

MAKANAN TRADISIONAL BENGKULU

Teknologi Pembuatan Dan Prospek Di Masa Depan

**Maryetti
Ramot Silalahi**

**Rektorat
Pelayanan**

**DEPARTEMEN KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA
BALAI PELESTARIAN SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
PADANG
2008**

**MAKANAN TRADISIONAL BENGKULU :
TEKNOLOGI PEMBUATAN DAN PROSPEK
DI MASA DEPAN**



Oleh :
Maryetti
Ramot Silalahi

BALAI PELESTARIAN SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
PADANG
2008

**MAKANAN TRADISIONAL BENGKULU :
TEKNOLOGI PEMBUATAN DAN PROSPEK
DI MASA DEPAN**

**Penulis : Maryetti
Ramot Silalahi**

Editor : DR. Nursyirwan Effendi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang :

**Gambar : Penulis
Disain Cover : Erric Syah
Layout : CV. FAURA ABADI
I S B N : 978-979-9388-85-8**

KATA PENGANTAR

Hanya kepada Allah SWT puji syukur dipanjatkan karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya jua laporan penelitian mengenai "Makanan Tradisional Bengkulu : Teknologi Pembuatan dan Prospek di Masa Depan" dapat diselesaikan.

Penelitian mengenai makanan tradisional merupakan penelitian yang menarik untuk dilakukan. Selain karena sifat obyeknya yang dekat dengan keseharian kita, juga karena aspek yang diteliti memiliki nilai "luhur" jika kita bicara dalam konteks pelestarian. Masyarakat, dimanapun berada cenderung mengarah kepada sesuatu yang baru sehingga tanpa disadari telah kehilangan miliknya yang sangat berharga, termasuk makanan tradisional yang telah diwariskan oleh para pendahulu mereka.

Dalam pelaksanaan penelitian ini, berbagai kemudahan diperoleh berkat bantuan dari berbagai pihak seperti aparat pemda dan instansi terkait lainnya, juga peranserta para informan dalam memberikan informasi yang dibutuhkan. Untuk itu kepada semua pihak yang telah membantu jalannya penelitian ini diucapkan terima kasih.

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan mengenai makanan tradisional, atau setidaknya tidaknya menjadi informasi awal sebagai pembuka jalan bagi siapa saja yang tertarik menggali lebih dalam lagi hal tersebut.

Tiada kata sempurna untuk sebuah karya, karena senantiasa terdapat kelemahan dan kekurangan sebagaimana sifat hakiki manusia. Oleh karenanya kritik dan saran dari pemerhati sangat diharapkan demi terwujudnya sebuah kesempurnaan.

Padang, 16 Juni 2008

Ketua

Dra. Maryetti

NIP. 131972844

SAMBUTAN DIREKTUR TRADISI

Diiringi puji syukur, saya menyambut gembira atas terbitnya buku tentang **"Makanan Tradisional Bengkulu : Teknologi Pembuatan dan Prospek di Masa Depan"**. Buku ini merupakan hasil penelitian yang dilakukan oleh staf fungsional BPSNT Padang. Dalam buku ini diungkapkan tentang makanan tradisional yang merupakan kebanggaan, kemampuan akal budi masyarakat pendukungnya dan juga sebagai identitas diri yang menggambarkan keadaan masyarakat itu.

Dalam perkembangan kehidupan yang tidak terlepas dari modernisasi, makanan tradisional mulai terpinggirkan dan terdesak oleh makanan-makanan modern. Makanan modern itu tidak hanya menyajikan cita rasa dari makanan tetapi juga dianggap sebagai prestise bagi orang yang mengonsumsinya. Tidak heran di era sekarang ini, mengonsumsi makanan modern menjadi keinginan banyak orang.

Untuk mengantisipasi semakin terpinggirkannya makanan tradisional, perlu dibangkitkan kembali kebanggaan masyarakat terhadap makanan tradisionalnya. Kebanggaan itu hanya bisa tumbuh jika masyarakat (terutama generasi muda) mengenal makanan tradisional. Hasil penelitian yang diterbitkan menjadi buku ini menggambarkan beberapa jenis makanan tradisional Bengkulu yang dikenal dan telah mampu menembus pasar.

Mudah-mudahan dengan adanya penerbitan buku ini dapat menambah pengetahuan, serta wawasan pembaca dalam memahami bermacam-macam budaya yang ada di masyarakat.

Jakarta, 16 Juni 2008

Direktur Tradisi

Direktorat Jenderal Nilai Budaya
Seni dan Film



I Gusti Nyoman Widja, SH

NIP. 130606820

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR.....	ii
KATA SAMBUTAN	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB. I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
1.4 Ruang Lingkup	3
1.6 Kerangka Pemikiran	4
1.7 Metode Penelitian	5
BAB. II KOTA BENGKULU SELAYANG PANDANG	6
2.1 Letak Geografis dan Keadaan Alam	6
2.2 Penduduk	7
2.3 Keadaan Sosial Budaya	10
2.4 Sistem Kepercayaan.....	12
BAB. III DESKRIPSI MAKANAN TRADISIONAL BENGKULU.....	13
3.1 Perut Punai	14
3.2 Cucur Pandan	20
3.3 Biji Khatib	22
3.4 Lempuk Durian	23
3.5 Kue Koci	26
3.6 Kue Tat	28
3.7 Lue Pede'	30
BAB. IV PROSPEK MAKANAN TRADISIONAL BENGKULU :	
FAKTOR PENDORONG DAN PENGHAMBAT	31
4.1 Faktor Pendorong	32
4.1.1 Faktor Pendorong Bersifat Internal	32
4.1.2 Faktor Pendorong Bersifat Eksternal	33
4.2 Faktor Penghambat	38
4.2.1 Faktor Penghambat Bersifat Internal	38
4.2.2 Faktor Penghambat Bersifat Eksternal	39
BAB V PENUTUP	43
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
- Daftar Informan	
- Instrumen Penelitian	
- Peta	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Luas Wilayah dan Persentase Luas Kecamatan di Kota Bengkulu	7
Tabel 2.2 Komposisi Penduduk Kota Bengkulu Berdasarkan Kelompok Umur dan Jenis kelamin	8
Tabel 2.3 Tingkat Kepadatan Penduduk Kota Bengkulu	9
Tabel 2.4 Jumlah rata-rata Anggota Rumahtangga Penduduk Kota Bengkulu Per Kecamatan	10

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar	1 : Perut Punai dalam kemasan plastik, siap untuk dijual	15
Gambar	2 : Seorang pekerja sedang mencetak Perut Punai	16
Gambar	3 : Perut Punai yang sudah dicetak, siap untuk digoreng	17
Gambar	4 : Perut Punai yang telah digoreng	17
Gambar	5 : Gula Pasir sedang dibuat karamel	18
Gambar	6 : Perut Punai sedang digulai	19
Gambar	7 : Cucur Pandan dalam kemasan plastik	21
Gambar	8 : Cucur Pandan dihidangkan dengan piring Ceper	21
Gambar	9 : Informan sedang mencetak Biji Khatib	22
Gambar	10 : Lempuk Durian dijual di etalase toko	25
Gambar	11 : Kue koci dihidangkan dalam piring ceper	27
Gambar	12 : Kue Tat pada sebuah perjamuan perhelatan	29

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap suku bangsa memiliki pengetahuan tentang bahan-bahan yang dapat dikonsumsi sebagai makanan. Pengetahuan ini diperoleh secara turun temurun seiring dengan proses sosialisasi yang dialami. Pada tahap awal bahan-bahan tersebut (baik berupa tumbuhan maupun hewan) langsung dimakan begitu saja tanpa melalui proses pengolahan terlebih dahulu. Kemudian seiring dengan perkembangan daya pikir dan terjadinya interaksi dengan masyarakat lain, bahan-bahan tersebut diolah terlebih dahulu sehingga menghasilkan jenis makanan tertentu. Hasil olahan ini pun berkembang terus sehingga dari bahan-bahan yang ada dihasilkan berbagai ragam jenis makanan. Adapun bahan-bahan yang dapat diolah menjadi makanan sangat ditentukan oleh ketersediaan bahan di lingkungan tempat tinggal suku bangsa tersebut. Dengan kondisi alam dan lingkungan yang memiliki ciri khas masing-masing maka setiap suku bangsa mempunyai makanan tradisional sendiri-sendiri.

Eratnya kaitan antara masyarakat dengan makanan tradisional dapat dilihat dari adanya makanan tertentu yang sering diidentikkan dengan masyarakat atau daerah tempat asal makanan tersebut. Sebut saja misalnya, dodol – Garut, pempek – Palembang, peuyem – Bandung, gudeg – Yogya, rendang – Padang dan sebagainya. Makanan-makanan tersebut dikenal sangat luas melewati batas wilayah daerah tempat tinggal masyarakat pendukungnya. Hal ini membawa implikasi makanan tradisional menjadi aset daerah bersangkutan, yang menjadikannya “sesuatu yang dicari” oleh orang-orang yang berkunjung ke daerah tersebut. Potensi ini sangat menjanjikan, apalagi bila dikaitkan dengan daerah-daerah yang merupakan daerah tujuan wisata. Artinya, keberadaan makanan tradisional dapat menjadi salah satu aspek penunjang pariwisata (menimbulkan keinginan orang untuk berkunjung), begitupun sebaliknya daerah tujuan wisata memberi peluang yang besar bagi “nilai jual” makanan tradisional. Dengan demikian ketika

orang mengunjungi suatu daerah, mereka akan berkeinginan untuk membeli makanan tradisional daerah tersebut sebagai oleh-oleh.

Dari beberapa daerah yang merupakan daerah tujuan wisata, Bengkulu termasuk salah satu diantaranya. Namun pada kenyataannya daerah ini belum mempunyai makanan tradisional yang bisa langsung mengingatkan orang pada daerahnya (kecuali ketupat, yang memang identik dengan daerah ini, tetapi memiliki konotasi berbeda). Padahal daerah ini memiliki peluang cukup besar untuk menarik datangnya wisatawan karena selain pesona alamnya yang indah, di daerah ini juga terdapat rumah Bung Karno dan Benteng Malborough yang merupakan obyek wisata sejarah.

1.2 Rumusan Masalah

Makanan tradisional Bengkulu dalam perkembangannya tidak hanya untuk dikonsumsi dalam rumah tangga dan kerabat sebagai makanan sehari-hari atau makanan upacara, tetapi telah ada yang menjadi barang yang memiliki nilai ekonomis seperti dijual di warung-warung atau toko. Diantara beraneka jenis makanan tradisional Bengkulu yang telah menjadi komoditi untuk dijual, ada yang mengalami kemajuan yang ditandai dengan semakin luasnya pemasaran makanan tradisional tersebut, namun ada pula yang tidak maju-maju, bahkan ada yang tenggelam sama sekali. Terjadinya hal yang demikian disebabkan oleh banyak faktor yang mempengaruhi keberadaan makanan tradisional, baik yang berpengaruh langsung maupun tidak.

Salah satu faktor penunjang untuk mengembangkan makanan tradisional adalah teknologi dalam pembuatan makanan. Makanan tradisional biasanya diidentikkan dengan bahan, peralatan dan cara yang juga tradisional. Artinya, peralatan yang digunakan untuk membuat makanan masih menggunakan teknologi sederhana. Selain itu makanan tradisional sebagai sebuah bentuk usaha, pada umumnya masih merupakan usaha rumahtangga dalam arti hanya melibatkan anggota-anggota rumahtangga dalam proses produksi. Dengan demikian yang menjadi masalah dalam penelitian ini adalah

bagaimana makanan tradisional dapat eksis sebagai komoditas ekonomi dan hambatan-hambatan yang dihadapi pengusaha untuk meningkatkan daya jual makanan tradisional.

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk : 1) mendeskripsikan makanan tradisional mulai dari proses pembuatan sampai menjadi barang jadi dan 2) mengetahui peluang makanan tradisional sebagai suatu komoditas yang laku untuk dijual. Data yang diperoleh nantinya diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi instansi yang berkompeten (Pemerintah Daerah) dalam mengambil kebijakan berkaitan dengan usaha meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD).

1.4 Ruang Lingkup

- Materi

Fokus perhatian dalam penelitian ini adalah : makanan tradisional yang memiliki fungsi sebagai makanan sampingan atau pelengkap (makanan yang dikonsumsi bukan didorong rasa lapar). Adapun jenis makanan yang akan dikaji adalah makanan yang bisa dikemas secara praktis dan tetap baik (tidak rusak rasa dan bentuknya) dalam waktu relatif lama. Unsur-unsur yang akan dibahas adalah : 1) bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan makanan, 2) cara pengolahan dan penyajian, 3) fungsi makanan tersebut bagi masyarakat, 4) siapa-siapa yang terlibat dalam proses pembuatan, 5) waktu yang diperlukan selama proses pembuatan dan 6) pantangan-pantangan yang harus dihindari.

- Operasional

Penelitian ini tidak membatasi wilayah cakupannya pada kelurahan atau kecamatan tertentu. Dengan mengambil scope kota Bengkulu, fokus perhatian lebih ditujukan kepada para informan (pembuat makanan tradisional). Jadi aspek spasial (lokasi tempat informan berada) dalam hal ini dianggap tidak merupakan variabel berpengaruh terhadap materi penelitian.

