....
.....
.....

11. Kapan tradisi *nyeruit* ini mulai ada di Lampung?

Jawab:

.....
.....
.....

12. Apa saja nilai filosofis yang terdapat pada tradisi *nyeruit*?

Jawab:

.....
.....
.....

13. Bagaimana perkembangan tradisi *nyeruit* pada zaman dahulu hingga zaman sekarang?

Jawab:

.....
.....
.....

14. Apakah ada nilai sosial yang terkandung dalam tradisi *nyeruit* mulai dari pelaksanaan hingga akhir acara?

Jawab:

.....
.....
.....

15. Apakah ada etika khusus maupun etika umum dalam tradisi *nyeruit* yang masih ada hingga saat ini?

Jawab:

.....
.....
.....

Lampiran 3. Hasil Wawancara

KETUA ADAT

Hari/Tanggal : Rabu/29 Febuari 2024

Nama : Zainal Abidin Wahid (Suttan Paku Alam)

Usia : 68 tahun

Jabatan : Ketua Adat

Lembar wawancara ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi tentang *seruit* sebagai makanan khas pada masyarakat Lampung Pepadun yang dilaksanakan di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Mohon kesediaan Bapak/ibu untuk menjawab pertanyaan sesuai fakta yang ada.

1. Apa saja jenis tumbuhan dan bagaimana cara memperoleh tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*?
Jawab: timun, rampai, cabai, kemangi, tempoyak, petai biasa beli dipasar.
2. Apa saja jenis hewan serta bagaimana cara memperoleh hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*?
Jawab: ikan baung, ikan yang berasal dari kali biasanya beli atau mengambil di sungai.
3. Bagaimana cara memasak *seruit*?
Jawab: ikan (bakar/goreng/pepes), terong (rebus/dibakar)
4. Apa saja jenis olahan yang terdapat dalam *seruit*?
Jawab: ikan bakar, sambal *seruit*, lalapan.
5. Bagaimana cara mencicipi *seruit*?
Jawab: zaman sekarang cara menyantap *seruit* menggunakan piring masing-masing dan sambal *seruit* pun diambil dan dibuat atau diracik sendiri-sendiri karena perbedaan selera tiap orang.
6. Bagaimana cara penyajian *seruit*?
Jawab: duduk lesehan bersama-sama dan *seruit* dihidangkan diatas tikar, tetapi jika di rumah makan sambal *seruit* disajikan tidak langsung jadi, tetapi bahan-bahan untuk membuat sambal *seruit* sudah disiapkan sehingga kita bisa meraciknya sesuai selera.
7. Kapan masyarakat Lampung melakukan tradisi *nyeruit*? Pada acara apa saja?
Jawab: acara kumpul keluarga, teman, atau acara santai lainnya.

8. Bagaimana cara orang Lampung dalam mewarisi tradisi *nyeruit*?
Jawab: seruit hampir setiap hari dilakukan sehingga anak-anak menjadi tahu pembuatan seruit.
9. Apakah ada hal unik yang dirasakan oleh bapak/ibu setelah menyantap *seruit*?
Jawab: bahan yang digunakan sama tetapi cara mencampur bahan seruit yang berbeda-beda dan karna adanya seruit ini yang membuat makan terasa nikmat karena dimakan bersama-sama.
10. Apakah menurut bapak/ibu sajian *seruit* cukup menyehatkan? Apa saja contohnya?
Jawab: sehat, tumbuhan yang dipakai untuk lalapan banyak manfaat, misalnya kemangi untuk menghilangkan bau badan.
11. Kapan tradisi *nyeruit* ini mulai ada di Lampung?
Jawab: dari zaman dahulu.
12. Apa saja nilai filosofis yang terdapat pada tradisi *nyeruit*?
Jawab: kebersamaan, hubungan makin erat, meningkatkan silaturahmi antar keluarga.
13. Bagaimana perkembangan tradisi *nyeruit* pada zaman dahulu hingga zaman sekarang?
Jawab: tetap sama, perbedaan dari cara penyajiannya yang berbeda. Dahulu seruit di campur menggunakan tangan sekarang orang menyantap seruit dengan alat makan dan kadang prasmanan.
14. Apakah ada nilai sosial yang terkandung dalam tradisi *nyeruit* mulai dari pelaksanaan hingga akhir acara?
Jawab: nilai sosialnya ada di proses pembuatannya, yaitu bantu membantu dan gotong royong. Misal pembagian membawa bahan-bahan untuk nyeruit dengan teman.
15. Apakah ada etika khusus maupun etika umum dalam tradisi *nyeruit* yang masih ada hingga saat ini?
Jawab: orang tua didahulukan karna menghormati yang lebih tua.

