



SAMBEL BEBERUK DI LOMBOK NUSA TENGGARA BARAT



**I Gusti Ayu Agung Sumarheni
Anak Agung Gde Rai Gria**

**SAMBEL BEBERUK DI LOMBOK
NUSA TENGGARA BARAT**

**I GUSTI AYU AGUNG SUMARHENI
ANAK AGUNG GDE RAI GRIA**

SAMBEL BEBERUK DI LOMBOK NUSA TENGGARA BARAT

© Penerbit Kepel Press

Oleh :

I Gusti Ayu Agung Sumarheni

Anak Agung Gde Rai Gria

Disain cover : Winengku

Layout & setting : Damar & Resida Simarmata

Cetakan Pertama, Juni 2022

Diterbitkan oleh Penerbit Kepel Press untuk

Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali

Jalan Raya Dalung Abianbase Nomor 107 Dalung, Kuta Utara,
Badung, Bali 80361

Telepon (0361) 439547 Faksimile (0361) 439546

Laman: <http://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbbali/>

Posel : bpnb.bali@kemdikbud.go.id; bpnbbali@gmail.com

Anggota IKAPI

ISBN : 978-602-356-486-6

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apa pun, tanpa izin tertulis dari penulis dan penerbit.

KATA PENGANTAR

Beragam budaya, adat-istiadat dan suku yang dimiliki bangsa Indonesia adalah kekayaan yang tak ternilai harganya. Nusa Tenggara Barat sebagai wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia tidak hanya mempunyai keadaan alam yang mempesona untuk dinikmati namun juga menyimpan kekayaan berupa seni budaya yang merupakan salah satu unsur kebudayaan universal yang sangat beragam. Salah satu kekayaan budaya tersebut adalah keterampilan dan kemahiran tradisional dalam mengolah makanan khas tradisional yang telah diturunkan dari generasi ke generasi. Salah satu keterampilan dan kemahiran tradisional yang dimiliki oleh Kabupaten Lombok adalah Sambel Beberuk yang dihasilkan oleh warga salah satunya warga di Dusun Pelabu, Desa Kuripan Selatan Kabupaten Lombok Barat . Sebagai kekayaan budaya takbenda Sambel Beberuk sebagai bentuk upaya perlindungan terhadap kekayaan budaya bangsa. Selain registrasi, upaya lain guna melindungi kekayaan budaya bangsa adalah dengan dilakukan pengembangan, diantaranya dilakukannya pengkajian terhadap karya budaya tersebut.

Melalui penerbitan buku ini diharapkan akan memperkaya referensi mengenai Sambel Beberuk khususnya dari Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat dan mampu sebagai motivasi munculnya upaya pengkajian serta penelitian lainnya, sehingga Sambel Beberuk akan banyak mempunyai referensi tertulis yang disusun berdasarkan metode ilmiah. Dengan banyaknya upaya-upaya pelestarian yang dilakukan terhadap Sambel Beberuk milik Kabupaten Lombok, maka karya budaya tersebut akan mampu bertahan bahkan berkembang mengikuti perkembangan jaman tanpa kehilangan bentuk aslinya, dengan

demikian karya budaya Sambel Beberuk akan bisa diwariskan ke generasi penerus berikutnya secara utuh.

Badung, Juni 2022

I Gusti Ayu Agung Sumarheni
Anak Agung Gde Rai Gria

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II GAMBARAN UMUM KABUPATEN LOMBOK BARAT	11
2.1 Lokasi dan Kondisi Geografi	11
2.2 Kependudukan	17
2.3 Sejarah Kabupaten Lombok Barat.	21
2.4 Pendidikan	31
2.5 Agama dan Sistem Kepercayaan	33
2.6 Kuliner Tradisional Khas Lombok	38
BAB III BENTUK SAMBEL BEBERUK DI LOMBOK .	41
3.1. Sejarah Sambel Beberuk Di Lombok	43
3.2. Peralatan Pembuatan Sambel Beberuk khas Lombok	48
3.3 Bahan-Bahan dan Bumbu Pembuatan Sambel Beberuk	49
3.4 Teknik Persiapan dan Pengolahan Sambel Beberuk	51
3.5 Perkembangan Sambel Beberuk Dahulu Dengan Saat Ini	57
3.6 Manfaat Terung Hijau	60

3.7 Komposisi Gizi Bahan Baku Utama	
Sambel Beberuk	62
BAB IV FUNGSI DAN MAKNA SAMBEL BEBERUK	65
4.1 Fungsi Sambel Beberuk	65
4.2 Makna Sambel Beberuk di Lombok	72
BAB V PENUTUP	79
DAFTAR PUSTAKA	83

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Jumlah Penduduk kabupaten Lombok Barat Menurut Jenis Kelamin tahun 2016-2020	18
Tabel 2.2	Kepadatan Dan Penyebaran Penduduk Menurut Kecamatan, Kabupaten Lombok Barat Tahun 2020.	19
Tabel 2.3	Persentase Penduduk Berdasarkan Mata Pencanharian Hidup	20
Tabel 3.1	Komposisi Zat Gizi Terung Jenis Solanum Aethiopicum	63
Tabel 3.2	Komposisi Zat Gizi Kacang Panjang Jenis Unguiculata sub. Cylindrical	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Plecing Kangkung, Ayam Taliwang, Sambel Manis, Sambel Pedas Dan Beberuk Terung	40
Gambar 3.1	Foto Tanaman Terung Hijau (Bahan Baku Sambel Beberuk)	43
Gambar 3.2	Sambel Beberuk Jaman Dahulu Tanpa Tomat dan Jeruk Limau	45
Gambar 3.3	Tahap Pemilihan dan Pencucian Sayur	51
Gambar 3.4	Tahap Mengupas Bawang	52
Gambar 3.5	Tahap Memotong Bawang Merah	52
Gambar 3.6	Tahap Memotong Cabai Merah	53
Gambar 3.7	Tahap Memotong Sayuran Kacang Panjang	53
Gambar 3.8	Tahap Memotong Terung Hijau Bulat	54
Gambar 3.9	Tahap Merendam Sayur	54
Gambar 3.10	Tahap Pengulekan Bumbu-Bumbu	55
Gambar 3.11	Penambahan Tomat, Garam dan Terasi Pada Bumbu Yang Telah Diulek	55
Gambar 3.12	Tahap Menuangkan Minyak	56
Gambar 3.13	Tahap Pencampuran Semua Bahan di Satu Tempat	56
Gambar 3.14	Sambel Beberuk (Terung Hijau Bulat) Siap Dihidangkan	57
Gambar 3.15	Sambel Beberuk (Terung Ungu bulat)	57

Gambar 3.16 Sambel Beberuk Teri	59
Gambar 3.17 Sambel Terung	59
Gambar 3.18 Sambel lalap Terung	60

BAB I

Pendahuluan

Indonesia merupakan sebuah negara yang sangat kaya akan keanekaragaman tradisi kuliner. Keanekaragaman kuliner di Indonesia dipengaruhi kebudayaan lokal yang berkembang di Indonesia serta pengaruh kebudayaan asing yang dimulai dari India, China, Timur Tengah, Eropa bahkan Amerika. Hal ini juga menjadikan kuliner di Indonesia merupakan sebuah kualifikasi percampuran tradisi kuliner dunia yang kaya dengan bumbu berasal dari berbagai daerah dengan diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan, dan tradisi-adat yang terdapat pula pengaruh asing. Setiap suku bangsa di Indonesia memiliki kekhasan sendiri dalam jenis, teknologi dan penyajian kuliner tradisional. Keberadaan kuliner tradisional pada umumnya tidak dapat dilepaskan dari adat istiadat suatu masyarakat tertentu sehingga kuliner tradisional dapat menjadi cerminan budaya suatu masyarakat.