1.5 Kerangka Pemikiran

Manusia butuh makan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya yang paling dasar. Pada tahap ini makanan berfungsi untuk mempertahankan hidup. Pada tahap selanjutnya makanan kemudian berkembang menjadi sebuah konsep budaya dimana pemilihan bahan makanan dilakukan dengan pertimbangan-pertimbangan tertentu. Seperti dikatakan Foster dan Anderson (1986 : 313) makanan dibentuk secara budaya ; bagi sesuatu yang akan dimakan, ia memerlukan pengesahan budaya. Dengan pengesahan ini akan ada bahan makanan yang dikategorikan sebagai "makanan" dan "bukan makanan". Dengan demikian sekalipun suatu bahan makanan memiliki nilai gizi tinggi atau memiliki rasa enak tetapi karena pantangan agama, kepercayaan atau suatu peristiwa tidak menyenangkan yang pernah terjadi, maka bahan makanan tersebut bisa saja digolongkan ke dalam "bukan makanan".

Bahan-bahan yang sudah mendapat pengesahan budaya baru bisa dikonsumsi oleh anggota masyarakat. Dalam mengonsumsi ini ada dua cara yang dilakukan, yakni dengan langsung memakan makanan tersebut (mentah) atau dengan cara mengolahnya terlebih dahulu. Teknik pengolahan makanan yang dikenal dalam hampir setiap kebudayaan di dunia adalah dengan cara memasak makanan tersebut, baik dengan menggunakan api atau dengan cara memakai batu-batu panas (Koentjaraningrat, 1990 : 348). Cara yang pertama sudah tidak asing bagi kita, sementara yang kedua banyak digunakan oleh masyarakat yang tidak mengenal tembikar (hanya mengenal wadah terbuat dari keranjang, kayu atau kulit kayu).

Dengan demikian untuk bahan makanan tertentu ada rangkaian proses pengolahan yang harus dilalui hingga bahan makanan tersebut bisa dikonsumsi. Oleh karenanya Nico S. Kalangie (1985 : 46) mengartikan makanan sebagai suatu konsep kebudayaan yang merupakan bahan-bahan yang telah diterima dan diolah secara budaya untuk dimakan, sesudah melalui proses penyiapan dan penyuguhan yang juga secara budaya, supaya dapat hidup dan berada dalam kondisi kesehatan yang baik.

Mengacu pada konsep makanan yang dikemukakan Nico S. Kalangie itu, makanan tradisional dalam hal ini diartikan sebagai jenis makanan yang terbuat dari bahan-bahan yang terdapat disekitar lingkungan alam masyarakat itu sendiri atau dari daerah lain tapi sudah diterima secara turun temurun oleh sebagian besar masyarakat dalam jangka waktu lama dan kemudian diolah dengan teknologi tertentu.

Dalam Kamus Antropologi, teknologi diartikan segala hal yang berhubungan dengan sistem peralatan. Sementara J.J Honigmann (dalam Koentjaraningrat, 1990 : 343) mengartikan teknologi sebagai cara-cara manusia membuat, memakai dan memelihara segala peralatan hidup. Bahkan lebih jauh, cara manusia bertindak dalam keseluruhan hidupnya diartikan J.J Honigmann sebagai teknologi. Dalam penelitian ini teknologi yang dimaksud adalah segala cara, alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional.

1.6 Metode Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data dan informasi adalah dengan cara-cara, antara lain :

- observasi, yaitu melakukan pengamatan secara langsung terhadap hal-hal yang berkaitan dengan topik penelitian
- wawancara berstruktur, yaitu melakukan wawancara dengan terlebih dahulu mempersiapkan pedoman wawancara. Informan yang diwawancarai adalah para pembuat dan pengusaha makanan tradisional serta pihak-pihak yang terkait, seperti dinas perindustrian dan perdagangan.

BAB II

KOTA BENGKULU SELAYANG PANDANG

2.1 Letak Geografis dan Keadaan Alam

Kota Bengkulu terletak di bagian selatan pulau Sumatera yang berhadapan langsung dengan samudera Indonesia. Daerah ini merupakan ibukota Propinsi Bengkulu. Dari Padang (ibukota Propinsi Sumatera Barat) daerah ini berjarak ± 977 Km, yang dapat dicapai melalui dua jalur. Jalur selatan melalui wilayah kabupaten Pesisir Selatan (Propinsi Sumatera Barat) dan Muko-Muko (Propinsi Bengkulu). Sedangkan jalur timur melalui daerah-daerah di dalam wilayah 4 Propinsi, mulai dari kabupaten Solok dan Sawahlunto (Propinsi Sumatera Barat) terus ke Bangko (Propinsi Jambi), Lubuk Linggau (Propinsi Sumatera Selatan) dan Curup (Propinsi Bengkulu).

Melewati jalur selatan, alam pantai dan luasnya perkebunan kelapa sawit menjadi pemandangan yang sangat menarik. Sebaliknya jika melewati jalur timur, alam pegunungan dan hamparan kebun sayur yang menghijau di daerah Curup, merupakan pemandangan yang menyejukkan mata.

Jarak kota Bengkulu dari beberapa daerah lain adalah sebagai berikut :

- 1.060 Km dari ibukota negara
- 830 Km dari Tanjung Karang
- 517 Km dari Palembang
- 659 Km dari Jambi (S. Effendi, 1998 : 24).

Secara astronomi daerah ini berada pada posisi $3^{\circ}45'$ sampai dengan $3^{\circ}59'$ Lintang Selatan dan $102^{\circ}14'$ sampai $102^{\circ}22'$ Bujur Timur. Wilayah ini merupakan dataran rendah, dengan ketinggian kurang dari 100 meter dari permukaan laut. Oleh karenanya suhu udara cukup panas, yakni berkisar antara 22°C – 31°C . Daerah dengan luas wilayah keseluruhan $144,52$ Km^2 ini memiliki batas-batas :

- sebelah selatan dengan Kabupaten Bengkulu Selatan
- sebelah utara dengan Kabupaten Bengkulu Utara
- sebelah timur dengan Kabupaten Bengkulu Utara
- sebelah barat dengan Samudera Indonesia.

Sebelum terjadi pemekaran wilayah pada tahun 1989, Kota Bengkulu yang dulu masih bernama Kotamadya Bengkulu, hanya memiliki luas 45,23 Km² dan terdiri dari 2 kecamatan, yakni kecamatan Teluk Segara dan Gading Cempaka. Kemudian dengan adanya pemekaran wilayah, saat ini Kota Bengkulu mempunyai 4 kecamatan, yaitu : 1) Kecamatan Gading Cempaka, 2) Kecamatan Teluk Segara, 3) Kecamatan Selebar dan 4) Kecamatan Muara Bengkulu. Dari empat kecamatan tersebut, Kecamatan Selebar memiliki wilayah paling luas, yakni lebih dari setengah luas kota Bengkulu keseluruhan. Perbandingan luas kecamatan yang ada di Kota Bengkulu, seperti pada Tabel 2.1.

Tabel 2.1

Luas Wilayah dan Persentase Luas Kecamatan di kota Bengkulu

No	Kecamatan	Luas (Km ²)	Persentase
1.	Selebar	75,33	52,12
2.	Gading Cempaka	28,55	18,76
3.	Teluk Segara	16,68	11,55
4	Muara Bengkulu	23,96	16,58
J u m l a h		144,52	100,00

Sumber : BPS Kota Bengkulu 1999

Kota Bengkulu diapit oleh dua sungai yang cukup besar, yaitu Sungai Serut (Sungai Bengkulu) di sebelah utara dan Sungai Jenggalu di sebelah selatan. Di muara Sungai Jenggalu inilah dibangun Pelabuhan Samudera Pulau Baai yang sangat besar manfaatnya bagi pembangunan kota Bengkulu.

2.2 Penduduk

Berdasarkan hasil sensus penduduk tahun 1999 jumlah penduduk kota Bengkulu sebanyak 270.948 jiwa. Dari jumlah itu, perbandingan antara penduduk laki-laki dan perempuan tidak terlalu menyolok. Penduduk laki-laki berjumlah 136.041 jiwa dan perempuan sebanyak 134.907 jiwa. Dengan demikian rasio jenis kelamin (sex ratio) penduduk di kota Bengkulu ini adalah sebesar 0,99. Angka tersebut mempunyai arti bahwa dalam setiap 100

setiap 100 penduduk laki-laki, terdapat sekitar 99 orang penduduk perempuan. Bisa dikatakan bahwa penduduk laki-laki dan perempuan jumlahnya hampir berimbang. Komposisi penduduk berdasarkan kelompok umur dan jenis kelamin dapat dilihat dari Tabel 2.2.

Tabel 2.2
Komposisi Penduduk Kota Bengkulu Berdasarkan
Kelompok Umur dan Jenis Kelamin

Kelompok Umur	Jenis Kelamin		Jumlah
	Laki-laki	Perempuan	
0 - 4	15.824	12.854	28.678
5 - 9	15.312	15.378	30.690
10 - 14	15.768	15.096	30.864
15 - 19	15.688	18.372	34.060
20 - 24	14.616	17.130	31.746
25 - 29	11.134	11.900	23.034
30 - 34	9.122	10.768	19.890
35 - 39	10.598	8.958	19.556
40 - 44	7.360	6.232	13.592
45 - 49	4.620	3.600	8.220
50 - 54	4.474	3.896	8.370
55 - 59	3.022	2.444	5.466
60 - 64	1.504	1.504	3.008
65 - 69	1.504	1.698	3.202
70 - 74	1.128	752	1.880
75 +	564	658	1.222
J u m l a h	136.041	134.907	270.948

Sumber : BPS Kota Bengkulu 1999

Dari Tabel 2.2 di atas terlihat bahwa penduduk yang termasuk dalam kelompok umur produktif jauh lebih besar jika dibanding dengan kelompok umur anak-anak dan lanjut usia. Kenyataan ini menunjukkan bahwa secara kuantitas penduduk kota Bengkulu sangat potensial sebagai tenaga kerja. Potensi ini harus dapat diberdayakan sehingga berhasil guna, bukan malah sebaliknya menjadi beban pembangunan.

Tingkat kepadatan penduduk kota Bengkulu tergolong tinggi, yakni 1874,8 jiwa tiap Km². Dari empat kecamatan yang ada, daerah yang terpadat penduduknya adalah kecamatan Gading Cempaka, diikuti oleh kecamatan Teluk Segara. Kepadatan penduduk di kecamatan Gading Cempaka bahkan hampir tiga kali lipat kepadatan penduduk kota Bengkulu. Sebaliknya kecamatan Selebar yang memiliki luas wilayah paling besar justru penduduknya sedikit, hanya 43.771 jiwa sehingga tingkat kepadatan penduduk di kecamatan ini paling rendah diantara kecamatan-kecamatan lainnya. Pada Tabel 2.3 dapat dilihat kepadatan penduduk kota Bengkulu.

Tabel 2.3

Tingkat Kepadatan Penduduk Kota Bengkulu per Kecamatan

No	Kecamatan	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Luas Wilayah (Km ²)	Kepadatan Penduduk (Jiwa/ Km ²)
1.	Selebar	43.771	75,33	581,1
2.	Gading Cempaka	157.635	28,55	5521,4
3.	Teluk Segara	48.717	16,68	2920,7
4	Muara Bengkulu	20.825	23,96	869,2
J u m l a h		270.948	144,52	1874,8

Sumber : BPS Kota Bengkulu 1999

Sedangkan jika dilihat dari jumlah rata-rata anggota rumahtangga, penduduk kota Bengkulu memiliki anggota rumahtangga yang tidak terlalu besar yakni 4,9 jiwa per rumahtangga. Jumlah rata-rata anggota rumahtangga pada masing-masing kecamatan seperti pada Tabel 2.4.

Tabel 2.4
Jumlah Rata-rata Anggota Rumahtangga
Penduduk Kota Bengkulu per Kecamatan

No	Kecamatan	Jumlah Rumahtangga	Penduduk	Rata-rata A.R.T
1.	Selebar	9.033	43.771	4,8
2.	Gading Cempaka	31.643	157.635	5,0
3.	Teluk Segara	10.676	48.717	4,6
4	Muara Bengkulu	4.306	20.825	4,8
J u m l a h		55.658	270.948	4,9

Sumber : BPS Kota Bengkulu 1999

2.3 Keadaan Sosial Budaya

Penduduk kota Bengkulu jika dilihat dari beberapa aspek, sangat heterogen. Ditinjau dari suku bangsa yang mendiami daerah ini, sangat terlihat adanya keanekaragaman. Suku bangsa Melayu, atau disebut dengan orang Bengkulu, merupakan penduduk yang dominan dan diikuti oleh suku bangsa Lembak. Masuknya orang Lembak sebagai penduduk Kota Bengkulu disebabkan oleh pemekaran wilayah kota (madya) Bengkulu. Pemekaran wilayah tersebut mengambil daerah Bengkulu Utara yang merupakan wilayah adat kebudayaan suku bangsa Lembak, sehingga dengan sendirinya orang Lembak yang bermukim di wilayah itu kemudian menjadi penduduk Kota Bengkulu.

Selain dua suku bangsa yang dominan itu, juga terdapat orang Rejang, orang Serawai dan orang Pasemah serta para pendatang dari daerah lain seperti Sumatera Selatan, Sumatera

Barat dan Jambi yang jumlahnya relatif kecil. Dengan latar belakang suku yang berbeda itu otomatis adat istiadat dan kebiasaan sehari-hari yang merupakan pencerminan dari budaya masing-masing suku bangsa tersebut juga bervariasi.