PEMANGKU RUMAH ADAT

Hari/Tanggal : Sabtu/2 Desember 2023

Nama : Uzunuhir (Suttan Lepus)

Usia : 85 tahun

Jabatan : Tokoh Adat/Penjaga Rumah Budaya Informasi Lampung

Lembar wawancara ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi tentang *seruit* sebagai makanan khas pada masyarakat Lampung Pepadun yang dilaksanakan di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Mohon kesediaan Bapak/ibu untuk menjawab pertanyaan sesuai fakta yang ada.

1. Apa saja jenis tumbuhan dan bagaimana cara memperoleh tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*?
Jawab: cabai, rampai, terong oyong, kol, petai, jengkol, timun. Rampai dan kemangi ada di pekarangan rumah sedangkan yang lain beli di pasar.
2. Apa saja jenis hewan serta bagaimana cara memperoleh hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*?
Jawab: ikan (apa saja bisa baung, patin dll) membeli di pasar.
3. Bagaimana cara memasak *seruit*?
Jawab: ikan dibakar, disayur atau dipanggang. Sambal yang terdiri dari terasi, cabai, dan asam yang bisa diambil dari rampai, nanas atau kweni diulek sampai halus. Untuk lalapan bisa dibakar atau direbus seperti terong dan oyong.
4. Apa saja jenis olahan yang terdapat dalam *seruit*?
Jawab: ikan bakar, sambal *seruit*, lalapan.
5. Bagaimana cara mencicipi *seruit*?
Jawab: daging ikan dicampur dengan sambal terasi dan isian timun dalam satu wadah, tambahkan tempoyak, jika kurang asam masukkan kweni atau nanas kemudian dicampur menggunakan sendok/tangan yang dilapisi plastik.
6. Bagaimana cara penyajian *seruit*?
Jawab: biasanya dilakukan dengan posisi lesehan dengan menggunakan tangan, sebagai alas biasanya *seruit* di taruh di atas daun pisang.
7. Kapan masyarakat Lampung melakukan tradisi *nyeruit*? Pada acara apa saja?
Jawab: pada acara kumpul-kumpul. Bagi orang Lampung *seruit* sudah menjadi makanan sehari-hari.
8. Bagaimana cara orang Lampung dalam mewarisi tradisi *nyeruit*?

Jawab: dengan menjadikan seruit makanan sehari-hari sehingga anak-anak mengetahui makanan tradisional ini.

9. Apakah ada hal unik yang dirasakan oleh bapak/ibu setelah menyantap *seruit*?

Jawab: yang menjadikan seruit unik adalah ketika menyantap seruit semua akan menjadi satu tanpa adanya tingkatan kasta.

10. Apakah menurut bapak/ibu sajian *seruit* cukup menyehatkan? Apa saja contohnya?

Jawab: sehat, karena lalapan yang terdiri dari sayuran mengandung vitamin, serta ikan mengandung protein yang bagus untuk pertumbuhan.

11. Kapan tradisi *nyeruit* ini mulai ada di Lampung?

Jawab: sejak jaman nenek moyang.

12. Apa saja nilai filosofis yang terdapat pada tradisi *nyeruit*?

Jawab: kesetaraan atau kesamaan dari segi rasa, tingkatan dan bagian. Artinya saat menyeruit tidak ada tingkatan kasta karena semua orang akan mengambil seruit dari satu wadah yang telah disediakan sehingga apa yang diambil sama.

13. Bagaimana perkembangan tradisi *nyeruit* pada zaman dahulu hingga zaman sekarang?

Jawab: dahulu bahan yang digunakan sering diambil dari kebun sekarang bahan-bahan kebanyakan harus membeli di pasar dan saat ini juga terkadang seruit tidak dicampur langsung menggunakan tangan tetapi memakai sendok.

14. Apakah ada nilai sosial yang terkandung dalam tradisi *nyeruit* mulai dari pelaksanaan hingga akhir acara?

Jawab: kebersamaannya, mulai dari proses pembuatannya yang dilakukan secara bersama-sama hingga akhir.

15. Apakah ada etika khusus maupun etika umum dalam tradisi *nyeruit* yang masih ada hingga saat ini?

Jawab: tidak ada, karena semua setara dalam acara *nyeruit*.

KEPALA DUSUN

Hari/Tanggal : Sabtu/2 Desember 2023

Nama : Amir Badarsyah

Usia : 28 tahun

Jabatan : Kepala Dusun I

Lembar wawancara ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi tentang *seruit* sebagai makanan khas pada masyarakat Lampung Pepadun yang dilaksanakan di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Mohon kesediaan Bapak/ibu untuk menjawab pertanyaan sesuai fakta yang ada.