Tradisi kuliner yang berkembang di Indonesia tidak saja merupakan representasi boga gastronomik yaitu makanan hanya untuk menghilangkan lapar atau untuk memenuhi hasrat perut besar (gaster) yang kosong, tetapi juga berfungsi sosial dan menunjukkan identitas budaya. Hal ini menjadikan kuliner menciptakan sebuah karakter sosioantropologis dan spiritualitas pada masyarakatnya (Purna, 2019:265-266).

Kuliner merupakan suatu hasil kebudayaan dan merupakan identitas budaya lokal serta sebagai penanda identitas yang tidak begitu jelas. Akan tetapi, memasak dan makanan memungkinkan adanya aturan-aturan yang didefinisikan secara sosial. Keduanya secara langsung mempengaruhi tubuh si individu Hal ini

menjadikan kuliner khususnya kuliner tradisional dalam pandangan sosial budaya, memiliki makna yang lebih luas dari sekedar sumber nutrisi. Terkait dengan kepercayaan, status, prestise, kesetiakawanan dan ketentraman. Makanan memiliki banyak peranan dalam kehidupan sehari-hari suatu komunitas manusia. Makna ini selaras dengan nilai hidup, nilai karya, nilai ruang atau waktu, nilai relasi dengan alam sekitar; dan nilai relasi dengan sesama (<http://gastroina.blogspot.co.id/2014/08/antropologi-makanan-selera-budaya-dan.html> diakses tanggal 1 Desember 2021).

Secara sederhana kuliner tradisional adalah makanan yang dapat diolah dihidangkan dan dimakan oleh masyarakat suatu daerah setempat mulai dari makanan lengkap selingan dan minuman serta menjadi ciri khas dari daerah tersebut yang memiliki perbedaan dari makanan daerah lain. Ciri kuliner tradisional mengandung aneka ragam bahan makanan lokal mengandung gizi yang cukup untuk tubuh kaya akan ramuan bumbu dan rempah alami dan bahan makanan pada makanan tradisional mudah didapat karena diambil dari daerah setempat. Seiring bertambahnya waktu, perkembangan pengalaman dan pengetahuan manusia semakin meningkat sehingga kebudayaan manusia mengalami perkembangan lebih lanjut. Dalam rangka memenuhi kebutuhan makanan, manusia memiliki pola-pola dan teknik bercocok tanam dan meramu bahan makanan. Berbekal juga pengetahuan dan kemampuan teknologi sederhana mereka memanfaatkan hasil bercocok tanam dan mengolah hasil alam menjadi makanan dan minuman khas yang memiliki cita rasa yang khas sesuai dengan selera mereka. Dalam hal ini, kebudayaan khususnya adat-istiadat, tradisi dan nilai budaya juga ikut berpengaruh terhadap kebiasaan dan pola makan, corak dan variasi makanan, serta cara penyajian dan mengkonsumsinya. Sehingga dijumpai adanya makanan (kuliner) tradisional yang menjadi ciri khas suatu etnis dan daerah tertentu.

Berkaitan dengan urusan kuliner, Pulau Lombok selain dikenal sebagai pulau Seribu Masjid juga populer dengan keanekaragaman dan juga tergolong kaya akan bentuk variasi kuliner. Salah satu unsur warisan budaya (kuliner) yang menjadi ikon khas dari etnis sasak di pulau Lombok khususnya Lombok Barat adalah sambel beberuk. Ciri khas sambel beberuk ialah makanan sejenis lalapan berbahan dasar terung hijau yang dipotong dadu kecil-kecil diramu dengan bumbu-bumbu yang rasanya gurih dan pedas biasanya menjadi menu pelengkap sajian dari ayam taliwang dan plecing kangkung. Proses produksi Sambel Beberuk sangatlah sederhana yang terdiri dari bahan lokal setempat, namun memiliki cita rasa yang menyegarkan sehingga makanan ini kerap kali menjadi makanan favorit masyarakat Lombok, Nusa Tenggara Barat. Beberuk terbuat dari campuran beberapa bahan seperti cabai, tomat, terasi, garam, bawang merah dan penyedap rasa (Sanaji, 2010:16).

Makanan tradisional ini merupakan makanan khas yang sudah lama dikenalkan oleh nenek moyang secara turun-temurun dan dikonsumsi oleh masyarakat dalam wilayah tertentu (Andrini dkk., 2017). Makanan khas merupakan bagian dari budaya yang sangat penting untuk dilestarikan. Dengan menggunakan resep tradisional yang diolah dan disajikan secara sederhana dapat menciptakan makanan yang nikmat bagi konsumen (Haipa dan Nurlaela, 2018).

Makanan khas sudah menjadi identitas suatu daerah sejak dahulu karena dapat mencerminkan budaya dari daerah tersebut. Ciri-ciri makanan khas di suatu daerah dapat diketahui mulai dari rasa dominan, cara penyajian, hingga jenis bumbu yang digunakan didalamnya (Hermawan, dkk., 2015:18).

Seiring dengan perkembangan destinasi wisata saat ini, Pulau Lombok merupakan salah satu destinasi wisata yang sangat banyak diminati wisatawan domestik maupun mancanegara, sehingga sangat memungkinkan permintaan makanan khas Lombok seperti beberuk juga meningkat.

Sambel beberuk juga terkenal sebagai ikon dunia persambelan di Lombok dan diduga berpotensi sebagai penguat identitas masyarakat Lombok, sebab cita rasa khas hanya diperoleh jika langsung menyantapnya di Lombok. Akan tetapi dibalik terkenalnya sambel beberuk hal yang patut menjadi bahan analisis adalah minimnya ketersediaan informasi mengenai sambel beberuk ini, baik mengenai sejarah asal mulanya, fungsi sambel ini dimasyarakat dan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya. Namun seiring perkembangan zaman, keberadaan sambel beberuk terus berkembang hingga menjadi makanan masyarakat umum yang dijual di pasar-pasar tradisional, di hampir setiap rumah makan baik yang sederhana maupun mewah. Saat ini kuliner sambel Beberuk sudah dikenal luas sebagai makanan khas Lombok dan pemasarannya telah tersebar di seluruh Nusantara khususnya di kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung, Surabaya, Bali. Dimana muncul rumah makan Taliwang disana pasti ada sambel beberuk. Oleh sebab itu, ketenaran kuliner khas pulau Lombok ini patut dilestarikan agar tidak musnah.