Variasi itu terlihat dari bahasa yang digunakan serta kesenian yang ditampilkan. Bahasa Melayu Bengkulu merupakan bahasa yang paling banyak digunakan karena bahasa tersebut dapat dijadikan sebagai bahasa antar suku yang ada di kota Bengkulu dan Propinsi Bengkulu pada umumnya. Begitupun dengan pelaksanaan upacara tradisional yang masih dipertahankan oleh para pendukung kebudayaan masing-masing. Upacara tradisional yang dilaksanakan berkisar di seputar lingkaran hidup manusia seperti kelahiran, perkawinan dan kematian serta beberapa upacara menyangkut peristiwa tertentu seperti tolak bala dan syukuran.

Di tengah variasi yang ada, kesamaan juga ditemui pada aspek tertentu. Seperti sistem kekerabatan yang dianut oleh suku bangsa Melayu dan suku bangsa Lembak, sama-sama menganut sistem patrilineal, yakni menghitung garis keturunan dari pihak ayah.

Selain heterogen dari segi suku bangsa, penduduk Kota Bengkulu juga heterogen dari segi mata pencaharian. Mata pencaharian penduduk kota Bengkulu sangat beraneka ragam seperti pegawai negeri, wiraswasta, pedagang, petani, buruh harian, tukang dan nelayan. Aktifitas sebagai nelayan merupakan mata pencaharian penduduk asli Bengkulu terutama yang bertempat tinggal di pinggir pantai. Seiring dengan perkembangan teknologi yang ada, saat ini para nelayan sudah mulai menggunakan teknologi modern dalam pekerjaannya. Hal ini antara lain terlihat dari penggunaan perahu motor dan alat penangkap ikan yang lebih baik seperti jaring nilon dan wadah plastik.

Walau telah menggunakan teknologi modern dalam pekerjaannya, penghasilan yang didapat dari hasil penangkapan ikan belum memadai sehingga tidak jarang para nelayan ini juga melakukan pekerjaan sebagai pedagang. Misalnya pedagang kue, makanan tradisional, pedagang manis-manisan dan pedagang kelontong kecil-kecilan. Pekerjaan rangkap yang

biasanya dibantu oleh anggota keluarga sendiri ini, juga ditemui pada sejumlah penduduk yang bermatapencaharian buruh harian, tukang, pedagang, petani bahkan juga pegawai negeri.

2.4 Sistem Kepercayaan

Sebagian besar penduduk kota Bengkulu beragama Islam. Penganut agama lain seperti Katholik, Protestan dan Hindu Bali juga ada meskipun dalam jumlah sangat kecil. Mereka pada umumnya para pendatang yang bertugas atau mencari penghidupan di daerah tersebut. Kehidupan antar umat yang berbeda agama ini berjalan secara baik dan wajar. Artinya, setiap penganut agama bebas menjalankan syariat agamanya masing-masing tanpa gangguan apapun.

Kehidupan keagamaan di kota Bengkulu terutama penduduk asli, walaupun menjalankan ibadah menurut syariat Islam, namun masih terlihat sisa-sisa kepercayaan yang merupakan warisan beberapa generasi terdahulu. Hingga saat ini penduduk masih melaksanakan Upacara Tabot pada setiap bulan Muharram. Pelaksanaan upacara tersebut antara lain didasari oleh adanya kepercayaan bahwa apabila Upacara Tabot tidak dilaksanakan, maka masyarakat akan ditimpa marabahaya. Kepercayaan ini yang menyebabkan Upacara Tabot tetap dilaksanakan sampai sekarang.

Selain itu sisa-sisa kepercayaan animisme juga masih terlihat dalam perilaku masyarakat sehari-hari. Mempercayai tempat-tempat atau benda sakti dan keramat, adanya hari-hari naas dan hari mujur, memberi tepung tawar pada pasangan pengantin dan membakar kemenyan pada pelaksanaan upacara-upacara, merupakan wujud kepercayaan animisme tersebut.

BAB III

DESKRIPSI MAKANAN TRADISIONAL BENGKULU

Makanan tradisional Bengkulu tidak jauh berbeda dengan makanan tradisional dari daerah lain. Dari segi bahan baku yang digunakan untuk membuat makanan tersebut, pada umumnya terdiri dari bahan-bahan yang sudah umum dikenal seperti tepung beras, tepung terigu, tepung ketan dan buah-buahan seperti durian. Begitupun dalam proses pembuatannya banyak kemiripan, hanya nama yang diberikan pada makanan tradisional itu yang membedakan dengan daerah lain. Penamaan ini dengan menggunakan bahasa daerah setempat sehingga memberi kesan makanan tradisional itu merupakan makanan tradisional daerah tersebut.

Adanya kemiripan makanan tradisional Bengkulu dengan daerah lain menunjukkan telah terjadinya kontak budaya antara masyarakat ini dengan daerah lain sehingga berlangsung proses ambil mengambil aspek-aspek tertentu dari kebudayaan, salah satunya makanan tradisional. Walau keberadaannya lahir dari proses ambil mengambil dari kebudayaan lain, tetapi karena telah berlangsung lama dan telah pula diwariskan ke beberapa generasi berikutnya, maka makanan tradisional itu telah menjadi milik masyarakat Bengkulu.

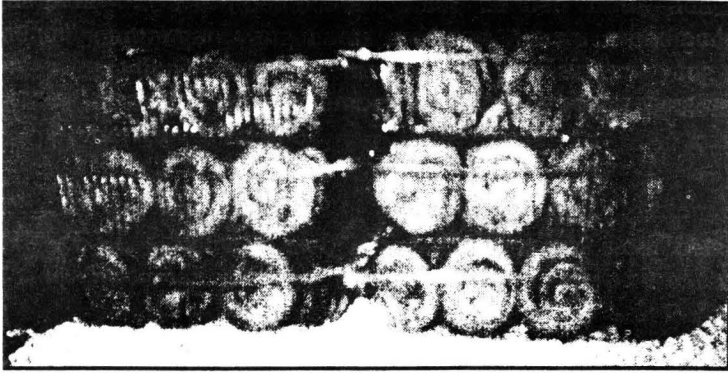
Dalam proses perkembangannya, makanan tradisional Bengkulu telah mengalami berbagai perubahan, baik perubahan dari segi bahan baku, bentuk maupun fungsi. Perubahan pada bahan baku antara lain terlihat dari modifikasi bahan, misalnya dari tepung yang ditumbuk dengan lesung menjadi tepung siap pakai seperti tepung *rose brand*. Perubahan bentuk, terlihat pada tampilan makanan tradisional yang lebih bervariasi. Sedangkan terjadinya perubahan fungsi, terlihat dari berkembangnya makanan tradisional Bengkulu menjadi komoditas untuk dijual. Makanan tradisional Bengkulu yang dulunya hanya mempunyai fungsi sosial seperti hidangan pada upacara adat, perjamuan, sekarang berkembang menjadi makanan yang dijual di toko-toko. Peluang ini telah dimanfaatkan oleh beberapa pengusaha sehingga menjadikan usaha makanan tradisional sebagai mata pencahariannya.

Daerah-daerah yang merupakan pusat usaha makanan tradisional ini antara lain terdapat di Anggut dan Lempuing. Disamping itu juga ada usaha makanan tradisional yang dilakukan secara perorangan. Artinya, makanan tradisional itu dibuat tidak untuk dijual sendiri melainkan dimasukkan ke toko-toko kue yang bersedia menerima.

Tidak semua jenis makanan tradisional Bengkulu dapat “dijual” (dijual dalam arti telah dikemas dalam wadah tertentu dan melewati wilayah yang lebih luas). Seperti jenis makanan tradisional yang basah (misalnya serabi betangkup, serabi berkuah, kue talam udang dan lumpur surgo) tidak dapat “dijual” karena merupakan jenis kue basah sehingga tidak tahan lama. Dengan demikian agar “dapat dijual” ada beberapa persyaratan yang harus dipenuhi oleh makanan tradisional tersebut. Syarat-syarat itu antara lain tahan lama, memiliki cita rasa universal, bisa dikemas dengan simple. Berdasarkan syarat-syarat tersebut hanya ada beberapa makanan tradisional Bengkulu yang mampu bersaing dengan makanan lain dalam menempati etalase toko-toko kue. Makanan tradisional yang telah berkembang menjadi komoditas ekonomi dapat digambarkan pada uraian berikut.

3.1 Perut Punai

Perut Punai adalah nama sejenis makanan ringan yang sangat digemari oleh masyarakat Bengkulu. Makanan ini seperti *kue bainai* atau *kue arai pinang* di daerah Sumatera Barat. Yang membedakan keduanya hanya dari segi bentuk, sedangkan bahan dan proses pembuatannya hampir sama. Makanan ini tergolong kue kering, sehingga tahan lama. Oleh karenanya masyarakat Bengkulu suka mengirim anggota keluarganya yang tinggal di perantauan dengan makanan ini. Dalam perkembangannya sekarang, Perut Punai banyak dijual di toko-toko kue dengan kemasan kotak / plastik dan menjadi salah satu oleh-oleh yang digemari para wisatawan yang berkunjung ke Bengkulu.



Gambar 1
Perut Punai dalam kemasan plastik, siap untuk dijual

Bahan yang diperlukan dalam pembuatan makanan ini sangat sederhana, terdiri dari tepung beras, air, garam dan minyak untuk menggoreng. Selain itu juga dibutuhkan gula pasir atau gula aren untuk menggulai kue. Tepung beras sebagai bahan dasar pembuatan Perut Punai, saat ini telah mengalami perubahan. Kalau pada masa dahulu tepung beras yang digunakan adalah tepung beras yang ditumbuk dengan menggunakan lesung, maka sekarang yang digunakan adalah tepung beras *rose brand*. Menurut informan, perubahan ini terjadi karena ada beberapa keunggulan dari tepung *rose brand*. Tepung tersebut tidak perlu lagi diayak karena sudah halus. Begitupun kalau menggunakan tepung beras *rose brand*, air yang digunakan untuk membasahi tepung tidak perlu lagi ditambah dengan kapur sirih sebagaimana jika menggunakan tepung yang ditumbuk dengan lesung.

Alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan perut punai terdiri dari baskom atau panci tempat mengaduk adonan dan landasan (semacam bangku-bangku) untuk mencetak / menggulung adonan. Penggunaan alat-alat ini menunjukkan tidak adanya unsur pembaharuan dalam hal peralatan. Semua dikerjakan dengan cara manual.

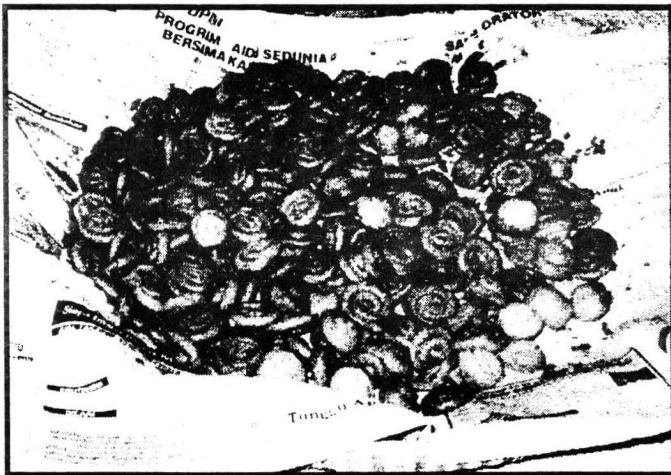


Gambar 2
Seorang pekerja sedang mencetak Perut Punai

Pembuatan Perut Punai diawali dengan tepung beras disangrai, lalu didinginkan di dalam baskom. Tuangkan air mendidih ke dalam tepung tersebut sambil terus diuleni sampai terasa tidak lengket lagi di tangan. Jika sudah tidak lengket di tangan, berarti sudah bisa dibentuk. Bentuknya dibuat bulatan panjang, dengan diameter kira-kira sebesar pensil dan panjang tidak terhingga. Adonan yang sudah menjadi bulatan panjang ini kemudian dibuat melingkar (seperti lingkaran obat nyamuk bakar) dan sedikit ditekan sehingga menjadi agak pipih. Dengan dibuat melingkar, bulatan panjang yang tidak terhingga itu nanti akan terpotong sendiri sesuai dengan besarnya lingkaran yang diinginkan. Adonan yang sudah dicetak menjadi bulatan-bulatan ini kemudian digoreng sampai kering (berwarna kuning kecoklatan).



Gambar 3
Perut Punai yang sudah dicetak, siap untuk digoreng



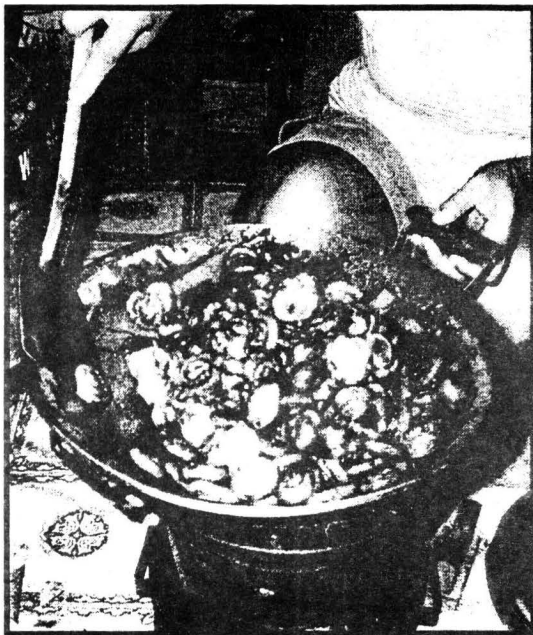
Gambar 4
Perut Punai yang telah digoreng

Untuk menggulai kue ini, gula pasir dimasak (dibuat karamel) sampai merambat atau bertali-tali jika ditarik dengan sendok. Kue yang sudah digoreng dimasukkan ke dalam gula (karamel) sambil terus diaduk sampai merata.