1. Apa saja jenis tumbuhan dan bagaimana cara memperoleh tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*?
Jawab: lalapan biasanya kol, timun, kemangi. Sambel biasanya cabai, rampai, bawang merah, terong, pete kalo ada. Timun dan cabai bisa ambil di kebun.
2. Apa saja jenis hewan serta bagaimana cara memperoleh hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*?
Jawab: ikan nila atau ikan baung. Ikan bisa diambil dari kolam.
3. Bagaimana cara memasak *seruit*?
Jawab: ikan diolah dengan cara dibakar, sambal terasi diulek sampai halus, terong dibakar.
4. Apa saja jenis olahan yang terdapat dalam *seruit*?
Jawab: ikan yang dimasak, sambal, lalapan kalo ada sayur pindang.
5. Bagaimana cara mencicipi *seruit*?
Jawab: daging ikan diambil taruh di wadah, ambil sambal, terong bakar dan biji timun kemudian campur jadi satu menggunakan tangan. Jika tidak terbiasa bisa menggunakan sendok. Supaya tidak bau amis bisa diberi jeruk nipis.
6. Bagaimana cara penyajian *seruit*?
Jawab: duduk dikarpet atau tikar kemudian *seruit* di keluarkan dan makan bersama-sama.
7. Kapan masyarakat Lampung melakukan tradisi *nyeruit*? Pada acara apa saja?
Jawab: acara kumpul antar teman tetpai jika acara pernikahan jarang ada *seruit*.
8. Bagaimana cara orang Lampung dalam mewarisi tradisi *nyeruit*?

Jawab: dengan mengajak teman-teman suku lampung maupun suku lain untuk mencicipi makanan lampung ini.

9. Apakah ada hal unik yang dirasakan oleh bapak/ibu setelah menyantap *seruit*?

Jawab: rasanya bermacam-macam saat masuk dilidah ada pedas, asam, asin dan manis.

10. Apakah menurut bapak/ibu sajian *seruit* cukup menyehatkan? Apa saja contohnya?

Jawab: sehat. Ikan dan lalapan berasal dari alam sehingga memiliki gizinya masing-masing.

11. Kapan tradisi *nyeruit* ini mulai ada di Lampung?

Jawab: sudah lama mungkin ratusan tahun yang lalu.

12. Apa saja nilai filosofis yang terdapat pada tradisi *nyeruit*?

Jawab: keakraban antara keluarga lebih kental dengan silaturahmi yang terjalin saat menyeruit.

13. Bagaimana perkembangan tradisi *nyeruit* pada zaman dahulu hingga zaman sekarang?

Jawab: dahulu mungkin bahan-bahan itu masih bisa diambil dari alam, kalau sekarang sudah jarang sehingga orang lebih memilih membeli di pasar.

14. Apakah ada nilai sosial yang terkandung dalam tradisi *nyeruit* mulai dari pelaksanaan hingga akhir acara?

Jawab: saat nyeruit jadi ajang mengobrol sehingga antar orang itu bisa makin akrab dan menumbuhkan kebersamaan.

15. Apakah ada etika khusus maupun etika umum dalam tradisi *nyeruit* yang masih ada hingga saat ini?

Jawab: tidak ada.

TOKOH ADAT

Hari/Tanggal : Jumat/1 Maret 2024

Nama : Arif

Usia : 30 tahun

Jabatan : Tokoh Adat (Suttan Alam)

Lembar wawancara ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi tentang *seruit* sebagai makanan khas pada masyarakat Lampung Pepadun yang dilaksanakan di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Mohon kesediaan Bapak/ibu untuk menjawab pertanyaan sesuai fakta yang ada.

1. Apa saja jenis tumbuhan dan bagaimana cara memperoleh tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*?
Jawab: lalapan= timun, terong, kemangi, daun jambu. Sambal= cabai merah, cabai kecil, rampai. Biasanya beli diwarung atau penjual sayur.
2. Apa saja jenis hewan serta bagaimana cara memperoleh hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*?
Jawab: ikan patin, nila, mas dan belida. Biasanya membeli di pasar.
3. Bagaimana cara memasak *seruit*?
Jawab: ikan digoreng atau dibakar. Terasi dibakar kemudian diulek dengan sambal. Terong dibakar.
4. Apa saja jenis olahan yang terdapat dalam *seruit*?
Jawab: sambal terasi/tempoyak, ikan bakar, lalapan.
5. Bagaimana cara mencicipi *seruit*?
Jawab: sambal terasi yang sudah jadi dicampur dengan isian timun yang sudah diserut kemudian ditambahkan tempoyak dan daging ikan. Di zaman sekarang tempoyak ada yang dipisah karena mengikuti selera orang yang berbeda.
6. Bagaimana cara penyajian *seruit*?
Jawab: *seruit* biasa dimakan saat jam makan siang, kadang orang-orang nyeruit duduk di alas karpet bersama dan *seruit* dihidangkan disana.
7. Kapan masyarakat Lampung melakukan tradisi *nyeruit*? Pada acara apa saja?
Jawab: kalau dulu *seruit* dilakukan saat acara hajatan/pernikahan tetapi dilaksanakan sebelum hari pernikahan atau disebut hari penikelan. Seiring perkembangan zaman terkadang *seruit* dilakukan saat yasinan dan pada saat acara kumpul-kumpul.