Pasca ditetapkannnya Undang-Undang No 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan dan kemudian didukung oleh PP 87 tahun 2021 tentang Peraturan Pelaksanaan UU 5 tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan memberikan mandat bagi seluruh stakeholder untuk melakukan upaya-upaya pelindungan, pengembangan, pemanfaatan, pembinaan serta pengembangan budaya. Pasal 1 ayat 3 Undang-undang Pemajuan Kebudayaan menyebutkan Pemajuan Kebudayaan adalah upaya meningkatkan ketahanan budaya dan kontribusi budaya Indonesia di tengah peradaban dunia melalui pelindungan, pengembangan, pemanfaatan dan pembinaan kebudayaan. Semangat undang-undang inilah menjadi dasar pijakan untuk melakukan langkah-langkah strategis dan partisipatif dalam upaya pelestarian kebudayaan, dalam kaitan ini adalah unsur-unsur budaya yakni pengelolaan dan pelestarian budaya yang ada dan tersebar di seluruh daerah di

Indonesia. Dimana dalam hal ini adalah sambel beberuk sebagai kuliner tradisional merupakan salah satu bentuk warisan budaya dipandang sangat perlu untuk dilakukan perlindungan. Mengingat kondisi warisan budaya budaya Bangsa Indonesia saat ini telah banyak yang punah, bahkan ada yang sampai diakui sebagai pusaka budaya bangsa lain.

Mengacu pada kondisi tersebut, Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Bali menempuh langkah melakukan penulisan mengenai Sambel Beberuk sebagai salah satu persyaratan ditetapkan Sambel Beberuk sebagai warisan budaya takbenda yang berasal dari Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat.

Dari uraian sebelumnya, maka dapat ditarik sebuah rumusan masalah pengkajian guna mengumpulkan informasi mengenai sambel beberuk, sebagai berikut; pertama bagaimana Bentuk Sambel beberuk? kedua bagaimana Fungsi dan Makna Sambel beberuk? Adapun tujuan penulisan Sambel Beberuk, adalah mengetahui bentuk Sambel beberuk, serta fungsi dan makna Sambel beberuk. Hasil penulisan buku ini diharapkan dapat menyumbangkan sesuatu yang berharga di bidang kearifan lokal khususnya tentang Sambel Beberuk, dapat menyumbangkan data tertulis mengenai mengenai Sambel beberuk sebagai kearifan lokal masyarakat Lombok Barat., memberikan masukan terhadap masyarakat maupun pemerintah dalam upaya pelestarian sambel beberuk, memberikan sumbangan pengetahuan kepada pemerintah, khususnya Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi untuk diinventarisir dan ditetapkan sebagai warisan budaya takbenda Indonesia, memberikan masukan kepada Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Bali dalam penyusunan kegiatan-kegiatan terkait pemajuan kebudayaan di wilayah Provinsi Nusa Tenggara Barat, khususnya di kabupaten Lombok Barat. Terkait dengan penulisan ini, menggunakan teori fungsionalisme dipandang relevan untuk mengungkap hubungan-hubungan atau keterkaitan antara sambel beberuk sebagai produk budaya tradisional yang berdampak

memberi nilai terhadap kehidupan yang tidak hanya untuk di konsumsi tetapi lebih dari itu sambel beberuk memiliki nilai-nilainya. Untuk menganalisis keberadaan Sambel beberuk yang ada di Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat menggunakan pendekatan fungsional yang dikemukakan oleh Malinowski, yang memahami masyarakat melalui kebudayaan. Pendekatan ini muncul didasari oleh pemikiran dan tindakan orang sekitarnya, sehingga manusia tidak pernah mampu sepenuhnya menentukan pilihan tindakan, sikap, atau perilaku tanpa mempertimbangkan orang lain. Lebih jauh Malinowski mengemukakan bahwa semua unsur kebudayaan merupakan bagian terpenting dalam masyarakat. Karena itu, setiap pola adat kebiasaan, termasuk makanan tradisi merupakan bagian dari fungsi dasar dalam kebudayaan. Masyarakat dapat dikatakan sebagai sistem sosial yang di dalamnya terdiri atas bagian-bagian yang saling berhubungan dalam rangka pemenuhan kebutuhan dasarnya, seperti makanan, istirahat, perlindungan, kepuasan seksual, serta kebutuhan sekunder, seperti komunikasi, koperasi, pengawasan, penyelesaian konflik, dan sebagainya. Kepuasan kebutuhan sekunder akan mengembangkan bahasa, norma, aturan dan menguatkan setiap bagian yang pada gilirannya akan meningkatkan koordinasi, pengaturan, dan pengintegrasian lembaga-lembaga (Sulasman dan Gumilar, 2013).

Dalam tulisan Edi Sedyawati (2014:09-311), tentang makanan dan kebudayaan, mengemukakan bahwa, dalam setiap kebudayaan makanan/boga sering kali diberi beberapa makna yang khusus, terkait dengan berbagai fungsi dalam kehidupan manusia. Pemaknaan makanan dapat terkait dengan struktur sosial, sistem religi, dan tentu juga terkait dengan sistem ekonomi maupun dunia pariwisata dan konsep keperawatan diri dalam masing-masing satuan sosial pendukung suatu kebudayaan. Dengan demikian, dalam konteks suatu kebudayaan suku bangsa, pada umumnya makanan tidak pernah semata-mata hanya sebagai pasokan gizi dan nutrisi untuk pertahanan kehidupan jasmaniah. Melainkan

ada juga nilai-nilai budaya yang terkait dengannya. Bahkan dalam hubungan dengan dunia luar makanan bisa dijadikan sarana diplomasi antar bangsa, antar negara dan antarpemeluk agama, dan etnis yang berbeda. Apakah nilai budaya yang berkaitan dengan hubungan manusia dengan Maha Pencipta, hubungan antarmanusia dengan manusia, dan hubungan manusia dengan lingkungan alam. Namun yang lebih penting lagi, bahwa makanan tradisional dapat digunakan sebagai sarana mencapai ketahanan pangan, diversifikasi makan. Karenanya makanan juga merupakan satu di antara jenis-jenis kearifan lokal dari suku bangsa yang bersangkutan (Sunjata, 2014:28).

Sambel Beberuk merupakan satu di antara makanan khas suku bangsa (etnis) Lombok Barat Nusa Tenggara Barat, dalam rangka pelestariannya tergantung pada kemampuan orang Lombok untuk membina hubungan timbal balik (*adaptation*) dengan lingkungan hidupnya. Etnis Lombok pada saat ini membina hubungan dengan makanan pelengkap ini secara aktif dan dinamis, terutama yang berkaitan dengan aspek ekonomi dan pariwisata.

Berkaitan dengan pengkajian yang dilakukan, maka terdapat beberapa konsep yang dipergunakan. Konsep ini bertujuan memberikan batasan pengertian dan menghindari kekeliruan penafsiran. Konsep-konsep tersebut adalah sambel dan beberuk.

Sambal (kata serapan dari bahasa Jawa dapat juga disebut sambel) adalah istilah besar yang dalam kuliner Indonesia merujuk pada saus maupun kondimen pedas. Secara garis besar, sambel berbahan utama cabai yang dilumatkan sehingga keluar kandungan sari cabai dan ditambah bahan-bahan lain seperti garam, terasi dan sebagainya yang ditumbuk, dihaluskan, dan sebagainya. Biasanya berfungsi sebagai menu pelengkap makanan utama, seperti nasi dan lauk dan sayur-mayur yang lainnya.