Gambar 5
Gula pasir sedang dibuat karamel

Selain menggunakan gula pasir yang dibuat karamel, juga bisa digunakan gula aren. Gula aren dipilih yang berwarna sedang (tidak terlalu tua, juga tidak terlalu muda). Untuk satu adonan (2,5 kg tepung) diperlukan 1 kg gula aren. Gula aren direbus dengan sedikit air sampai hancur dan tidak ada yang merupakan bongkahan. Kemudian masukkan kue yang sudah digoreng sambil diaduk hingga gulanya merata pada semua kue.



Gambar 6
Perut Punai sedang digula-i

Cara penyajian kue ini biasanya dengan menaruh di dalam toples. Sedangkan penyajian atau kemasan untuk dijual adalah dengan memasukkan kue ini ke dalam plastik press dan diberi selotip supaya tidak masuk angin. Adapun fungsi kue ini adalah sebagai makanan kecil teman minum teh atau kopi. Adakalanya juga dihidangkan dalam perjamuan.

Proses pembuatan kue ini pada dasarnya sangat sederhana, dapat dikerjakan oleh satu orang. Kecuali untuk pembuatan dalam jumlah besar seperti pada usaha rumah tangga, memang diperlukan beberapa orang pekerja (4 - 5 orang) untuk mencetak atau membentuk adonan menjadi bulatan-bulatan. Dalam proses pembuatan kue ini, tidak dikenal adanya pantangan-pantangan yang harus dihindari.

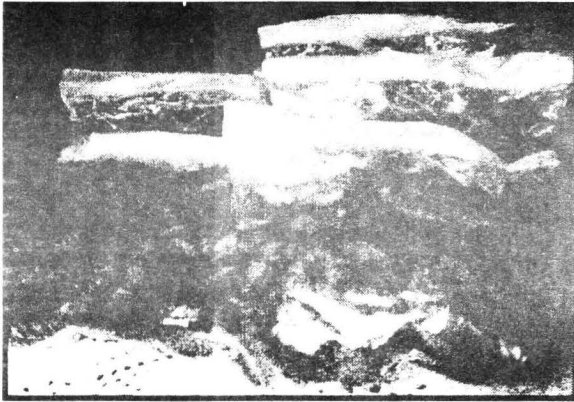
3.2 Cucur Pandan

Makanan ini terbuat dari tepung beras dan gula pasir. Di Sumatera Barat kue sejenis ini disebut *paniaram* (*pinjaram*). Berbeda dengan perut punai yang terbuat dari tepung beras *rose brand*, cucur pandan tidak bisa menggunakan tepung siap pakai, harus dari tepung beras yang baru ditumbuk. Untuk hasil yang lebih baik, dengan menggunakan beras dolog yang ditumbuk menjadi tepung. Perbandingan gula dan tepung dalam pembuatan kue ini adalah 2,5 kg tepung membutuhkan 1,5 kg gula pasir.

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan cucur pandan ini tidak begitu rumit, hanya sebuah baskom dan tangkai batang jambu (untuk membuat hiasan), serta wajan/kuali untuk menggoreng.

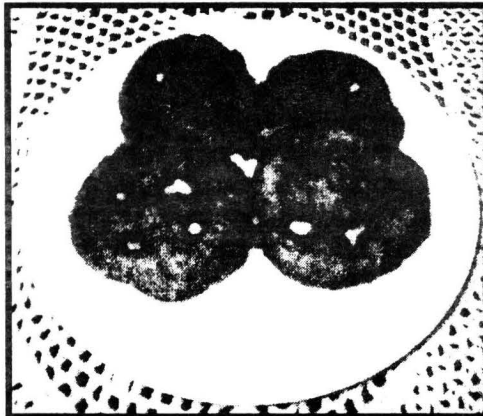
Cara pembuatan Cucur Pandan : gula dibuat karamel. Setelah dingin masukkan ke dalam tepung. Diuleni sampai terasa tidak lengket di tangan. Diamkan selama 2 (dua) malam. Adonan dibentuk bulat pipih seperti cakram dengan diameter kurang lebih 8 cm, tebal sekitar 7 mm. Sebagai hiasan pada keempat penjuru dilobangi dengan menggunakan tangkai batang jambu. Setelah itu digoreng sampai matang (berwarna coklat tua).

Cara penyajian cucur pandan ini adalah dengan menaruhnya pada piring ceper. Untuk mengambilnya cukup dengan menggunakan tangan, tanpa menggunakan sendok atau garpu. Adapun penyajian untuk dijual (kemasan), dengan memasukkan dalam kantong plastik ukuran 1 kg.



Gambar 7
Cucur Pandan dalam kemasan plastik

Fungsi cucur pandan ini adalah sebagai makanan kecil teman minum teh atau kopi. Dalam perjamuan upacara adat kadang kala juga dihidangkan kue ini. Proses pembuatannya juga tidak memerlukan banyak tenaga kerja karena dapat dilakukan oleh satu orang.



Gambar 8
Cucur Pandan dihidangkan dengan piring ceper

Dalam pembuatan cucur pandan tidak ada pantangan-pantangan yang harus dihindari. Hanya mendiamkan adonan selama 2 malam merupakan persyaratan yang tidak bisa dilanggar, untuk memperoleh cucur pandang yang mengembang dengan sempurna.

3.3 Biji Khatib

Tidak diperoleh informasi mengenai latar belakang nama makanan ini yang tergolong unik. Proses pembuatan kue ini hampir sama dengan perut punai. Kalau Perut Punai digunakan air matang untuk membasahi tepungnya, maka pada Biji Khatib untuk membasahi tepung digunakan santan. Selain itu adonannya ditambah dengan bumbu-bumbu, yakni udang kering, kencur, bawang putih dan bawang merah. Semua bumbu ini dihaluskan. Karena ditambah dengan bumbu, maka adonan lebih “berwarna” dibanding dengan adonan Perut Punai. Adonan ini dicetak dengan bentuk bulat pipih, (ditipiskan dengan botol, lalu ditekan-tekan dengan tutup botol untuk membuat lingkaran-lingkaran) kemudian digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan. Berbeda dengan Perut Punai yang setelah digoreng kemudian digulai, Biji Khatib tidak diberi gula.



Gambar 9
Informan sedang mencetak Biji Khatib

Cara penyajian Biji Khatib ini biasanya dengan menaruh di dalam toples. Untuk memakannya, cukup dengan diambil begitu saja dengan menggunakan tangan.

Fungsi kue ini adalah sebagai makanan kecil teman minum teh. Adakalanya juga dimakan dengan nasi (sebagai kerupuk) karena rasanya yang gurih dan memiliki aroma udang serta bawang.

Saat ini biji khatib sudah jarang dijual. Makanan ini dibuat untuk konsumsi rumahtangga saja. Artinya, tidak seperti perut punai yang banyak dijumpai di toko-toko kue.

3.4 Lempuk Durian

Lempuk adalah sejenis makanan ringan yang di daerah lain dikenal dengan nama dodol. Diberi nama lempuk durian karena bahan dasar pembuat dodol ini adalah daging durian yang telah matang. Bagi daerah Bengkulu, lempuk durian merupakan salah satu produk unggulan dari beberapa produk unggulan yang ada di daerah ini.

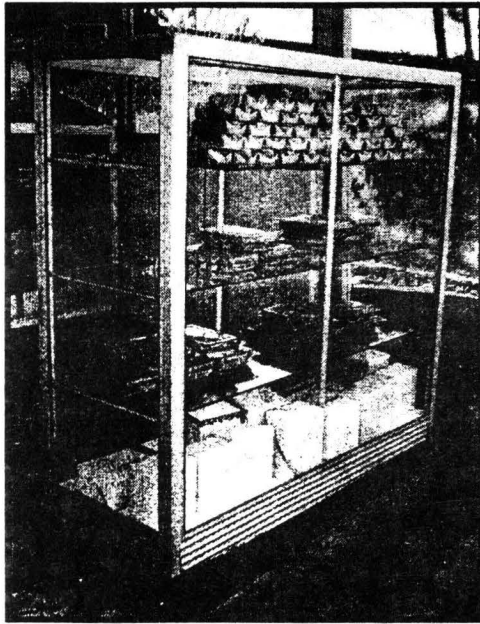
Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini tidak terlalu rumit, hanya durian (dagingnya yang matang) dan gula pasir. Untuk membuat satu adonan / satu kual, diperlukan ± 200 buah durian (kira-kira 60 kg daging durian) dan gula pasir sebanyak 4 kg. Begitupun dengan alat-alat yang digunakan, juga tidak terlalu sulit mendapatkannya. Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan lempuk durian ini adalah kual alumunium berukuran besar, pengaduk dari kayu dengan tangkai panjang, pisau *stainless steel* dan baskom plastik. Penggunaan kual yang terbuat dari alumunium merupakan syarat mutlak karena jika menggunakan kual besi, warna lempuk dapat berubah menjadi kehitaman akibat terkena lunturan dari kual besi tersebut. Begitu juga dalam menggunakan pisau untuk memisahkan daging durian dari bijinya, harus menggunakan pisau anti karat (*stainless steel*). Ini dimaksudkan untuk menghindari masuknya karat yang terdapat pada pisau yang bukan dari *stainless steel*.

Cara pembuatan Lempuk Durian dimulai dari mengupas durian dan mengambil isinya. Pisahkan daging durian dari bijinya

dengan menggunakan pisau *stainless steel*. Masukkan daging durian ke dalam kualiti dan dimasak di atas api. Setelah mendidih (± 15 menit dimasak) masukkan gula pasir sambil terus diaduk dengan pengaduk kayu. Aduk terus adonan ini sampai matang. Biasanya dibutuhkan 2 orang untuk mengaduk karena adonan makin lama makin kental. Selain itu irama mengaduk harus tetap dipertahankan. Jika ditinggalkan sejenak akan terjadi pengerasan pada dasar kualiti (timbul kerak). Tanda-tanda bahwa adonan sudah matang adalah pada saat adonan tidak lagi lengket di kualiti (kualiti bersih seperti habis dicuci). Keseluruhan proses pembuatan lempuk, mulai dari memasak adonan di atas api sampai adonan tersebut menjadi matang, diperlukan waktu sekitar 6 - 7 jam.

Untuk penyimpanan dalam waktu lama, lempuk dimasukkan ke dalam kaleng (kaleng roti besar). Kaleng harus terisi penuh, tidak boleh ada rongga untuk menghindari masuknya udara. Agar kaleng terisi penuh maka pembuatan lempuk baru bisa dimulai jika bahan (durian) yang tersedia mencukupi untuk satu adonan. Artinya harus tersedia minimal 200 buah durian, sebab dengan jumlah durian sebanyak itu akan dihasilkan lempuk sebanyak 26 kg yang pas 1 kaleng penuh.

Kaleng ini tidak boleh dibuka untuk waktu-waktu singkat. Maksudnya tidak boleh dilakukan tutup-buka- tutup-buka kaleng, karena akan masuk udara ke dalam kaleng. Oleh karenanya kaleng baru dapat dibuka jika lempuk akan dikeluarkan semuanya secara serentak (baik karena lempuk ada yang membeli atau untuk dipajang di etalase). Lempuk durian yang disimpan dalam kaleng ini dapat bertahan selama kurang lebih 1 tahun dalam keadaan baik, jika penyimpanannya benar-benar bagus (tidak masuk udara).



Gambar 10
Lempuk Durian dijual di etalase toko

Lempuk Durian dijual dalam kemasan kotak setelah terlebih dahulu dibungkus dengan kertas minyak. Lempuk yang dibungkus dengan kertas minyak ini ada yang dalam ukuran $\frac{1}{4}$ kilogram, ada pula dalam ukuran kecil-kecil yang disatukan dalam kotak seberat 200 gram. Lempuk yang dibungkus dengan ukuran $\frac{1}{4}$ kilogram, untuk menghidangkannya harus dipotong-potong lagi dengan ukuran sesuai keinginan. Sedangkan lempuk yang dibungkus kecil-kecil dengan kertas minyak, dengan ukuran $\pm 4 \times 3$ cm, untuk menghidangkannya tidak perlu lagi dipotong-potong, cukup dengan ditaruh di atas piring ceper. Adapun fungsi lempuk durian adalah sebagai makanan kecil pada sore hari atau untuk menjamu tamu.

Proses pembuatan lempuk durian memerlukan tenaga yang cukup banyak. Mulai dari pekerjaan mengupas durian (sebanyak

± 200 buah durian), diperlukan tenaga 4 – 5 orang. Lalu untuk memisahkan daging durian dari bijinya, dibutuhkan 6 - 10 orang. Untuk mengaduk adonan dalam kuali selama proses memasak, dibutuhkan 2 orang. Tenaga itu masih ditambah dengan para pekerja yang bertugas mengumpulkan dan membuang kulit dan biji durian, serta yang bertugas membereskan dan membersihkan baskom-baskom plastik yang telah digunakan untuk menampung daging durian ketika dipisahkan dari bijinya.

Dalam proses pembuatan lempuk durian tidak dikenal adanya pantangan-pantangan yang harus dihindari.