8. Bagaimana cara orang Lampung dalam mewarisi tradisi *nyeruit*?
Jawab: saat ini seruit sudah menjadi makanan sehari-hari sehingga saat proses pembuatannya generasi muda mengikuti dan membantu proses pembuatannya.
9. Apakah ada hal unik yang dirasakan oleh bapak/ibu setelah menyantap *seruit*?
Jawab: cita rasa yang unik karena cita rasa dari percampuran sambal seruit, muali dari rasa asam, pedas, manis menjadi satu.
10. Apakah menurut bapak/ibu sajian *seruit* cukup menyehatkan? Apa saja contohnya?
Jawab: sehat. Karena dari lalapan yang berasal dari tumbuhan mengandung banyak gizi dan ikan yang mengandung protein.
11. Kapan tradisi *nyeruit* ini mulai ada di Lampung?
Jawab: dari zaman dulu.
12. Apa saja nilai filosofis yang terdapat pada tradisi *nyeruit*?
Jawab: simbol kebersamaan, membangun silaturahmi.
13. Bagaimana perkembangan tradisi *nyeruit* pada zaman dahulu hingga zaman sekarang?
Jawab: zaman sekarang orang nyeruit menggunakan sendok beda dengan zaman dulu yang menggunakan tangan membuat cita rasa lebih nikmat. Sekarang pun banyak model seruit yang prasmanan, kalo dulu seruit dimakan bersama dalam satu tempat.
14. Apakah ada nilai sosial yang terkandung dalam tradisi *nyeruit* mulai dari pelaksanaan hingga akhir acara?
Jawab: saat acara memasaknya orang akan masak bersama-sama dan saling bantu membantu sehingga menimbulkan arti kebersamaan dan gotong royong.
15. Apakah ada etika khusus maupun etika umum dalam tradisi *nyeruit* yang masih ada hingga saat ini?
Jawab: sebenarnya tidak ada, tetapi secara umum atau etika bermasyarakatnya saat nyeruit biasanya orang yang lebih tua itu didahulukan.

MASYARAKAT (LAKI-LAKI)

Hari/Tanggal : Rabu/28 Februari 2024

Nama : Aden Yani

Usia : 65 tahun

Jabatan : Masyarakat

Lembar wawancara ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi tentang *seruit* sebagai makanan khas pada masyarakat Lampung Pepadun yang dilaksanakan di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Mohon kesediaan Bapak/ibu untuk menjawab pertanyaan sesuai fakta yang ada.

1. Apa saja jenis tumbuhan dan bagaimana cara memperoleh tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*?
Jawab: timun, kol, petai, jengkol, daun jambu mete, cabai, rampai, durian untuk tempoyak, bawang putih, kunyit, jahe untuk bumbu ikan bakar.
2. Apa saja jenis hewan serta bagaimana cara memperoleh hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*?
Jawab: ikan nila biasanya diambil dari kolam
3. Bagaimana cara memasak *seruit*?
Jawab: ikan dibakar, sambal seperti biasa diulek pakai terasi yang dibakar, terong di rebus atau dibakar bisa.
4. Apa saja jenis olahan yang terdapat dalam *seruit*?
Jawab: sambal terasi/tempoyak, ikan bakar, lalapan, kalau mau tambahan bisa pakai sayur pindang atau sayur lainnya.
5. Bagaimana cara mencicipi *seruit*?
Jawab: ambil wadah, masukkan daging ikan, sambal terasi, tempoyak, isian timun, terong kasih air minum sedikit agar tidak serasat kemudian campur menggunakan sendok. Kemudian ssambal *seruit* ini dimakan menggunakan nasi.
6. Bagaimana cara penyajian *seruit*?
Jawab: dimakan bersama bisa duduk ditikar atau meja makan hanya biasanya agar lebih enak orang duduk di alas tikar. Kemudian *seruit* disajikan bersama lalapan dan nasi hangat
7. Kapan masyarakat Lampung melakukan tradisi *nyeruit*? Pada acara apa saja?
Jawab: acara kumpul-kumpul
8. Bagaimana cara orang Lampung dalam mewarisi tradisi *nyeruit*?

Jawab: ya dengan sering melakukan nyeruit agar budaya tidak hilang.

9. Apakah ada hal unik yang dirasakan oleh bapak/ibu setelah menyantap *seruit*?

Jawab: rasanya bermacam-macam dilidah

10. Apakah menurut bapak/ibu sajian *seruit* cukup menyehatkan? Apa saja contohnya?

Jawab: tentu sehat, semua bahan tidak mengandung bahan kimia dan merupakan bahan alami

11. Kapan tradisi *nyeruit* ini mulai ada di Lampung?

Jawab: sudah lama sekali

12. Apa saja nilai filosofis yang terdapat pada tradisi *nyeruit*?

Jawab: keeratan antar sesama , menjadi jemabatan silaturahmi

13. Bagaimana perkembangan tradisi *nyeruit* pada zaman dahulu hingga zaman sekarang?

Jawab: zaman dulu orang jika ingin nyeruit membuat sendiri dengan bahan yang ada disekitar, sekarang orang nyeruit semua bahan hampir beli dipasar.