Beberuk merupakan Sambel khas pulau Lombok, Nusa Tenggara Barat yang terbuat dari campuran bahan-bahan sambel yang dipadukan dengan terung dan kacang panjang

sehingga sering disebut sambel Beberuk terung. Terung yang digunakan biasanya dari jenis terung hijau yang umumnya dikonsumsi mentah atau direbus sehingga jenis terung ini juga sering disebut terung lalap. Istilah Beberuk itu sendiri hanyalah sekedar penamaan saja dari orang-orang Lombok terdahulu, tidak diketahui arti dari Beberuk itu sesungguhnya. Sambel beberuk merupakan salah satu makanan pelengkap yang tumbuh dan muncul di seluruh belahan pulau Lombok sejak dahulu kala. Walaupun tidak diketahui secara pasti kapan sambel beberuk ini lahir, namun diyakini sejak zaman nenek moyang orang Lombok sudah mengonsumsi sambel beberuk ini sebagai lauk utama pendamping makanan pokok (nasi) itu dikarenakan pada zaman itu sedang mengalami kesulitan pangan..

Berdasarkan kedua konsep di atas, definisi operasional dari sambelbeberuk adalah makanan penyedap yang dibuat dari cabai, garam, terasi, tomat, bawang merah dan sedikit bawang putih yang ditumbuk atau dihaluskan, dan diisi perasan jeruk limau sehingga menghasilkan rasa manis, pedas, asam dan segar biasanya dimakan bersama nasi yang terbuat dari campuran bahan-bahan sambel yang dipadukan dengan terung dan kacang panjang.

Metode penulisan ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Dimana penulis akan mengungkapkan data-data yang ditemuinya di lapangan baik berupa data primer maupun data sekunder dalam bentuk deskripsi, terkait dengan obyek yang diteliti, dalam hal ini adalah sambel beberuk. Penulisan ini mengambil lokasi di Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat lebih tepatnya Dusun Pelabu, Desa Kuripan Selatan, Kecamatan Kuripan, Kabupaten Lombok Barat. Sebagai salah satu perwakilan lokasi pengkajian dikarenakan pulau Lombok khususnya Lombok Barat yang begitu luas. Pengambilan lokasi penulisan ini juga didasarkan dari informasi yang diperoleh peneliti baik dari sumber primer maupun sekunder yang berasal dari artikel-artikel yang terbit di media. Dari informasi tersebut

menjadikan pertimbangan penulis dalam menetapkan lokasi penulisan Kajian Nilai Budaya sambel beberuk di wilayah tersebut, dengan dilakukannya kegiatan ini, diharapkan mampu mengangkat keberadaan sambel beberuk dan menumbuhkan kembangkan upaya-upaya lain untuk mempertahankan, mengembangkan makanan tradisional ini khususnya di Lombok Barat dan Nusa Tenggara Barat secara umum.

Adapun sumber dan jenis data yang digunakan pada penulisan ini, menurut Lofland sebagaimana dikutip oleh Moleong sumber data utama dalam pengkajian kualitatif adalah kata-kata dan tindakan selebihnya data tambahan seperti dokumen dan lain-lain. (Lexy J Moleong, 2002:122). Data ini dikumpulkan melalui aneka cara sesuai dengan metodologi untuk kemudian diproses, dianalisis dan diinterpretasikan. Dalam penulisan ini sumber data yang digunakan berasal dari: (1.) Data primer dalam penulisan ini adalah hasil wawancara dari informan. Kata-kata dan tindakan subjek merupakan data utama dalam pengkajian ini. Sumber data utama diperoleh melalui pencatatan tertulis atau melalui *perekaman hand record, flash record* serta pengambilan foto di lokasi pengkajian. Pencatatan sumber data utama melalui wawancara dan pengamatan berperanserta merupakan hasil usaha gabungan dari kegiatan mendengar dan bertanya, sehingga informasi yang didapatkan sesuai dengan kondisi di lokasi penulisan. (2.) Data sekunder pengkajian ini berupa berita, artikel atau tulisan yang diperoleh dari buku, jurnal ilmiah, arsip, dokumen pribadi, dokumen resmi institusi dan eksemplar lain yang terdapat dalam dunia maya (situs-situs internet.).

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam pengkajian Inventarisasi Karya Budaya sambel beberuk ini berupa pengamatan langsung yang dilakukan secara partisipatoris, *Fokus Group Discussion* dengan anggota masyarakat, serta wawancara mendalam (*indepth interview*) baik menggunakan *interview guide*

(berstruktur) maupun informal (tidak berstruktur). Sebagai data pendukungnya (data sekunder), berusaha di dapat dari pelacakan pustaka (dokumentasi) baik dari buku, jurnal, majalah, artikel.

Analisis data diartikan sebagai proses mengorganisasikan dan mengurutkan data ke dalam pola, kategori, dan satuan uraian dasar sehingga dapat ditemukan tema, dan dapat dirumuskan hipotesis kerja seperti yang disarankan oleh data (Moleong, 1996:103). Berdasarkan pada hal tersebut maka telah dilakukan proses analisis data. Tujuannya adalah untuk menampilkan data yang berserakan menjadi laporan deskriptif yang utuh, runtut, menarik, dan penuh makna. Proses analisis data yang telah dilakukan sebagai berikut: menelaah semua data yang telah diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian melakukan reduksi data yang dilakukan dengan membuat abstraksi. Abstraksi yang dimaksud merupakan usaha membuat rangkuman inti, proses dan pernyataan-pernyataan yang perlu dijaga sehingga tetap berada di dalamnya. Setelah itu, menyusunnya dalam satu-satuan. Satuan-satuan itu kemudian dikategorisasikan sambil membuat koding. Tahap akhir analisis data adalah mengadakan pemeriksaan keabsahan data. Setelah itu, melakukan penafsiran terhadap data tersebut. (Lexy, 1996:190).

BAB II

Gambaran Umum Kabupaten Lombok Barat

2.1 Lokasi dan Kondisi Geografi

Secara astronomis, Lombok Barat berada di $115^{\circ} 49,12' 04''$ - $116^{\circ} 20' 15,62''$ Bujur Timur dan $8^{\circ} 24' 33,82''$ - $8^{\circ} 55' 19''$ Lintang Selatan. Letak Geografis Kabupaten Lombok Barat merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Nusa Tenggara Barat dengan luas wilayah $1.053,92 \text{ km}^2$. yang terdiri atas sepuluh kecamatan, dimana 50,23% dari luas Kabupaten Lombok Barat merupakan wilayah Kecamatan Sekotong, yaitu dengan luas $529,38 \text{ km}^2$. Sedangkan Kecamatan Kuripan merupakan kecamatan yang paling sempit dalam wilayah Kabupaten Lombok Barat di mana luasnya hanya mencapai $21,56 \text{ km}^2$.

Secara geografis, Kabupaten Lombok Barat berada dengan batas wilayah sebagai berikut :

- a. Sebelah Selatan : Samudera Hindia
- b. Sebelah Barat : Selat Lombok dan Kota Mataram
- c. Sebelah Timur : Kabupaten Lombok Tengah
- d. Sebelah Utara : Kabupaten Lombok Utara

Lombok Barat terdiri dari 122 desa/kelurahan yang berada di 10 kecamatan, yaitu:

- Sekotong: Pelangan, Sekotong Barat, Buwun Mas, Sekotong Tengah, Kedaro, Batu Putih, Cendi Manik, Gili Gede Indah, Taman Baru.
- Lembar: Mareje, Sekotong Timur, Lembar, Jembatan Kembar, Labuan Tereng, Mareje Timur, Lembar Selatan, Jembatan

Gantung, Jembatan Kembar Timur, Eyat Mayang.