3.5 Kue Koci

Kue ini sudah menjadi makanan khas masyarakat Bengkulu terutama pada bulan ramadhan. Kalau dilihat sejarah keberadaan kue ini, sepertinya bukan asli dari Bengkulu karena jenis kue yang sama juga menjadi makanan khas di Pariaman, Sumatera Barat. Tidak diperoleh informasi tentang awal keberadaan kue ini dan adanya kesamaan pada kedua daerah tersebut. Selain bulan ramadhan, kue ini juga menjadi suguhan untuk tamu-tamu penting (seperti menteri atau pejabat-pejabat lain) yang datang ke daerah Bengkulu. Begitupun dalam menyambut perayaan-perayaan tertentu seperti event-event nasional dan acara HUT Propinsi ini.

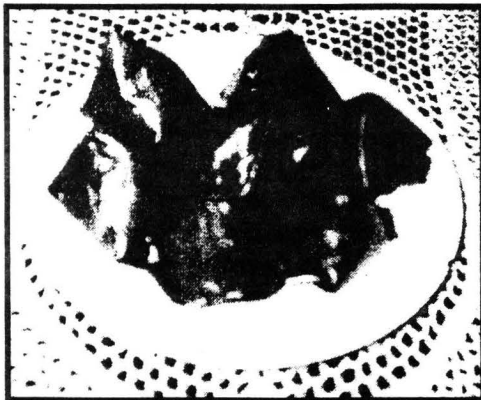
Bahan yang diperlukan untuk membuat kue ini terdiri dari dua bagian, yakni bahan untuk isi dan bahan untuk kulit. Untuk isi diperlukan kacang hijau, gula (gula merah dan gula pasir). Sedangkan untuk kulit diperlukan tepung ketan, gula pasir, garam dan vanile. Selain bahan untuk kedua bagian itu, juga diperlukan daun pisang untuk membungkus. Daun ini dilayukan terlebih dahulu kemudian dipotong membulat dan diolesi sedikit minyak agar kue tidak lengket pada daun.

Adapun alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan kue ini antara lain : panci atau baskom, kuali dan dandang untuk mengukus. Proses pembuatan kue ini dimulai dengan membuat isi (disebut inti). Untuk membuat inti, kacang hijau dicuci bersih dan dikeringkan. Kemudian disangrai dan digiling hingga menjadi tepung. Air gula (gula merah + gula pasir) dimasak, lalu disaring. Masukkan tepung kacang hijau ke dalam gula hingga dapat

dibentuk. Inti ini dibuat menjadi bulatan-bulatan kecil, kurang lebih sebesar kelereng. Perbandingan tepung kacang hijau dengan gula, kira-kira 1 : $\frac{1}{2}$. Artinya, untuk $\frac{1}{2}$ kilogram tepung kacang hijau, diperlukan gula sebanyak $\frac{1}{4}$ kilogram. Inti ini bisa dibuat malam hari (menjadi bulatan-bulatan) untuk pembuatan kue esok harinya.

Untuk pembuatan kulit, caranya adalah : beras ketan direndam, kemudian dikeringkan dan digiling menjadi tepung. Air gula (gula pasir) dengan manis secukupnya (tidak perlu terlalu manis) dijerang lagi, tambahkan garam dan vanile kemudian basahkan ke tepung dan diuleni sampai bisa dibentuk. Adonan yang sudah dibentuk, dibuat bulatan-bulatan kurang lebih sebesar bola ping pong. Di atas daun yang sudah dilayukan dan diberi minyak, pipihkan atau tekan-tekan bagian tengah dari adonan yang sudah dibulatkan sebesar bola ping pong tadi sehingga pada bagian tengahnya terdapat cekungan. Masukkan inti yang sudah dibulat-bulatkan ke dalam cekungan tersebut. Tutup cekungan kembali sehingga inti berada di tengah-tengah kue. Bungkus dengan membentuk seperti kerucut. Adonan yang sudah dibungkus dikukus sampai matang.

Kue ini disajikan dengan cara menghidangkan di atas piring. Memakannya dengan cara membuka bungkus daunnya dan mengambil isinya dengan tangan. Tidak diperlukan alat bantu seperti sendok.



Gambar 11
Kue Koci dihidang dalam piring ceper

Pembuatan kue ini pada dasarnya dapat dilakukan oleh satu orang, namun kalau untuk usaha (dalam jumlah besar) diperlukan bantuan tenaga tambahan terutama untuk pekerjaan membungkus.

Waktu yang diperlukan untuk pembuatan kue ini tidak terlalu lama, apalagi jika inti sudah dipersiapkan sebelumnya (sudah dibulat-bulatkan) sehingga ketika adonan kulit selesai, langsung bisa dibungkus. Dalam proses pembuatannya tidak ada pantangan yang harus dihindari.

3.6 Kue Tat

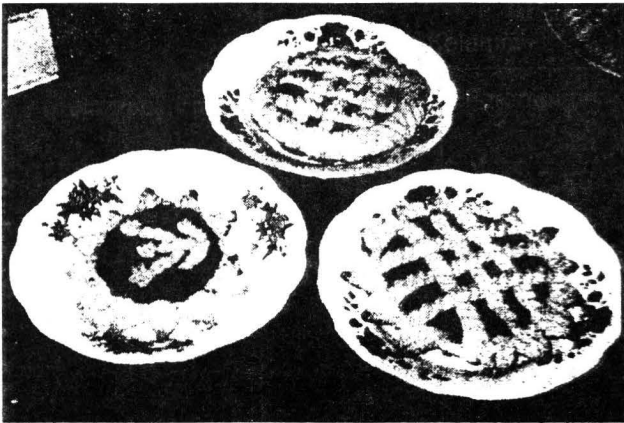
Kue ini di daerah lain dikenal dengan kue nenas karena memiliki rasa nenas yang berasal dari selai nenas. Pada umumnya kue dengan rasa nenas ini telah dikenal di daerah manapun, hanya nama yang diberikan kepada kue tersebut berbeda-beda. Selain itu kue sejenis juga mudah ditemui di toko-toko kue. Yang membedakan kue ini dengan kue dari daerah lain mungkin hanya dari tampilannya yang memiliki kekhasan tersendiri.

Bahan yang diperlukan dalam pembuatan Kue Tat terdiri dari tepung terigu, santan kental, nenas, telur ayam, gula pasir, vanille dan garam. Dalam perkembangannya, bahan-bahan modern telah pula ditambahkan seperti mentega. Adapun alat-alat yang digunakan dalam pembuatan kue ini tidak terlalu rumit, terdiri dari baskom, wajan, parutan, loyang bulat, gobet (alat penghias kue) dan oven untuk memanggang.

Cara pembuatan Kue Tat : terlebih dahulu nenas dibuat selai, dengan cara nenas diparut dan dimasak dengan gula pasir sampai kental. Sementara itu santan kental dimasak dengan gula pasir (dengan manis secukupnya), garam dan daun pandan sampai kental dan berminyak. Telur ayam dikocok dengan sedikit gula pasir sampai mengembang. Campurkan bahan santan dan telur, kemudian masukkan terigu sambil diaduk-aduk pelan sampai menjadi adonan yang dapat dibentuk. Siapkan loyang bulat kira-kira berdiameter 20 cm. Ambil segumpal adonan dan tipiskan pada loyang, dengan ketebalan sekitar 1 cm. Di atas adonan itu beri selai nenas dan ratakan. Ambil lagi adonan, lalu digulung panjang dengan diameter sebesar ibu jari. Adonan

tersebut dilingkarkan pada kue yang sudah dalam loyang tadi, juga bagian tengahnya (dibentangkan). Lingkaran dan rentangan tadi dihias dengan menjepitnya dengan gobet. Selanjutnya adonan dibakar dalam oven sampai berwarna kuning kecoklatan.

Cara penyajian kue ini dengan menaruh di atas piring ceper. Karena ukurannya cukup besar, maka terlebih dahulu dipotong-potong menjadi 6 – 8 potong. Kue tat yang dijual di toko-toko dibuat dalam ukuran yang lebih kecil (kira-kira berdiameter 5 cm) dan dibungkus dalam kantong plastik. Satu kantong biasanya berisi 10 buah kue.



Gambar 12
Kue Tat pada sebuah perjamuan perhelatan

Fungsi kue ini adalah sebagai makanan ringan untuk teman minum teh atau kopi. Selain itu juga sering disertakan sebagai pelengkap hidangan pada acara perhelatan perkawinan atau perjamuan.

Proses pembuatan kue ini sangat sederhana dan dapat dikerjakan oleh satu orang, kecuali untuk pembuatan kue dalam jumlah besar yang memerlukan beberapa tenaga untuk mencetak dan menghias kue di atas loyang.

Sama seperti makanan-makanan lainnya, kue ini juga tidak mengenal adanya pantangan-pantangan yang harus dihindari dalam proses pembuatannya.

3.7 Lue Pede'

Lue pede' adalah makanan asli Bengkulu. Pede' disini artinya pedas karena memang kue ini mempunyai rasa agak pedas karena adanya aroma jahe, cengkeh dan merica. Kue ini sudah jarang dijumpai pada akhir-akhir ini karena proses membuatnya yang agak rumit dan perlu waktu agak lama dan biaya cukup mahal. Selain itu juga karena kue ini dianggap kue kuno.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kue ini adalah tepung ketan putih, gula merah dan kelapa parut (untuk membuat inti) serta bumbu-bumbu yang terdiri dari jahe, cengkeh, merica, adas manis. Adapun alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan kue ini adalah baskom atau panci, talenan atau papan untuk mencetak.

Proses pembuatan kue ini diawali dengan pembuatan inti. Gula merah dimasak dengan air sebentar, tambahkan semua bumbu yang telah digiling halus sambil diaduk rata. Larutan gula ini disaring untuk memisahkannya dengan ampas yang berasal dari bumbu-bumbu tersebut. Larutan gula ini kemudian dimasak dengan kelapa parut sampai mengental. Beras ketan disangrai kemudian digiling hingga menjadi tepung. Tepung ketan ini dimasukkan ke dalam inti (digelimang). Sisakan tepung ketan sedikit, untuk ditaburkan di atas kue. Setelah tepung ketan dan inti tergelimang semua, datarkan di atas talenan dengan ketebalan kira-kira 1 cm. Agar lebih rata, dapat digiling dengan menggunakan botol. Setelah benar-benar rata, taburkan tepung ketan yang tadi disisakan. Biarkan beberapa lama sampai kue menjadi keras (bisa dipotong-potong). Kue dipotong-potong dengan bentuk belah ketupat, berukuran kira-kira 5 x 6 cm. Dihidangkan di atas piring ceper.

Fungsi kue ini adalah untuk menjamu tamu, seperti pada upacara perkawinan (acara akad nikah). Kadang-kadang juga menjadi hidangan dalam perjamuan pada acara arisan atau pertemuan keluarga.

Semua proses pembuatan kue ini dapat dilakukan oleh-satu orang. Waktu yang diperlukan kurang lebih satu jam. Dalam pembuatan kue ini tidak ada pantangan yang harus dihindari.

BAB IV

PROSPEK MAKANAN TRADISIONAL BENGKULU : FAKTOR PENDORONG DAN PENGHAMBAT

Makanan tradisional Bengkulu merupakan salah satu kekayaan budaya yang dimiliki masyarakat Bengkulu. Keberadaannya antara lain terlihat dalam upacara-upacara adat karena memang pada dasarnya fungsi dari makanan tradisional adalah sebagai jamuan dalam acara-acara berbau adat. Dalam perkembangan selanjutnya fungsi makanan tradisional yang semula hanya fungsi sosial, kemudian juga memiliki fungsi ekonomi yakni sebagai komoditas untuk dijual. Beberapa jenis makanan tradisional Bengkulu bahkan telah mampu menembus pasar hingga tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat Bengkulu saja, tetapi juga oleh masyarakat lain di luar wilayah Bengkulu.

Makanan tradisional yang mampu menembus pasar itu adalah beberapa jenis makanan tradisional yang termasuk dalam komoditi unggulan daerah Bengkulu. Komoditi unggulan daerah Bengkulu antara lain terdiri dari kopi bubuk, emping melinjo, perut punai, kue tat dan ikan kei (wawancara dengan Bapak Fachruddin – Dinas Perindag kota Bengkulu, tanggal 7 Juli 2001).

Keberhasilan makanan tradisional berfungsi sebagai komoditas untuk dijual merupakan sesuatu yang menggembirakan sekaligus membanggakan. Sebagaimana diketahui makanan tradisional sering diidentikkan dengan ke'kuno'an. Apalagi dengan kondisi saat ini di tengah maraknya makanan-makanan modern yang menyajikan tidak saja cita rasa enak tetapi juga gengsi (prestise). Mampunyai makanan tradisional tertentu bertahan bahkan menjadi komoditas untuk dijual, tentu disebabkan ada "sesuatu" yang dimiliki makanan tradisional tersebut. Sesuatu, yang dalam hal ini dikategorikan sebagai faktor pendorong bertahannya makanan tradisional, akan dibahas dalam uraian berikut.

4.1 Faktor Pendorong

4.1.1 Faktor Pendorong Bersifat Internal

a) Khas dan Unik

Makanan tradisional lahir dari hasil pemikiran orang-orang zaman dahulu. Sesuai dengan situasi dan kondisi pada saat itu dimana bahan dan alat yang ada masih sangat sederhana, maka tidak heran hasil yang diperolehpun sederhana pula. Walaupun sederhana, namun memiliki kekhasan tersendiri. Makanan tersebut kemudian diturunkan ke beberapa generasi berikut sehingga telah menjadi milik masyarakat sejak lama dan terus diwariskan turun temurun kepada generasi-generasi selanjutnya.