14. Apakah ada nilai sosial yang terkandung dalam tradisi *nyeruit* mulai dari pelaksanaan hingga akhir acara?

Jawab: gotong royong karna semua memasaknya secara bersama-sama

15. Apakah ada etika khusus maupun etika umum dalam tradisi *nyeruit* yang masih ada hingga saat ini?

Jawab: tidak ada yang khusus hanya selayaknya sopan santun saat makan bersama.

MASYARAKAT (PEREMPUAN)

Hari/Tanggal : Selasa/20 Febuari 2024

Nama : Wiwin Susanti

Usia : 48 tahun

Jabatan : Ibu Rumah Tangga

Lembar wawancara ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi tentang *seruit* sebagai makanan khas pada masyarakat Lampung Pepadun yang dilaksanakan di Desa Sukadana Kabupaten Lampung Timur. Mohon kesediaan Bapak/ibu untuk menjawab pertanyaan sesuai fakta yang ada.

1. Apa saja jenis tumbuhan dan bagaimana cara memperoleh tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*?
Jawab: timun, terong, kemangi, daun jambu, cabai, rampai. Bahan beli di pasar, sebagian ada yang ditanam di halaman rumah.
2. Apa saja jenis hewan serta bagaimana cara memperoleh hewan yang digunakan dalam pembuatan *seruit*?
Jawab: ikan. Didapatkan di pasar.
3. Bagaimana cara memasak *seruit*?
Jawab: ikan dibakar, terong dibakar/ direbus, sambal (cabai, rampai, terasi dan garam) dihaluskan.
4. Apa saja jenis olahan yang terdapat dalam *seruit*?
Jawab: ikan bakar, sambal yang dicampur dengan daging ikan, terong, tempoyak, dan timun yang diambil bijinya, aneka lalapan.
5. Bagaimana cara mencicipi *seruit*?
Jawab: bahan-bahan *seruit* yakni sambal, ikan bakar, tempoyak, biji timun dan terong dicampur dan diaduk. Kemudian sambal *seruit* ini dimakan dengan nasi hangat dan lauk yakni ikan bakar, agar lebih segar dimakan dengan lalapan.
6. Bagaimana cara penyajian *seruit*?
Jawab: disajikan biasa dengan piring. Biasanya duduk lesehan.
7. Kapan masyarakat Lampung melakukan tradisi *nyeruit*? Pada acara apa saja?
Jawab: di acara makan siang saat berkumpul
8. Bagaimana cara orang Lampung dalam mewarisi tradisi *nyeruit*?
Jawab: diajak menyeruit bersama-sama.

9. Apakah ada hal unik yang dirasakan oleh bapak/ibu setelah menyantap *seruit*?
Jawab: kebersamaannya, karena saat nyeruit itu beramai-ramai berbeda dengan makan biasa, rasanya pun bermacam-macam dan memang lebih nikmat dimakan bersama.
10. Apakah menurut bapak/ibu sajian *seruit* cukup menyehatkan? Apa saja contohnya?
Jawab: sehat, karena menggunakan bahan alami contohnya ikan mengandung protein.
11. Kapan tradisi *nyeruit* ini mulai ada di Lampung?
Jawab: sudah lama.
12. Apa saja nilai filosofis yang terdapat pada tradisi *nyeruit*?
Jawab: kebersamaan
13. Bagaimana perkembangan tradisi *nyeruit* pada zaman dahulu hingga zaman sekarang?
Jawab: tetap sama
14. Apakah ada nilai sosial yang terkandung dalam tradisi *nyeruit* mulai dari pelaksanaan hingga akhir acara?
Jawab: bantu membantu saat proses memasaknya atau gotong royong
15. Apakah ada etika khusus maupun etika umum dalam tradisi *nyeruit* yang masih ada hingga saat ini?
Jawab: tidak ada, yang penting sopan, tetapi biasanya *seruit* dicampur oleh orang yang lebih tua.

Lampiran 4. Lembar Hasil Observasi

No.	Nama Sajian	Tumbuhan / Hewan yang digunakan	Bagian yang digunakan	Cara Masak	Filosofi
1	Nasi	Padi	Biji	Rebus/kukus	Kesejahteraan dan kebahagiaan
2	Ikan bakar	Ikan	Daging	Dibakar	Kebersamaan dan persahabatan
		Bawang putih	Umbi	Dihaluskan	Hati hidup
		Kunyit	Rimpang		Kebermanfaatan
		Jahe	Rimpang		Kesabaran
3	Sambal terasi	Bawang merah	Umbi	Dihaluskan	Tidak tamak dan sombong
		Cabai merah	Buah		Jangan mudah marah
		Cabai rawit	Buah		Kejujuran
		Rempai	Buah		Gairah dan energi
4	Lalapan	Timun	Buah	-	Kelimpahan
		Kol	Daun	-	Kemakmuran
		Kemangi	Daun	-	Keberuntungan
		Petai	Buah	Direbus	Keberanian dan ketabahan
		Jengkol	Buah	-	Kekuatan dan ketahanan
		Daun jambu mete	Daun	Direbus	Kesehatan dan kecantikan
5	Sambal seruit	Ikan	Daging	Dibakar	Kebebasan
		Terong	Buah	Dibakar	Kesederhanaan dan daya tahan
		Biji timun	Biji	Dikerok	Pertumbuhan dan potensi
		Durian (tempoyak)	Buah	Difermentasi	Kemakmuran
		Sambal terasi	-	dihaluskan	Kekuatan dan keberanian