- Gerung: Banyu Urip, Dasan Geres, Babussalam, Dasan Tapen, Beleke, Kebunayu, Gapuk, Suka Makmur, Tempos, Gerung Selatan, Gerung Utara, Mesanggok, Giri Tembesi, Taman Ayu.
- Labuapi: Kuranji, Perampuan, Karang Bongkot, terung Tawah, Bajur, Telaga Waru, Bagik Polak, Bengkel, Merembu, Labu Api, Kuranji Dalang, Bagik Polak Barat.
- Kediri: Jagaraga Indah, Montong Are, Kediri, Gelogor, Rumak, Banyumulek, Ombe Baru, Dasan Baru, Kediri Selatan, Lelede
- Lingsar: Peteluan Indah, Lingsar, Batu Kumbung, Batu Mekar, Karang Bayan, Langko, Sigerongan, Duman, Dasan Geria, Gegerung, Giri Madia, Gegelang, Gontoran, Saribaye, Bug-Bug.
- Gunungsari: Jati Sela, Sesela, Midang, Kekerri, Penimbung, Mambalan, Dopang, Taman Sari, Gunung Sari, Kekait, Mekar Sari, Guntur Macan, Gelangsar, Ranjok, Bukit Tinggi, Jeringo.
- Batu Layar: Sandik, Meninting, Batu Layar, Lembah Sari, Senteluk, Senggigi, Batu Layar Barat, Bengkaung, Pusuk Lestari.

Kabupaten Lombok Barat merupakan salah satu Kabupaten di Propinsi Nusa Tenggara Barat yang keadaan geografisnya menguntungkan. Pemandangan alamnya yang indah, tanah yang subur, serta cadangan air yang melimpah menjadi potensi yang dimanfaatkan dengan baik oleh kabupaten ini. Dengan luas wilayah sebesar 1.053,92 km². Sebelah Utaranya berbatasan dengan Kabupaten Lombok Utara, sedangkan sebelah Selatannya berbatasan dengan Samudra Indonesia. Adapun jarak dari ibukota kecamatan ke ibukota kabupaten di Kabupaten Lombok Barat (Km) yaitu: dari Gerung 2,7 km, Kuripan 4,7 km, Labuapi 6,5 km, Kediri 7,4 km, Lembar 10,4 km, Narmada 17,6 km, Lingsar 18,7 km, Gunung Sari 20,4 km, Sekotong 22,7 km, Batu Layar 23,4 km.

Pada tahun 2020 suhu udara maksimum mencapai $35,20^{\circ}\text{C}$, dan suhu minimum mencapai $18,40^{\circ}\text{C}$. suhu tertinggi terjadi pada bulan November, sedangkan suhu terendah terjadi pada bulan Agustus. Rendahnya suhu dibulan Agustus disebabkan bumi bagian selatan Australia sedang mengalami musim dingin, sehingga tekanan udara tinggi itu membawa massa udara kering dan dingin bertiup ke wilayah Indonesia dan Lombok. Kecepatan angin di Kabupaten Lombok Barat pada tahun 2020 berkisar antara 1,47 knot hingga 2,31 knot. Rata-rata kelembaban udara berkisar antara 71,89 hingga 80,2 persen. Kelembaban tertinggi terjadi pada bulan Maret sementara kelembaban terendah terjadi pada bulan Agustus. Bila ditinjau dari curah hujan, curah hujan di kabupaten relatif tinggi. Rata-rata curah hujan di Kabupaten Lombok Barat pada tahun 2020 adalah sebesar 155,12 mm. Curah hujan tertinggi terjadi pada bulan November yang mencapai 281 mm dengan hari hujan sebanyak 18 hari dan yang terendah terjadi pada bulan Juli dimana curah hujannya hanya sebesar 13 mm dengan hari hujan sebanyak 8 hari. Dibandingkan dengan tahun sebelumnya, curah hujan tahun 2020 relatif lebih tinggi. Pada tahun 2019, rata-rata curah hujan mencapai 112 mm.

Berdasarkan kondisi topografinya, wilayah Kabupaten Lombok Barat dikategorikan sebagai berikut :

- a. Ketinggian 0 - 100 meter di atas permukaan laut, memiliki luas sebesar 34.800 ha atau 40,80% dari luas wilayah Kabupaten Lombok Barat
- b. Ketinggian 100-500 meter, memiliki luas wilayah sebesar 40.966 ha atau 48% dari luas wilayah Kabupaten Lombok Barat
- c. Ketinggian 500-1.000 meter memiliki luas wilayah 8.650 ha atau 10,1% dari luas wilayah Kabupaten Lombok Barat, dan
- d. Ketinggian 1000 meter ke atas seluas 885 ha atau 1,0% dari luas wilayah Kabupaten Lombok Barat.

Sedangkan tingkat kemiringan lahan di Kabupaten Lombok Barat sangat bervariasi dan di klasifikasikan ke dalam 4 (empat) kelas kemiringan sebagai berikut:

- a. Tingkat kemiringan 0-2% merupakan tingkat kemiringan yang paling luas mencapai sekitar 31.841 ha atau 37,3% dari luas Kabupaten Lombok Barat;
- b. Tingkat kemiringan 2-15% mencapai seluas 10.657 ha atau 12,5% dari luas wilayah Kabupaten Lombok Barat;
- c. Tingkat kemiringan 15-40 % seluas 25.920 ha atau 30,3% dari luas Kabupaten Lombok Barat dan
- d. Tingkat kemiringan lahan 40% ke atas seluas 16.883 ha atau 19,8% dari luas Kabupaten Lombok Barat dari luas wilayah Kabupaten Lombok Barat.

Kondisi iklim di sebagian besar wilayah Kabupaten Lombok Barat termasuk wilayah yang beriklim tropis, dengan dua musim yaitu musim kemarau dan musim hujan, dengan temperatur/suhu udara berkisar antara 21,19°C sampai 33,8°C. Kelembaban rata-rata 76,29%. Lama penyinaran matahari berkisar 89,96%, kecepatan angin rata-rata 1,93 knot, dengan kecepatan maksimum 7,63 knot, serta curah hujan 1861 mm (tahun 2020).