Faktor pendorong utama yang membuat makanan tradisional dapat bertahan adalah kekhasan dan keunikannya. Apabila dibandingkan dengan makanan tradisional daerah lain, makanan tradisional Bengkulu tidak terlalu istimewa. Rasanya sama saja dengan makanan tradisional daerah lain, yang terbuat dari bahan baku yang sama. Faktor yang membedakan hanya penamaan yang diberikan kepada makanan tradisional tersebut. Dengan menggunakan bahasa setempat, makanan tradisional itu menjadi khas. Sebagai contoh, makanan tradisional Perut Punai, memiliki keunikan dari segi nama. Nama ini membuat orang ingin mengetahui seperti apa Perut Punai itu, yang akhirnya menimbulkan pula keinginan untuk mencicipi. Semuanya itu tidak terlepas dari sifat hakiki manusia yang selalu ingin tahu.

Keunikan itu tidak saja dari nama makanan, tetapi juga dapat dari bahan yang digunakan dan cita rasa yang dikandung oleh makanan tersebut. Contoh dalam hal ini tempoyak yang terbuat dari buah durian yang diasamkan. Dari segi bahan ada keunikannya, yakni buah durian yang diasamkan, sedangkan dari segi rasanya jelas khas sekali sehingga tidak semua orang menyukainya.

Keunikan dan kekhasan yang melekat pada makanan tradisional itulah yang menyebabkan makanan tradisional mampu bertahan dan selalu dicari oleh lidah yang pernah mengenalnya.

b) Penunjang Pariwisata

Faktor pendorong kedua berkaitan dengan pariwisata. Berkembangnya sektor pariwisata membawa implikasi bagi perkembangan makanan tradisional. Ada banyak alasan orang melakukan perjalanan wisata. Salah satu yang utama adalah keindahan atau bersejarahnya tempat-tempat yang dikunjungi itu. Disamping itu terdapat alasan-alasan lain seperti kenyamanan, keamanan dan ketentraman serta yang juga tidak kalah pentingnya adalah makanan yang disajikan. Penyajian makanan yang khas dan unik akan memberi nilai tambah, dibanding dengan menyajikan makanan-makanan yang sudah biasa ditemui oleh para wisatawan di daerah asalnya.

Dengan kondisi kota Bengkulu yang memiliki obyek-obyek wisata menarik seperti rumah peninggalan Bung Karno, benteng Inggris (Malborough) dan juga bunga yang menjadi simbol daerah ini yakni bunga Rafflesia, semua obyek itu dapat mengundang orang-orang dari daerah lain untuk berkunjung ke Bengkulu. Peluang ini bisa dimanfaatkan oleh para pengusaha makanan tradisional untuk menyajikan atau mengemas makanan tradisional secara menarik sehingga dapat dibawa pulang oleh para wisatawan sebagai oleh-oleh.

4.1.2 Faktor Pendorong Bersifat Eksternal

a) Perhatian dan Kepedulian Pemerintah

Pemerintah kota Bengkulu mempunyai kepedulian cukup tinggi untuk mengangkat makanan tradisional Bengkulu. Upaya pertama yang dilakukan adalah dengan menetapkan beberapa jenis makanan tradisional sebagai komoditas unggulan daerah ini. Beberapa produk unggulan itu adalah kopi bubuk, emping melinjo, perut punai, kue tat dan ikan kei. Dasar pemilihan produk-produk tersebut menjadi produk unggulan adalah : pelestarian. Walau dari segi rasa belum begitu memikat atau memenuhi selera masyarakat (belum begitu istimewa) namun usahanya lebih pada pelestarian.

Usaha-usaha yang dilakukan oleh pemerintah kota Bengkulu dalam hal ini Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Bengkulu, untuk memajukan makanan tradisional daerah ini

adalah dengan melakukan pembinaan terhadap pengusaha makanan tradisional. Pengusaha makanan tradisional yang dimaksud adalah para pengusaha yang bergerak di bidang komoditas unggulan. Adapun usaha-usaha yang telah dilakukan pemerintah antara lain :

- Memberikan pelatihan kepada pengusaha makanan tradisional

Salah satu pelatihan yang diberikan adalah Management Pengendalian Mutu Terpadu. Kepada pengusaha diajarkan bahwa yang dimaksud dengan mutu tidak hanya kualitas, tetapi juga menyangkut pelayanan (service), biaya, moral dan ketepatan menyampaikan barang. Jadi semua komponen yang terlibat dalam proses produksi dibentuk kerjasama antar komponen-komponen tersebut. Jika terjadi sesuatu pada produk (misalnya : tumbuh jamur pada lempuk durian) maka akan dapat ditelusuri bagian mana yang memberi peluang terjadinya hal tersebut. Apakah dari bahan, alat, manusia, lingkungan atau metoda. Kalau dari bahan, akan dikaji apakah ada atau tidak peluang terjadinya tumbuh jamur. Misalnya gula terlalu sedikit sehingga fungsinya sebagai pengawet tidak berjalan maksimal. Kemudian tentang alat, misalnya alat-alat yang digunakan kurang bersih. Dengan mengetahui hal-hal tersebut dapat diminimalkan penyebab turunnya mutu.

Pelatihan lain yang diberikan adalah pengetahuan dalam hal teknis produksi. Untuk itu para pengusaha makanan tradisional diajak melakukan studi banding ke daerah-daerah yang sudah lebih maju usaha makanan tradisionalnya. Seperti para pengusaha lempuk durian, sudah pernah diajak ke daerah Garut untuk melihat proses produksi dodol. Begitu pula dengan pengusaha emping melinjo, diajak ke Propinsi Banten untuk mempelajari proses pembuatan emping melinjo di daerah tersebut. Hanya saja kepada para pengusaha makanan tradisional seperti perut punai dan lain-lain, belum pernah diajak melakukan studi banding ke daerah lain. Kepada para pengusaha makanan tradisional jenis kue kering ini, pelatihan yang telah diberikan baru pada tahap GKM (Gugus Kendali Mutu).

Selain dua pelatihan di atas, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Bengkulu juga mengadakan Pelatihan Motivasi Kewirausahaan (*Achievement Motivation Training*). Pelatihan ini dimaksudkan untuk merubah sikap mental masyarakat terutama dalam hal ini para pengusaha makanan tradisional, yang cenderung cepat puas dengan apa yang sudah diperoleh pada hari ini. Istilah yang populer pada masyarakat Bengkulu untuk menggambarkan sikap mental itu adalah “beras secupak ikan sejerék”. Padahal mereka masih bisa meningkatkan usahanya sehingga tidak hanya sekedar memperoleh secupak beras dan sejerék ikan. Namun karena kurangnya motivasi untuk memperoleh “penghasilan lebih” itu, maka peluang yang ada tidak dimanfaatkan. Di dalam pelatihan tersebut diberikan materi-materi yang diharapkan dapat merubah sikap para pengusaha dari yang semula cukup puas dengan rezeki yang diperoleh hari ini, menjadi berpikir bagaimana supaya hari ini lebih baik dari hari kemarin dan hari yang akan datang lebih baik dari hari ini. Untuk pelatihan ini Dinas Perindustrian dan Perdagangan kota Bengkulu telah mempunyai instruktur-instruktur dengan kualifikasi tingkat nasional.

- Menganjurkan para pengusaha agar memperhatikan masalah *packing*.

Packing merupakan faktor penting dalam berhasilnya pemasaran suatu produk, karena fungsi *packing* pada dasarnya : 1) mengamankan produk dan 2) daya tarik. Menganjurkan para pengusaha makanan tradisional untuk melakukan *packing* terhadap produk-produk mereka merupakan pekerjaan yang cukup berat karena pada mulanya para pengusaha menentang hal tersebut. Pengalaman informan dalam menganjurkan pengusaha untuk melakukan *packing* yang baik terhadap produknya merupakan pekerjaan yang tidak mudah, seperti dituturkan Bapak Fachruddin (wawancara tanggal 7 Juli 2001) :

“ ... Pada awal tahun 1987, sangat sulit mengajak para pengusaha untuk menggunakan kotak. Saya berkeliling daerah Anggut dengan sepeda motor, untuk memberikan kotak kepada para pengusaha makanan tradisional di daerah itu. Sistem pemberian kotak ini : kotak yang dicetak dengan biaya Rp. 300,- kepada mereka dijual seharga Rp. 200,- Pada waktu itu

para pengusaha mengeluh karena otomatis harga jual menjadi lebih tinggi (karena harus ditambah biaya untuk beli kotak) sehingga orang-orang atau konsumen tidak mau membeli. Mereka sudah terbiasa dengan cara produk itu diikat-ikat, kemudian dimasukkan ke dalam plastik. Sekarang mereka sudah buat sendiri, dengan kreasi mereka misalnya, dengan mencantumkan nama perusahaan di kotak itu. Dengan demikian mereka sudah menyadari bahwa *packing* ternyata menguntungkan dalam merebut pasar. Mereka tidak segan-segan mengeluarkan biaya untuk masalah *packing* ini, yang penting daya tarik lebih tinggi dibanding sebelum menggunakan *packing* ... “

b) Kecintaan Masyarakat

Selain perhatian yang diberikan pemerintah, kecintaan masyarakat terhadap makanan tradisional ikut memberi andil terhadap kelestarian makanan tradisional tersebut.

Di tengah arus makanan modern yang dengan deras mengalir ke daerah-daerah termasuk ke daerah Bengkulu, tidak dapat dielakkan sedikit banyak memberi pengaruh terhadap kecintaan masyarakat pada makanan tradisionalnya. Makanan-makanan modern itu tidak hanya berasal dari dalam negeri (seperti bolu gulung atau lapis legit) tetapi juga dari luar negeri, yang lebih dikenal dengan makanan cepat saji (seperti *burger*, *pizza* atau *Kentucky fried chicken*). Dengan bahan-bahan modern, penampilan/bentuk dan cita rasa yang menarik, makanan modern itu dengan cepat dapat menarik selera masyarakat bahkan kemudian menjadi pilihan untuk dikonsumsi.

Walau makanan-makanan modern telah dikenal dan disukai, kecintaan terhadap makanan tradisional pada masyarakat Bengkulu masih tetap bertahan. Hal-hal yang menunjukkan kecintaan ini antara lain terlihat dari beberapa fakta yang ada. Pertama, masyarakat tetap menyajikan makanan tradisional pada acara-acara bersifat adat seperti upacara perkawinan, kelahiran dan syukuran lainnya. Kedua, masyarakat Bengkulu masih tetap menjadikan beberapa jenis makanan tradisional sebagai oleh-oleh bagi sanak keluarga yang tinggal di perantauan. Jenis makanan tradisional yang sering dikirim

adalah Perut Punai karena makanan ini tahan lama dan bisa dikemas (tidak hancur walau melewati perjalanan jauh).

Pada saat melakukan pengamatan di rumah informan (Ibu Jasima di Lempuing), seorang ibu berusia sekitar 40 tahun datang membeli Perut Punai sebanyak 4 kilogram untuk dikirim kepada keluarganya di Palembang (observasi tanggal 4 Juli 2001). Dari wawancara sepintas lalu yang sempat dilakukan dengan ibu tersebut, beliau mengaku sering membeli Perut Punai kepada informan (sudah menjadi langganan Ibu Jasima).

Begitupun halnya dengan informan lain (Ibu Leni), yang mendapat pesanan 2 kilogram Perut Punai dan 1 kilogram Biji Khatib dari seorang ibu yang bekerja sebagai pegawai negeri (observasi tanggal 3 Juli 2001). Makanan tersebut akan dikirim untuk anaknya yang ada di Padang. Menurut beliau, anaknya sangat menyukai makanan tersebut sehingga sering dia berpesan untuk dikirim makanan itu.

Apa yang kemudian terlihat pada kenyataannya, makanan tradisional Bengkulu belum dikenal luas seperti makanan tradisional dari daerah lain (misalnya pempek Palembang atau dodol Garut yang sangat luas pemasarannya). Kecuali lempuk durian dan kopi, tidak ada lagi jenis makanan yang mengingatkan orang pada daerah ini. Dari beberapa jenis makanan tradisional yang ada, jika dilihat dari bahan baku dan rasa makanan tradisional tersebut, sebenarnya daerah Bengkulu memiliki peluang bagi pengembangan makanan tradisional. Apalagi dengan kondisi ekonomi masyarakat kita saat ini yang mengalami krisis berkepanjangan, usaha-usaha rumah-tangga (industri rumahtangga) menjadi salah satu aspek yang dilirik. Peluang itu semakin besar seiring dengan perkembangan yang terjadi dalam struktur pemerintahan yang memberikan kewenangan (otonomi) bagi masing-masing daerah untuk membangun. Dalam rangka membangun daerah, peningkatan pendapatan asli daerah (PAD) menjadi tujuan utama. Sehubungan dengan usaha peningkatan PAD ini, industri rumahtangga termasuk salah satu yang dapat menjadi sumber penghasilan. Namun sayangnya industri rumahtangga yang menghasilkan makanan tradisional di daerah Bengkulu belum berkembang secara optimal. Ada faktor-faktor yang menghambat perkembangan itu, seperti diuraikan pada sub-bab berikut.