Lampiran 5. Dokumentasi Wawancara



Foto 1. Wawancara dengan ketua adat



Foto 2. Wawancara dengan pemangku rumah adat



Foto 3. Wawancara dengan kepala dusun



Foto 4. Wawancara dengan tokoh adat



Foto 5. Wawancara dengan masyarakat (laki-laki)



Foto 6. Wawancara dengan masyarakat (perempuan)

Lampiran 6. Dokumentasi observasi**Foto 1.** Ikan bakar**Foto 2.** Sambal terasi**Foto 3.** Lalapan**Foto 4.** Seruit**Foto 5.** Proses pembuatan *seruit***Foto 6.** Kegiatan *nyeruit* dengan masyarakat Desa Sukadana

Lampiran 7. Dokumentasi Kantor Desa dan Rumah Adat



Foto 1. Kantor desa Sukadana



Foto 2. Susunan kepala desa Sukadana



Foto 3. Rumah adat tampak luar



Foto 4. Rumah adat tampak dalam

Lampiran 7. Ensiklopedia *Seruit*

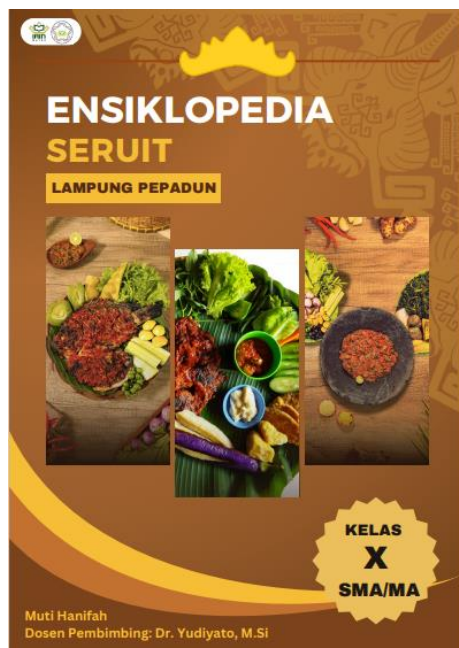


Foto 1. Tampilan depan ensiklopedia

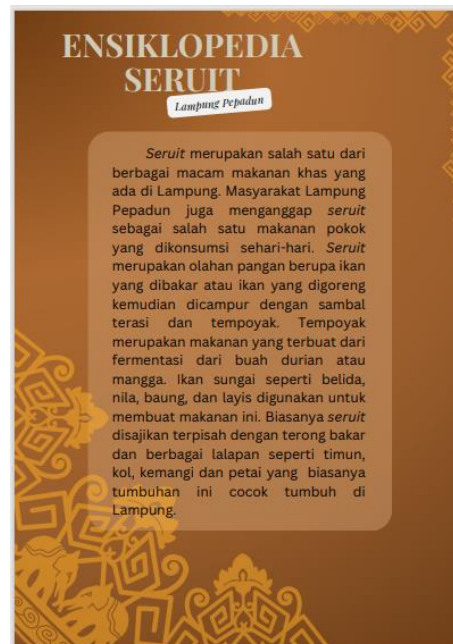


Foto 2. Tampilan belakang ensiklopedia

Lampiran 9. 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.iaim@metrouniv.ac.id

Nomor : B-5460/In.28/J/TL.01/11/2023
Lampiran : -
Perihal : **IZIN PRASURVEY**

Kepada Yth.,
Kepala Desa Kantor Desa Sukadana
di-
Tempat

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

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

Nama : **MUTI HANIFAH**
NPM : 2001080014
Semester : 7 (Tujuh)
Jurusan : Tadris Biologi
Judul : **KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT LAMPUNG
MASAKAN KHAS MASYARAKAT ADAT PEPADUN DI DESA
SUKADANA KECAMATAN LAMPUNG TIMUR SEBAGAI
BAHAN AJAR UNTUK SMA**

untuk melakukan prasurvey di Kantor Desa Sukadana, 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, 26 November 2023
Ketua Jurusan,



Nasrul Hakim M.Pd
NIP 19870418 201903 1 007

Lampiran 10. Surat Balasan Izin Prasurey



**PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG TIMUR
KECAMATAN SUKADANA
KANTOR KEPALA DESA SUKADANA
Jl. An Nur Sukadana**