Penggunaan lahan dikategorikan menjadi sawah, bukan sawah dan lahan bukan pertanian. Luas lahan Sawah di Kabupaten Lombok Barat Tahun 2020 adalah 17.325 ha, yang terdiri dari lahan sawah irigasi teknis seluas 13.133 ha, lahan sawah tadah hujan seluas 4.192 ha. Lahan bukan sawah seluas 61.537 ha, terdiri dari pekarangan seluas 27.584 ha, tegal seluas 17.006 ha, perkebunan rakyat seluas 2.262 ha, hutan Negara 9.737 ha, dan hutan rakyat seluas 4.948 ha. Pendataan jaringan irigasi dirinci berdasarkan wilayah pengamat pengairan diantaranya meliputi luas areal daerah irigasi (DI), bangunan utama/bendung (beserta kondisinya), bangunan pelengkap, panjang saluran, jaringan irigasi serta sumber-sumber air irigasi. Terdapat 3 (tiga)

wilayah pengamat pengairan di Kabupaten Lombok Barat yaitu Pengamat Gunungsari, Narmada dan Kediri. Untuk wilayah pengamat Gunungsari, luas irigasi baku mencapai sekitar 2.011 ha, luas irigasi potensial sekitar 2.011 ha dan luas irigasi teknis sekitar 1.575 ha. Di Pengamat Gunungsari terdapat 7 bendung dengan 5 buah bendung dalam kondisi baik dan 2 buah dalam kondisi rusak ringan. Untuk wilayah Pengamat Narmada, luas irigasi baku sekitar 2.396 ha, luas irigasi potensial sekitar 2.396 ha, luas irigasi teknis sekitar 1.696 ha. Jumlah bendung di Wilayah Pengamat Narmada ada 4 buah dengan rincian kondisi baik ada 2 buah bendung dalam kondisi baik dan 2 buah dalam kondisi rusak ringan. Untuk wilayah pengamat Kediri, luas irigasi baku sekitar 1,763 ha, luas irigasi potensial sekitar 1,763 ha, luas irigasi teknis sekitar 382. Ada 3 bendung, dimana 1 dalam kondisi baik, 1 rusak ringan dan 1 rusak berat (Profil Kabupaten Lobar Tahun 2021:39).

Penetapan kawasan strategis ditetapkan sesuai dengan prioritas kebutuhan dan kegunaannya. Penetapan kawasan strategis sebagaimana dimaksud meliputi:

- a. Kawasan strategis nasional untuk kepentingan pertahanan dan keamanan berada di kawasan pulau terluar yaitu Pulau Sophialouisa (Pulau Sepatang).
- b. Kawasan strategis provinsi untuk kepentingan ekonomi yang berada di wilayah kabupaten sebagaimana dimaksud meliputi:
 - Senggigi-Tiga Gili (Air, Meno, Trawangan) dan sekitarnya dengan sektor unggulan pariwisata, industri dan perikanan;
 - Mataram Metro meliputi wilayah Kota Mataram, Kecamatan Batu Layar, Gunungsari, Lingsar, Narmada, Kediri dan Labuapi dengan sektor unggulan perdagangan, jasa, industri dan pariwisata; dan

- Kuta dan sekitarnya di Kabupaten Lombok Tengah, sebagian wilayah Kabupaten Lombok Barat dan sebagian wilayah Kabupaten Lombok Timur dengan sektor unggulan pariwisata, industri dan perikanan.

c. Kawasan strategis kabupaten sebagaimana dimaksud terdiri atas :

- Kawasan strategis dari sudut kepentingan ekonomi :
 - a) Tunggal Kendali meliputi sebagian wilayah Kecamatan Batu Layar, Gunungsari, Lingsar, Narmada, Kediri, Labuapi dengan sektor unggulan perdagangan jasa, industri dan pariwisata;
 - b) Gerung sebagai pusat pemerintahan, dengan sektor unggulan perdagangan dan jasa;
 - c) Sekotong dan sekitarnya meliputi seluruh wilayah Kecamatan Sekotong dan sebagian wilayah Kecamatan Lembar dengan sektor unggulan pariwisata, pertambangan, industri, perdagangan dan jasa, perikanan dan pertanian;
 - d) Agropolitan Lebah Sempage di Kecamatan Narmada dengan sektor unggulan pertanian dan agrowisata; dan
 - e) Senggigi di Kecamatan Batu Layar dengan sektor unggulan pariwisata dan perikanan.
- Kawasan strategis dari sudut kepentingan sosial budaya, meliputi :
 - a) Kediri sebagai Pusat Kajian Islam dan Pusat Pesantren dengan sektor unggulan pendidikan santri; dan
 - b) Narmada sebagai Pusat Kajian dan Inventarisasi Seni-Budaya Lombok dengan sektor unggulan pariwisata budaya.
- Kawasan strategis dari sudut kepentingan fungsi dan daya dukung lingkungan hidup, meliputi:

- a) Hutan Sesaot dan sekitarnya berada di Kecamatan Narmada dan Lingsar; dan
- b) Hutan Pusuk Pass dan sekitarnya berada di Kecamatan Batu Layar dan Gunungsari.
- c) Kawasan strategis kabupaten sebagaimana: diatur lebih lanjut melalui rencana rinci dengan Peraturan Daerah.

2.2 Kependudukan

Penduduk adalah manusia secara keseluruhan, baik pria maupun wanita dari bayi sampai orang tua yang bertempat tinggal di suatu tempat tertentu. Penduduk adalah semua orang yang berdomisili di wilayah teritorial Republik Indonesia selama 6 bulan atau lebih dan atau mereka yang berdomisili kurang dari 6 bulan tetapi bertujuan menetap. Sebagai subjek sekaligus objek dari pembangunan, penduduk merupakan aset potensial bagi pembangunan. Pada tahun 2020 jumlah penduduk Kabupaten Lombok Barat sebesar 721.481 jiwa. Jumlah penduduk laki-laki sebanyak 361.610 jiwa dan 359.871 jiwa berjenis kelamin perempuan. pada tahun 2020 laju pertumbuhan penduduk Lombok Barat 1,80%. Adapun *sex ratio* di Kabupaten Lombok Barat pada tahun 2020 sebesar 100.48 yang memberikan gambaran bahwa di Kabupaten Lombok Barat penduduk laki-laki masih lebih banyak dari pada perempuan . Kecamatan Narmada merupakan kecamatan dengan jumlah penduduk paling banyak yakni sebanyak 102.628 jiwa sedangkan Kecamatan Kuripan merupakan kecamatan dengan jumlah penduduk paling sedikit yakni sejumlah 41.808 jiwa. Kecamatan Gerung yang notabene merupakan ibukota kabupaten, perbedaan jumlah penduduk perempuan dan laki-laknya cukup jauh sehingga hanya Kecamatan Gerung dan Labuapi *sex ratio* nya berada di level 90 an sedangkan kecamatan lainnya berada di atas 100.

Tabel 2.1 Jumlah Penduduk kabupaten Lombok Barat Menurut Jenis Kelamin tahun 2016-2020.

No.	Penduduk	2016	2017	2018	2019	2020
1.	Laki-laki	325.213	335.111	335.111	340.025	361.61
2.	Perempuan	339.919	345.040	350.050	354.960	359.87
3.	Jumlah	665.132	675.222	685.161	694.984	721.48
4.	Sex Rasio	95,67	95,69	95,74	95,79	100,48

Sumber: BPS kabupaten Lombok Barat 2020.

Salah satu permasalahan kependudukan di Kabupaten Lombok Barat adalah penyebaran yang tidak merata, hal ini akan berdampak terhadap perencanaan pola pembangunan yang akan dilaksanakan. Ketidak merataan ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor antara lain : keadaan geografis, letak pusat pemerintahan dan perekonomian, pusat pendidikan, penyediaan lapangan pekerjaan, serta fasilitas umum lainnya yang merupakan daya tarik tersendiri bagi penduduk sehingga menyebabkan penduduk terkonsentrasi pada suatu wilayah. Dengan luas wilayah sekitar 1.053,92 km². Kabupaten Lombok Barat dihuni oleh penduduk sebanyak 741.481 jiwa pada tahun 2020. Kepadatan penduduk di sepuluh kecamatan yang ada di Lombok Barat cukup beragam. Kecamatan Kediri justru merupakan kecamatan terpadat di Lombok Barat. Dengan luas wilayah hanya sebesar 21,64 km² kepadatan penduduk di Kecamatan Kediri mencapai 2.934 jiwa/km². Beberapa kecamatan yang berbatasan langsung dengan Kota Mataram menjadi kawasan pemukiman penyangga, yaitu Kecamatan Labuapi, Kecamatan Gunungsari, Kecamatan Narmada, Kecamatan Lingsar, dan Kecamatan Batulayar. Sebagai kecamatan penyangga, kepadatan penduduk di lima kecamatan tersebut juga memiliki kepadatan penduduk yang cukup tinggi. Status sebagai kecamatan penyangga secara tidak langsung mempengaruhi perekonomian daerah tersebut.