4.2 Faktor Penghambat

4.2.1 Faktor Penghambat Bersifat Internal

a) Dianggap makanan kuno

Sesuai dengan penamaan tradisional yang diberikan kepadanya, makanan tradisional Bengkulu saat ini cenderung dianggap sebagai makanan kuno. Hal ini disebabkan karena makanan itu telah ada sejak lama dan terus diturunkan dari generasi ke generasi. Selain karena aspek waktu, pemberian predikat kuno terhadap makanan tradisional juga disebabkan karena bahan dan alat yang digunakan untuk membuat makanan tersebut tetap sama seperti sejak awal makanan itu ada. Begitupun dari segi rasanya yang dianggap jauh ketinggalan dari rasa makanan-makanan modern yang ada saat ini.

Dengan adanya predikat itu, secara langsung ataupun tidak, dapat menurunkan kebanggaan masyarakat Bengkulu terhadap makanan tradisionalnya sendiri. Akibat lebih jauh dari berkurangnya kebanggaan ini masyarakat mulai meninggalkan bahkan mungkin melupakan makanan tradisionalnya yang merupakan salah satu kekayaan budaya masyarakat Bengkulu.

b) Bahan Baku

Pembuatan makanan tradisional sangat ditunjang oleh ketersediaan bahan baku yang diperlukan untuk membuat makanan tersebut. Untuk beberapa jenis makanan tradisional, pengadaan bahan bakunya tidak ada masalah karena bahan-bahan tersebut tersedia setiap saat. Dengan demikian tinggal kemampuan keuangan para pengusaha untuk membeli bahan-bahan tersebut. Lain halnya untuk makanan tradisional yang bahan bakunya tersedia secara musiman. Sebagai contoh, lempuk durian yang mempunyai bahan baku buah/daging durian. Buah durian yang merupakan buah musiman, ketersediaannya tidak setiap saat. Oleh karenanya ketika musim durian, saat buah durian melimpah, para pengusaha harus berupaya memperoleh bahan baku ini (bahkan harus mengeluarkan modal tambahan) supaya mereka tetap bisa melayani permintaan pada saat tidak musim durian.

Bahan baku musiman (seperti durian) ini yang menjadi penghambat produksi makanan tradisional. Pada saat buah

durian sedang banyak, pengusaha tidak punya modal untuk membeli durian dalam jumlah besar. Sementara membeli durian pada masa tidak musim, juga perlu modal besar karena pada saat itu harganya sangat mahal.

Hal lain yang menyulitkan dalam memperoleh durian ini adalah pengaruh lancarnya transportasi, sehingga ketika musim durian tiba, buah tersebut bisa dibawa ke daerah-daerah tetangga seperti Jambi atau Sumbar. Malah adakalanya di Bengkulu sendiri menjadi sulit untuk memperoleh buah durian. Bahan baku yang sifatnya musiman ini, merupakan kendala dalam proses produksi.

c) Peralatan

Dalam proses produksi makanan tradisional, peralatan yang digunakan umumnya masih sederhana bahkan tidak jarang tanpa menggunakan bantuan peralatan sama sekali (hanya menggunakan tangan).

Kalau menilik fungsi dari peralatan adalah untuk membantu memperlancar jalannya proses produksi, dalam konteks produksi makanan tradisional, peralatan masih belum terlalu penting. Untuk meningkatkan hasil produksi makanan tradisional dengan melakukan mekanisasi (penggunaan mesin) untuk saat ini masih belum diperlukan. Selain memang tidak terlalu dibutuhkan, juga sangat mahal dari segi biaya. Seperti dikatakan salah seorang informan, pengusaha lempuk (wawancara dengan Bapak Taswin, tanggal 5 Juli 2001).

“... beli peralatan modern (mesin) pengolahan durian tidak mungkin karena biaya membeli peralatan tidak seimbang dengan musim durian yang terlalu lama jaraknya. Kecuali kita punya kebun durian sendiri sehingga produksi bisa direncanakan ...”

4.2.2 Faktor Penghambat Bersifat Eksternal

a) Sikap Mental

Ada ungkapan yang sangat dikenal oleh masyarakat Bengkulu yaitu “beras secupak, ikan sejerek”. Ungkapan itu menggambarkan sikap mental orang Bengkulu yang cepat puas dengan hasil yang diperoleh. Suatu usaha yang dikerjakan, jika telah memperoleh hasil secukupnya (sebanyak secupak beras dan sejerek ikan) itu sudah cukup, tidak ada keinginan untuk

lebih meningkatkan. Sikap mental yang demikian tidak menunjang untuk meningkatkan usaha ke tingkat yang lebih tinggi. Oleh karenanya perlu diupayakan untuk merubah sikap mental yang demikian.

b) Modal

Usaha makanan tradisional Bengkulu masih tergolong industri rumahtangga. Ini terlihat dari modal usaha yang pada umumnya tergolong kecil serta peralatan yang digunakan masih sangat sederhana (tidak menggunakan mesin). Untuk meningkatkan modal, para pengusaha tidak mempunyai keberanian untuk mengambil pinjaman di bank karena menurut mereka risikonya besar. Dengan kondisi usaha makanan tradisional yang tidak terlalu luas pemasarannya, para pengusaha itu khawatir tidak bisa membayar pinjaman tersebut.

Oleh karena tidak memiliki modal yang cukup, sebagian pengusaha baru membuat makanan tradisional apabila ada pesanan, baik secara pribadi (dari orang per orang yang mengenal pengusaha itu) maupun dari toko kue yang mempercayainya. Hal ini seperti pengalaman Ibu Leni (wawancara tanggal 4 Juli 2001)

“ ... saya tidak punya modal cukup untuk membuat Perut Punai, jadi saya baru bikin kalau ada yang pesan. Orang-orang yang sudah tahu kesini, sering pesan, beberapa kilo. Kadang juga toko Mulyani pesan dengan saya ... ”

Sejauh ini dalam hal permodalan, para pengusaha makanan tradisional belum pernah memperoleh bantuan dari pemerintah, baik dalam bentuk pinjaman maupun hibah. Yang pernah diterima baru berupa bantuan yang sifatnya insidentil. Seperti pengalaman salah seorang pengusaha Perut punai di Lempuing, ibu Jasima (wawancara tanggal 4 Juli 2001).

“ ... bantuan dari pemerintah belum ada, cuma saya pernah diminta mengajar oleh Dinas Perindustrian Kota Bengkulu, yaitu mengajarkan cara membuat Perut Punai (memberikan semacam kursus) kepada masyarakat di desa lain. Sebagai jerih payah memberi “kursus” itu, saya memperoleh honor Rp. 300.000,- ... ”

c) Management

Kemampuan para pengusaha makanan tradisional dalam *memenej* usahanya masih rendah. *Management* yang diterapkan dalam mengelola usaha itu masih *management* rumah tangga. Dalam *management* itu, yang dilihat hanya uang masuk, padahal disana sudah termasuk modal kerja. Selain itu, jika melibatkan anggota keluarga dalam proses produksi, umumnya tidak dibayar karena dianggap sifatnya hanya sekedar membantu. Padahal sumber daya manusia termasuk faktor produksi yang penting. Dengan demikian walaupun menggunakan tenaga kerja (pekerja) dari lingkungan keluarga sendiri, seharusnya tetap dialokasikan dana untuk "membayar" pekerja tersebut. Setelah menyisihkan dana untuk biaya produksi (termasuk upah tenaga kerja) baru dihitung keuntungan yang diperoleh.

Baik faktor pendorong maupun penghambat yang ditemui, semua memberi kontribusi terhadap perkembangan makanan tradisional. Jika faktor pendorong lebih dominan, makanan tradisional bisa bertahan dan tetap dikenal sampai beberapa generasi berikutnya. Sebaliknya jika faktor penghambat yang lebih banyak ditemui, maka bisa diperkirakan makanan tradisional terancam punah. Generasi berikut kemungkinan tidak mengenal lagi makanan tradisional daerahnya sendiri.

Dalam rangka melestarikan salah satu kekayaan budaya yang dimiliki masyarakat Bengkulu ini, upaya yang harus dilakukan adalah meminimalisasi faktor-faktor penghambat yang ada, terutama faktor penghambat yang bersifat eksternal. Anggapan bahwa makanan tradisional itu kuno, haruslah secara perlahan-lahan dikikis. Sebaliknya terhadap faktor-faktor pendorong yang ada, harus diupayakan agar tetap maksimal. Upaya yang dapat dilakukan antara lain dengan memupuk rasa cinta dan kebanggaan terhadap makanan tradisional. Bentuk kongkrit dari upaya ini adalah dengan menyajikan atau menyuguhkan makanan tradisional dalam setiap kesempatan yang memungkinkan. Semakin sering makanan tradisional itu ditampilkan, akan semakin dikenal oleh masyarakat terutama generasi muda, yang mungkin selama ini belum pernah sama sekali melihat dan mencicipi makanan tradisional kebanggaan nenek moyang mereka. Jika tahap pengenalan sudah dilalui, harapan akan bertahannya makanan tradisional itu semakin

terbuka lebar apalagi jika rasa makanan itu juga disukai oleh generasi muda.

BAB V PENUTUP

Makanan tradisional merupakan kekayaan budaya suatu masyarakat. Lahirnya bisa dari hasil pemikiran masyarakat itu sendiri (hasil karya para pendahulu dan telah diturunkan kepada beberapa generasi berikutnya), ataupun karena adanya saling interaksi dengan masyarakat lain. Sebagaimana daerah lain yang memiliki beraneka ragam makanan tradisional, Bengkulu juga mempunyai makanan tradisional.

Apabila dilihat dari fungsinya, beberapa makanan tradisional Bengkulu telah mengalami perubahan fungsi, dari fungsi sosial ke fungsi ekonomi. Semula makanan-makanan itu hanya ditemui pada upacara-upacara adat atau dikonsumsi dalam lingkungan keluarga saja. Sekarang beberapa jenis makanan tradisional Bengkulu sudah ditemui dalam kemasan bagus di toko-toko kue. Bahkan diantaranya ada yang pemasarannya telah melewati wilayah Bengkulu sendiri.

Sebagai sebuah komoditas ekonomi, prospek makanan tradisional Bengkulu di masa depan cukup bagus. Beberapa alasan dapat dikemukakan dalam hal ini. Pertama, makanan tradisional Bengkulu mempunyai rasa yang umum dikenal (akrab di lidah semua orang dari etnis manapun dia berasal) terutama makanan tradisional yang terbuat dari bahan-bahan yang ada di sekitar kita seperti tepung beras, tepung ketan dan terigu. Kedua, bahan bakunya mudah diperoleh atau banyak tersedia kecuali makanan tertentu (seperti misalnya lempuk durian) yang ketersediaan bahan bakunya bersifat musiman. Ketiga, keunikan nama-nama makanan itu membuat rasa ingin tahu orang yang mendengarnya semakin tinggi. Rasa ingin tahu ini tidak hanya terhadap nama makanan itu, tetapi juga terhadap rasa yang dimiliki makanan tersebut sehingga menumbuhkan keinginan untuk mencicipinya.

Selain faktor-faktor internal di atas, juga ada faktor lain yang bersifat eksternal. Pemerintah kota Bengkulu mempunyai kepedulian cukup tinggi terhadap perkembangan dan pelestarian makanan tradisional daerahnya. Beberapa usaha yang telah dilakukan adalah berupa pelatihan terhadap para pengusaha makanan tradisional. Pelatihan itu dimaksudkan sebagai upaya untuk melestarikan makanan tradisional tersebut.

Keberhasilan makanan tradisional Bengkulu sebagai komoditas unggulan tidak bisa berdiri sendiri. Ada faktor lain yang memberi pengaruh cukup signifikan terhadap perkembangan makanan tradisional. Faktor tersebut adalah aspek pariwisata. Mengaitkan kedua aspek ini, pariwisata dan makanan tradisional, akan terlihat suatu hubungan yang berbanding lurus. Jika dunia kepariwisataan kota Bengkulu mengalami kemajuan, bisa diprediksikan makanan tradisional Bengkulu juga akan semakin berkembang. Dengan semakin banyaknya wisatawan yang datang berkunjung ke daerah ini, akan semakin terbuka kesempatan untuk menyajikan makanan tradisional kepada tamu-tamu yang datang. Peluang itu akan semakin besar jika para tamu juga berkeinginan membawa makanan tradisional itu ke daerah asalnya sebagai oleh-oleh.

Sebaliknya jika sektor pariwisata kota Bengkulu mengalami kemunduran, tidak pelak lagi sedikit banyak akan memberi pengaruh terhadap perkembangan makanan tradisional Bengkulu.

Perkembangan makanan tradisional Bengkulu juga tidak terlepas dari adanya faktor-faktor yang menjadi penghambat berkembangnya makanan tradisional tersebut. Faktor penghambat yang utama adalah adanya anggapan makanan tradisional itu kuno, atau kalah pamor dengan makanan-makanan modern. Memang kenyataan ini (membandingkan makanan tradisional dengan makanan modern) sulit dihindari. Apalagi persoalan makan adalah masalah selera, yang sangat relatif sifatnya. Seseorang menyukai atau tidak menyukai suatu jenis makanan tertentu lebih ditentukan oleh unsur subyektivitas. Artinya, terlepas dari apakah makanan itu tradisional atau modern, jika rasa yang dikandung oleh makanan itu "kena" di lidah dan berkenan di selera, tentu akan disukai. Dengan demikian tidak ada penjelasan yang memadai untuk menjawab mengapa makanan tertentu disukai sementara makanan lainnya tidak.