Sukadana, 29 November 2023

Nomor : 139/ 05 / iz.survey /XI /2001/2023
Lampiran : -
Prihal : Konfermasi Izin Survei

Kepada Yth .
Ka. Program Study S1 TADRIS BIOLOGI
Di-
Tempat

Dengan Hormat

Berdasarkan dengan Surat dari INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO Prody TADRIS BIOLOGI Nomor :B-5459/In.2B/J/TL.01/11/2023 tentang IZIN PRASUREY dengan data sebagai berikut :

Nama : MUTI HANIFAH
NPM : 2001080014
Semester : 7 (Tujuh)
Jurusan : TADRIS BIOLOGI
Judul : KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT LAMPUNG MASAKAN KHAS MASYARAKAT ADAT PEPADUN DI DESA SUKADANA KECAMATAN SUKADANA KABUPATEN LAMPUNG TIMUR SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK SMA

Maka dengan ini kami sampaikan bahwa Permohonan tersebut diatas kami terima untuk melaksanakan Pra Survei dan Kuliah Lapangan di Desa Sukadana Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur .

Demikian surat ini kami sampaikan, dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kepala Desa Sukadana

IDRUS, S.Pd

Lampiran 11. 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-0911/In.28/D.1/TL.00/02/2024
Lampiran : -
Perihal : **IZIN RESEARCH**

Kepada Yth.,
KEPALA KANTOR DESA SUKADANA
di-
Tempat

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Sehubungan dengan Surat Tugas Nomor: B-0912/In.28/D.1/TL.01/02/2024, tanggal 05 Februari 2024 atas nama saudara:

Nama : **MUTI HANIFAH**
NPM : 2001080014
Semester : 8 (Delapan)
Jurusan : Tadris Biologi

Maka dengan ini kami sampaikan kepada KEPALA KANTOR DESA SUKADANA bahwa Mahasiswa tersebut di atas akan mengadakan research/survey di KANTOR DESA SUKADANA, dalam rangka menyelesaikan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT MAKANAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG PEPADUN DI DESA SUKADANA KABUPATEN LAMPUNG TIMUR SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK SMA".

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

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Metro, 05 Februari 2024
Wakil Dekan Akademik dan
Kelembagaan,



Dra. Isti Fatonah MA
NIP 19670531 199303 2 003

Lampiran 12. Surat Tugas



**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

SURAT TUGAS

Nomor: B-0912/In.28/D.1/TL.01/02/2024

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

Nama : **MUTI HANIFAH**
NPM : 2001080014
Semester : 8 (Delapan)
Jurusan : Tadris Biologi

Untuk : 1. Mengadakan observasi/survey di KANTOR DESA SUKADANA, guna mengumpulkan data (bahan-bahan) dalam rangka menyelesaikan penulisan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT MAKANAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG PEPADUN DI DESA SUKADANA KABUPATEN LAMPUNG TIMUR SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK 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 : 05 Februari 2024



Wakil Dekan Akademik dan
Kelembagaan,



Dra. Isti Fatonah MA
NIP 19670531 199303 2 003

Lampiran 13. Surat Balasan Research



**PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG TIMUR
KECAMATAN SUKADANA
KANTOR KEPALA DESA SUKADANA
Jl. An Nur Sukadana**

Sukadana, 22 Februari 2024

Nomor : 139/ 01 / iz.survey /XI /2001/2024
Lampiran : -
Prihal : Konfirmasi Izin Survei

Kepada Yth .
Ka. Program Study S1 TADRIS BIOLOGI
Di-
Tempat

Dengan Hormat

Berdasarkan dengan Surat dari INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO Prody TADRIS BIOLOGI Nomor :B-0912/In.28/D.1/TL.01/02/2024 tentang IZIN SURVEY dengan data sebagai berikut :

Nama : MUTI HANIFAH
NPM : 2001080014
Semester : 8 (Delapan)
Jurusan TADRIS BIOLOGI
Judul KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT MAKANAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG PEPADUN DI DESA SUKADANA KABUPATEN LAMPUNG TIMUR SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK SMA

Maka dengan ini kami sampaikan bahwa Permohonan tersebut diatas kami terima untuk melaksanakan Survei dan Kuliah Lapangan di Desa Sukadana Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur.

Demikian surat ini kami sampaikan, dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.