Tabel 2.2 Kepadatan Dan Penyebaran Penduduk Menurut Kecamatan, Kabupaten Lombok Barat Tahun 2020.

No.	Kecamatan	Luas Wilayah (Km ²)	Jumlah penduduk	Kepadatan (Jiwa/Km ²)	Persentase Penduduk
1.	Sekotong	344,25	66.174	125	9,17
2.	Lembar	115,47	54.414	868	7,54
3.	Gerung	60,31	89.598	1.438	12,42
4.	Labuapi	23,88	78.960	2.787	10,94
5.	Kediri	21,14	63.489	2.934	8,8
6.	Kuripan	25,03	41.808	1.939	5,8
7.	Narmada	128,78	102.628	954	14,22
8.	Lingsar	115,47	75.797	785	10,51
9.	Gunung Sari	84,16	94.995	1.059	13,17
10.	Batu Layar	42,68	53.618	1.572	7,43
	Total	922,91	721.481	685	100

Sumber : BPS kabupaten Lombok Barat 2020.

Kecamatan Narmada merupakan kecamatan dengan jumlah penduduk paling banyak yaitu 102.628,00 jiwa (14,22%), sedangkan Kecamatan Kuripan merupakan kecamatan dengan jumlah penduduk paling rendah yaitu 41.808,00 jiwa (5,8%). Selanjutnya Kecamatan Kediri merupakan kecamatan dengan kepadatan penduduk paling tinggi yaitu 2.934 jiwa/km², sedangkan Kecamatan Sekotong merupakan kecamatan dengan kepadatan terendah yaitu 125 jiwa/km². Seperti yang dikemukakan oleh Rymon Pirth dalam karangan yang berjudul *Human Types* (1966:45), manusia harus dilihat sebagai sesuatu yang tunduk kepada kekuasaan dan kehendak alam, melainkan seperti pendapat para ahli geografi, manusia sebagai *angsomorphologic* atau yang secara luas disebut sebagai pemilik unsur keadaan bumi yang ikut membentuk pribadi sendiri dan menduduki bagian dunia yang tidak pasif, tetapi sebagai faktor aktif yang dapat membentuk perubahan-

perubahan. Dalam kenyataan pandangan R. Pirth ini tidak jauh berbeda dari apa yang dapat disaksikan di Kabupaten Lombok Barat yang tampak dari berbagai usaha penduduknya memenuhi kebutuhan hidup, seperti bertani, pedagang, tukang kayu, pegawai negeri, pengerajin, sebagai yang terlihat dalam tabel di bawah ini. Dalam lingkungan alam seperti itu cara masyarakat di Kabupaten Lombok Barat menjamin kehidupan ekonominya tampak tidak terpisahkan dari aspek kehidupan, seperti aspek sosial, politik, dan kepercayaan.

Tabel 2.3 Persentase Penduduk Berdasarkan Mata Pencapaian Hidup

No.	Mata Pencapaian	Persentase
1.	Pekerja Keluarga	14 %
2.	Pekerja Bebas	12 %
3.	Buruh/ Karyawan	33 %
4.	Pengusaha	41 %

Sumber: BPS Kabupaten Lombok Barat 2021

Perekonomian Lombok Barat didominasi oleh 5 (lima) kategori lapangan usaha yaitu: pertanian (secara umum), Perdagangan besar dan eceran, Konstruksi, Transportasi dan pergudangan, lapangan usaha pertambangan dan penggalian. Besarnya kontribusi kelima sektor tersebut menunjukkan besarnya ketergantungan Lombok Barat terhadap kemampuan berproduksi dari setiap lapangan usaha. Lapangan usaha Pertanian (Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan) memberikan peranan terbesar dalam pembentukan PDRB Lombok Barat yaitu mencapai 22,14 persen tahun 2020. Selanjutnya lapangan usaha perdagangan sebesar 13,51 persen, disusul oleh lapangan usaha konstruksi sebesar 12,14 persen. Selanjutnya lapangan usaha yang identik dengan sektor Pariwisata yaitu : (1) Lapangan usaha transportasi dan pergudangan sebesar 9,05 persen dan lapangan usaha pertambangan dan penggalian sebesar

7,10 persen. Inflasi memiliki inflikasi yang cukup besar terhadap kesejahteraan masyarakat, yaitu bila inflasi semakin tinggi maka akan berimbas pada kenaikan harga barang dan jasa. Hal ini berdampak pada meningkatnya standar kebutuhan minimum (garis kemiskinan) sehingga meningkatnya jumlah penduduk miskin dan pada akhirnya akan menurunkan tingkat kesejahteraan masyarakat. Kabupaten Lombok Barat tidak termasuk daerah sampel penghitungan inflasi nasional. Karena kondisi geografis Kabupaten Lombok Barat yang berbatasan langsung dengan Kota Mataram, menyebabkan aktivitas ekonomi hampir seluruhnya bergabung dengan Kota Mataram, sehingga dalam mengambil kebijakan berkiblat pada inflasi Kota Mataram yang masuk dalam sampel nasional. Tingkat kemiskinan di Kabupaten Lombok Barat selama 5 (lima) tahun terakhir (periode 2016-2020) mengalami penurunan secara konsisten, namun angkanya masih cukup tinggi. Tingkat kemiskinan pada tahun 2016 sebesar 17,38 persen, menurun menjadi 14,28 persen pada tahun 2020.

2.3 Sejarah Kabupaten Lombok Barat

Lambang Daerah Kabupaten Lombok Barat

- Perisai: Berbentuk segi lima, melambangkan bahwa rakyat dan Pemerintah Kabupaten Lombok Barat tetap mempertahankan dan mengamalkan Pancasila dalam setiap tindakannya.
- Cakra: Senjata berbentuk bulat mempunyai empat trisula dapat dipakai untuk menangkis dan menyerang dari segala arah, melambangkan bahwa seluruh penduduk Kabupaten Lombok Barat dengan semangat persatuan membela kebenaran dan memberantas segala bentuk kebatilan serta senantiasa waspada terhadap segala penyelewengan terutama yang membahayakan.