Dengan demikian satu-satunya alasan yang dapat dikemukakan mengapa makanan tradisional tetap bertahan atau tetap dibuat adalah untuk pelestarian, sehingga generasi berikutnya tetap mengenal hasil karya para leluhur mereka.

Daftar Pustaka

- E.K. Siahaan (1991), *Makanan : Wujud, Arti dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara*, Depdikbud, Jakarta
- Foster dan Anderson (1986), *Antropologi Kesehatan*, UI Press, Jakarta
- Harmaini Kustomo, dkk (1984/1985) *Makanan : Wujud, Arti dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Daerah Bengkulu*, Depdikbud, Jakarta
- Ibrahim Bujang (1994/1995), *Makanan : Wujud, Arti dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya pada Orang Melayu, Jambi*, Depdikbud, Jakarta
- Latifah Ratnawati (1993), *Makanan : Wujud, Arti dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya pada Orang Palembang Daerah Sumatera Selatan*, Depdikbud, Jakarta
- Nico S. Kalangi (1985), "Makanan Sebagai Suatu Sistem Budaya : Beberapa Pokok Perhatian Antropologi Gizi" dalam *Ilmu-Ilmu Sosial dalam Pembangunan Kesehatan*, Gramedia, Jakarta
- Nur Anas Zaidan (1991), *Makanan : Wujud, Arti dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Barat*, Depdikbud, Jakarta
- S. Effendi (1998), *Perubahan Nilai Upacara Tradisional pada masyarakat pendukungnya (Upacara Adat Perkawinan Sukubangsa Lembak di Kotamadya Bengkulu*, Depdikbud, Bengkulu.

Daftar Informan

1. Nama : Hasnah
Umur : 76 tahun
Pendidikan : Kelas 5 SR
Pekerjaan : Rumahtangga
Alamat : Kelurahan Pondok Besi
2. Nama : Leni
Umur : 27 tahun
Pendidikan : SLTP
Pekerjaan : Pengusaha Makanan Tradisional
Alamat : Kelurahan Kebun Keling
3. Nama : Jasima
Umur : 45 tahun
Pendidikan : SLTP
Pekerjaan : Pengusaha Makanan Tradisional
Alamat : Kelurahan Lempuing
4. Nama : Rahmah
Umur : 42 tahun
Pendidikan : SLTP
Pekerjaan : Pengusaha Lempuk
Alamat : Kelurahan Lempuing
5. Nama : Taswin
Umur : 41 tahun
Pendidikan : Sarjana
Pekerjaan : PNS/Pengusaha Lempuk
Alamat : Kelurahan Timur Indah
6. Nama : Ir. Fachruddin Bsc.
Umur : 47 tahun
Pendidikan : Sarjana
Pekerjaan : Kasi Agro Dinas Perindag Kota Bengkulu
Alamat : Kota Bengkulu

Daftar Pertanyaan :

1. Bahan

- Apa saja bahan yang diperlukan untuk membuat makanan tradisional ini?
- Bagaimana cara memperoleh bahan-bahan tersebut?
- Dari mana Ibu memperoleh pengetahuan tentang bahan-bahan (yang baik) untuk membuat makanan ini?
- Jika suatu bahan sulit diperoleh, apakah bisa diganti dengan bahan lain? [adakah syarat khusus dari bahan-bahan yang digunakan, misalnya harus menggunakan tepung merk A atau tepung yang ditumbuk sendiri, dan tidak bisa yang lain?]
- Apakah bahan yang digunakan untuk membuat makanan ini masih sama sejak Ibu mengenal makanan ini sampai sekarang? Jika ada bahan yang sudah berubah (ditambah, dikurangi atau diganti), apa saja?

2. Alat

- Apa saja alat yang digunakan dalam proses pembuatan makanan ini?
- Bagaimana cara memperoleh alat-alat ini? (beli, sewa, dsb.)
- Apakah alat yang digunakan untuk membuat makanan ini masih sama sejak Ibu mengenal makanan ini sampai sekarang? Jika ada alat yang sudah berubah (ditambah, dikurangi atau diganti), apa saja?

3. Cara Pengolahan

- Bagaimana tata urutan cara pembuatan makanan ini?
- Dari siapa Ibu memperoleh pengetahuan tentang cara pembuatan makanan ini?
- Apakah tata cara pembuatan ini masih sama sejak Ibu mengenal makanan ini sampai sekarang? Jika ada urutan/tata cara yang sudah berubah (ditambah, dikurangi atau diganti), apa saja?

4. Cara Penyajian

- Bagaimana tata cara penyajian makanan ini?

- Dari siapa ibu memperoleh pengetahuan tentang tata cara penyajian makanan ini?
- Apakah tata cara penyajian ini masih sama sejak Ibu mengenal makanan ini sampai sekarang? Jika ada urutan/tata cara yang sudah berubah (ditambah, dikurangi atau diganti, apa saja?

6. Fungsi

- Apa fungsi makanan ini bagi masyarakat (untuk kebutuhan sendiri, untuk upacara, untuk dijual/komersil)
- Apakah fungsi itu tetap, atau telah berubah pada masa sekarang? Jika berubah, dalam hal apa?

Catatan : dari mengetahui fungsi ini diharapkan dapat diketahui kecenderungan makanan tradisional Bengkulu, apakah lebih mempunyai nilai sosial atau nilai ekonomis.

7. Siapa yang terlibat

- Jenis kelamin pembuat makanan ini
- Berapa orang yang terlibat dalam pembuatan makanan ini? Adakah pembagian kerja? Bagaimana pembagian kerja?
- Apakah pembuat makanan ini anggota keluarga saja, atau dibantu oleh orang lain? Apakah melibatkan tenaga yang diupah?
- Apakah pembuat makanan ini orang asli Bengkulu? Jika ada suku bangsa lain, dari mana saja?

8. Waktu

- Apakah makanan ini dibuat pada waktu-waktu tertentu? Jika ya, jelaskan waktu-waktu apa saja.
- Berapa lama waktu yang diperlukan untuk membuat makanan ini, mulai dari mempersiapkan bahan sampai menghasilkan makanan jadi?

9. Pantangan

- Adakah pantangan yang harus dihindari dalam pembuatan makanan ini? Jika ada, apa saja

- Apakah ibu selalu mematuhi pantangan itu? Jika pantangan dilanggar, apa yang terjadi?

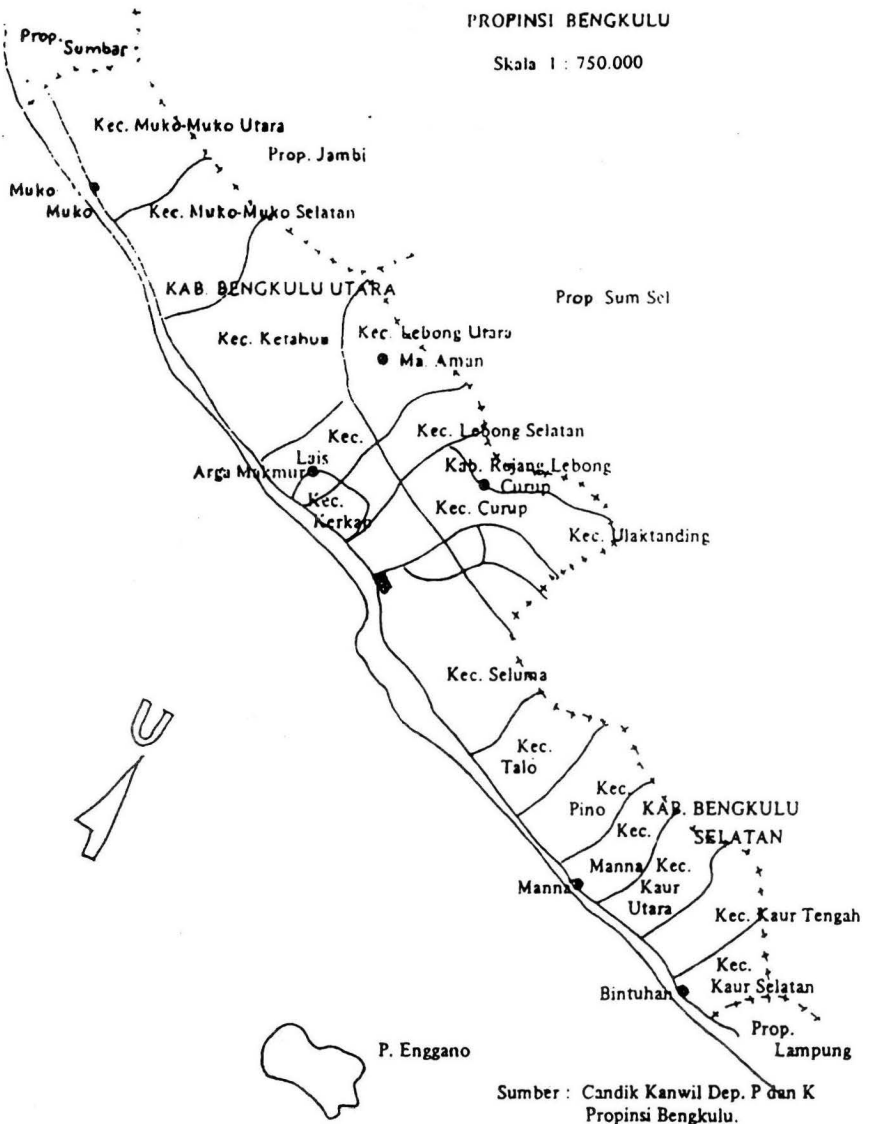
10. Pemasaran

- Bagaimana makanan ini dikemas? (dibungkus plastik, kotak, dsb.)
- Apakah makanan ini dijual langsung ke konsumen? Atau melalui jaringan/perantara? (pembuat hanya sebatas memproduksi, kemudian makanan yang sudah jadi "dikumpul" ke seseorang/badan untuk dikemas atau diberi merk)
- Jika langsung ke konsumen, kemana (di warung, toko, swalayan atau lainnya)?
- Jika tidak, kemana (kepada siapa) makanan ini "dikumpul"

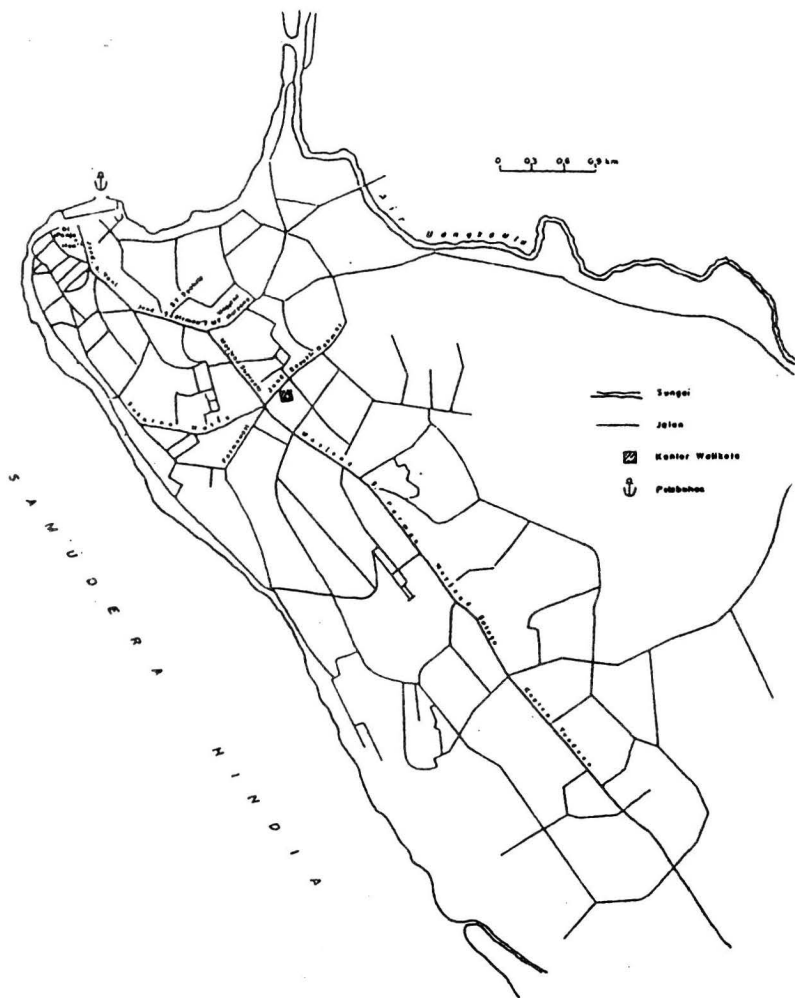
11. Usaha-usaha untuk pengembangan

- Apa masalah-masalah atau kendala yang dihadapi dalam usaha makanan ini?
- Apa usaha yang dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut?
- Adakah bantuan modal dari pihak-pihak tertentu? Jika ada, dari siapa saja?
- Adakah usaha pemerintah untuk mengembangkan makanan tradisional? Misalnya membangun pabrik pembuat makanan ini?

Peta 1 : PROPINSI BENGKULU



Peta 2. KOTA MADYA BENGKULU





**DEPARTEMEN KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA
BALAI PELESTARIAN SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL PADANG
Jl. Raya Belimbing No.16A, Kecamatan Kuranji Padang
Telp. / Fax : (0751) 496181**

**Perpustakaan
Jenderal K**

**641.
M**