Lampiran 14. 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 : B-0883/In.28.1/J/TL.00/02/2024
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 : **MUTI HANIFAH**
NPM : 2001080014
Semester : 8 (Delapan)
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Jurusan : Tadris Biologi
Judul : **KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT MAKANAN KHAS MASYARAKAT ADAT LAMPUNG PEPADUN DI DESA SUKADANA KABUPATEN LAMPUNG TIMUR SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK 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, 02 Februari 2024
Ketua Jurusan,



Nasrul Hakim M.Pd

Lampiran 15. 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 PROPOSAL MAHASISWA
 FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN
 IAIN METRO


Nama : Muti Hanifah
 NPM : 2001080014


Program Studi : Tadris Biologi
 Semester : VII

No	Hari/ Tanggal	Pembimbing	Materi yang dikonsultasikan	Tanda Tangan Mahasiswa
	Selasa 21 Mei 2024	Dr. Yudiyanto M.si	Acc proposal ujian munaqosah	Muti Hanifah

Mengetahui,
 Ketua Program Studi Tadris Biologi

Dosen Pembimbing


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


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

Lampiran 16. Hasil Turnitin

KAJIAN ETNOGASTRONOMI
SERUIT MAKANAN KHAS
MASYARAKAT ADAT LAMPUNG
PEPADUN DI DESA SUKADANA
KABUPATEN LAMPUNG TIMUR
SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK
SMA

by Muti Hanifah

Submission date: 30-May-2024 08:34AM (UTC+0300)

Submission ID: 2391433898

File name: SKRIPSI_FIX.pdf (3.66M)

Word count: 21837

Character count: 145142

KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT MAKANAN KHAS
MASYARAKAT ADAT LAMPUNG PEPADUN DI DESA SUKADANA
KABUPATEN LAMPUNG TIMUR SEBAGAI BAHAN AJAR UNTUK
SMA

ORIGINALITY REPORT

5%	5%	1%	0%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.metrouniv.ac.id Internet Source	2%
2	download.garuda.kemdikbud.go.id Internet Source	1%
3	digilib.unila.ac.id Internet Source	1%
4	repository.ar-raniry.ac.id Internet Source	1%
5	text-id.123dok.com Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude bibliography On

Exclude matches < 1%

Lampiran 17. Surat Keterangan Bebas Pustaka Prodi



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

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iningmulyo 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

BUKTI BEBAS PUSTAKA PROGRAM STUDI TADRIS BIOLOGI

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa :

Nama : Muti Hanifah
NPM : 2001080014
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Program Studi : Tadris Biologi
Judul Skripsi : KAJIAN ETNOGASTRONOMI SERUIT MAKANAN KHAS
MASYARAKAT ADAT LAMPUNG PEPADUN DI DESA
SUKADANA KABUPATEN LAMPUNG TIMUR SEBAGAI BAHAN
AJAR UNTUK SMA

Bahwa yang namanya tersebut di atas, benar-benar telah menyelesaikan bebas pustaka jurusan pada Ketua Program Studi Tadris Biologi Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro.

Demikian keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Metro, 7 Juni 2024
Ketua Program Studi Tadris Biologi

Nasrul Hakim, M.Pd
NIP. 198704182019031007

Lampiran 18. Surat Keterangan Bebas Pustaka Perpustakaan



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
UNIT PERPUSTAKAAN**

NPP: 1807062F0000001

Jalan Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp (0725) 41507; Faks (0725) 47296; Website: digilib.metrouniv.ac.id; pustaka.iain@metrouniv.ac.id

**SURAT KETERANGAN BEBAS PUSTAKA
Nomor : P-334/In.28/S/U.1/OT.01/05/2024**

Yang bertandatangan di bawah ini, Kepala Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung menerangkan bahwa :

Nama : MUTI HANIFAH
NPM : 2001080014
Fakultas / Jurusan : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan / Tadris Biologi

Adalah anggota Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung Tahun Akademik 2023/2024 dengan nomor anggota 2001080014

Menurut data yang ada pada kami, nama tersebut di atas dinyatakan bebas administrasi Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat, agar dapat dipergunakan seperlunya.

Metro, 20 Mei 2024
Kepala Perpustakaan

Dr. As'ad, S. Ag., S. Hum., M.H., C.Me.
NIP.19750505 200112 1 002

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Muti Hanifah, lahir di desa Bandar Jaya Barat Kecamatan Terbanggi Besar pada tanggal 20 Januari 2002. Anak pertama dari dua bersaudara, buah kasih dari Ayahanda Yudi Pranoto dan Ibunda Titin Suliyani. Penulis menempuh pendidikan dimulai dari TK Pertiwi Bandar Jaya, melanjutkan ke SD Negeri 3 Bandar Jaya pada tahun 2008 dan lulus pada tahun 2014. Penulis melanjutkan pendidikannya ke jenjang sekolah menengah pertama di SMP Negeri 3 Terbanggi Besar pada tahun 2014 dan lulus pada tahun 2017. Kemudian penulis melanjutkan studinya ke jenjang sekolah menengah atas di MAN 1 Lampung Tengah mengambil jurusan IPA pada tahun 2017 dan lulus pada tahun 2020. Pada tahun yang sama penulis terdaftar sebagai mahasiswa jenjang strata (S1) di salah satu perguruan tinggi berbasis agama Islam dengan program studi Tadris Biologi Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan di Institut Agama Islam Negeri Metro