- **Kubah:** Melambangkan sifat taqwa, mengandung arti bahwa penduduk Lombok Barat pada umumnya berjiwa patuh dan taqwa menjalankan ibadah menurut agama dan keyakinannya masing-masing. Segala tindakan dan usaha dijalankan sematamata karena Allah Tuhan Yang Maha Esa.
- **Air:** Dilukiskan dengan beriak lima dengan garis-garis putih. Ini melambangkan bahwa Lombok Barat kaya dengan mata air, sehingga sebagian besar daerah ini merupakan daerah pertanian yang subur. Sedangkan garis putih melambangkan ketenangan dan ketentraman jiwa penduduknya dalam menunaikan tugas kewajibannya, sehingga stabilitas sosial politik dan ekonomi selalu dapat segera tercapai.
- **Bunga Tanjung (Teratai) :** Melambangkan keluhuran budi dan tahan uji sebagaimana sifat teratai yang tetap tumbuh pada air besar dan kecil bahkan dalam lumpur sekalipun dan bunganya akan tetap menjulang ke atas. Makna yang terkandung di dalamnya adalah penduduk Kabupaten Lombok Barat khususnya dan Pulau Lombok umumnya ramah, halus perasaan dan hormat sesama serta tahan uji dalam segala hal, seperti halnya jiwa bangsa pada umumnya.
- **Bintang Cahaya:** Digambarkan dengan bintang segi lima yang melambangkan Ketuhanan Yang Maha Esa.
- **Tulisan LOMBOK BARAT** dibagian atas yakni Kabupaten Lombok Barat.
- **Tulisan PATUT PATUH PATJU artinya :**
 - a. Patut artinya Baik, Terpuji, hal yang tidak berlebih-lebihan.
 - b. Patuh artinya Rukun, Damai, Toleransi, Harga Menghargai.
 - c. Patju artinya Rajin, Giat tak mengenal putus asa.

Visi Pembangunan Pemerintah Kabupaten Lombok Barat Tahun 2019– 2024 adalah:“ Terwujudnya Masyarakat Lombok Barat Yang Amanah, Sejahtera Dan Berprestasi Dengan Dilandasi

Nilai Patut Patuh Patju". Penjabaran makna dari Visi Kabupaten Lombok Barat tersebut adalah sebagai berikut :

1. Masyarakat Lombok Barat adalah seluruh warga masyarakat Kabupaten Lombok Barat;
2. berbasis transparansi, akuntabilitas yang efisien dan memiliki integritas;
3. Sejahtera, artinya memiliki kemandirian untuk memenuhi kebutuhan hidup layak yang meliputi seluruh kebutuhan pada bidang sosial, budaya, ekonomi dan infrastruktur secara berkeadilan dan berkelanjutan;
4. Berprestasi, artinya memiliki kemampuan untuk berinovasi dan daya saing di tingkat regional maupun nasional.

Misi Kabupaten Lombok Barat yang terdapat dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Tahun 2019–2024 adalah sebagai berikut:

1. Mewujudkan tata kelola pemerintahan yang profesional, melayani serta berbasis transparansi , akuntabilitas yang efisien dan memiliki Integritas;
2. Meningkatkan dan memantapkan akses infrastruktur wilayah dan pemenuhan layanan dasar secara berkeadilan
3. Mewujudkan konektivitas perekonomian antar pelaku usaha dan mendorong pertumbuhan ekonomi dan investasi yang kondusif dan keberpihakan pada masyarakat
4. Meningkatkan dan memantapkan kualitas sumber daya manusia yang sehat, cerdas dan berbudaya serta berdaya saing.
5. Meningkatkan dan memperkuat sinkronisasi dan sinergi pembangunan daerah untuk mempercepat capaian tujuan pembangunan berkelanjutan. Kelima misi tersebut akan dicapai berlandaskan nilai-nilai agama dan budaya lokal

serta semangat kolektif masyarakat Lombok Barat yang tertuang dalam moto daerah “*Patut Patuh Patju*”.

Pada masa Pemerintahan Hindia Belanda, Wilayah Kabupaten Lombok Barat merupakan salah satu *Onder Afdeling* di bawah *Afdeling* Lombok yakni *Onder Afdeling van west Lombok* yang dipimpin oleh seorang *Controleur*. *Onder Afdeling* menurut hierarkhi kelembagaan sama dengan *Regenschap* (Kabupaten). Selanjutnya pada zaman Pemerintah Jepang, status Lombok Barat berubah menjadi daerah administratif yang disebut Bun Ken yang dikepalai oleh seorang Bun Ken Kanrikan. Status ini berlangsung sampai Jepang menyerahkan kekuasaan kepada sekutu Belanda (NICA). Dibawah Pemerintah NICA, wilayah Indonesia Timur dijadikan beberapa wilayah administratif yang dinamakan *Neo Landschappen* termasuk didalamnya semua bekas *Afdelings* (Stb. No. 15 th.1947).

Di dalam wilayah *Neo Landschap* Lombok, wilayah Lombok Barat merupakan salah satu wilayah administratif yang dipimpin oleh seorang *Hoofdvan Plastselijc Bestuur* sebagai perubahan nama dari *controleur*. Namun sesudah Konfrensi Meja Bundar dan berlangsung pemulihan kekuasaan Negara RI pada tanggal 27 Desember 1949, maka berdirilah Negara Republik Indonesia Serikat (RIS) yang terdiri atas beberapa Negara Bagian, diantaranya Negara Indonesia Timur (NIT). Menurut Undang-undang Pemerintahan Daerah NIT No. 44 Tahun 1950, pasal 1 ayat 1 menyatakan bahwa wilayah administratif Lombok Barat menjadi daerah bagian yang otonom. Namun dalam prakteknya, otonomi ini tidak pernah terlaksana sepenuhnya karena tidak dipimpin oleh Kepala Daerah Bagian melainkan oleh seorang Kepala Pemerintahan setempat yang sifatnya administratif belaka. Pada masa ini Daerah Lombok Barat membawahi wilayah administratif kedistrikan Ampenan Barat, Kedistrikan Ampenan Timur, Kedistrikan Tanjung, Kedistrikan Bayan, Kedistrikan Gerung, Asisten Kedistrikan Gondang

dan Kepunggawaan Cakranegara. Penyelenggaraan Pemerintahan Daerah dilaksanakan berdasarkan Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1957 dimana daerah Indonesia dibagi habis dalam daerah Swatantra Tingkat I, Tingkat II, dan Tingkat III. Selanjutnya berdasarkan UU No.1 Tahun 1957, lahirlah UU No.64 dan 69 Tahun 1958 masing-masing tentang Pembentukan Daerah Tingkat I Bali, NTB dan NTT serta Daerah Tingkat II di dalam wilayah Daerah Tingkat I yang bersangkutan yang diundangkan pada tanggal 14 Agustus 1958. Oleh karena itu secara yuridis Daerah Swatantra Tingkat II Lombok Barat sudah terbentuk sejak 14 Agustus 1958. Sebagai pelaksanaan Undang-undang Nomor 69 Tahun 1958, dengan Surat Keputusan Menteri Dalam Negeri No.Up.7/14/34 diangkat J.B.Tuhumena Maspeitella sebagai Pejabat Sementara Kepala Daerah Swatantra Tk. II Lombok Barat, yang pelantikannya dilaksanakan pada tanggal 17 April 1959 yang kemudian ditetapkan sebagai hari lahir Kabupaten Lombok Barat yang diperingati setiap tahun. Pada tahun 1960 Pejabat Sementara Kepala Daerah Swatantra Tingkat II Lombok Barat membentuk DPRD yang berjumlah 34 kursi sekaligus memilih Lalu Djapa sebagai Ketua DPRD Lombok Barat dari unsur Partai Nasional Indonesia. Namun setelah Dekrit Presiden 5 Juli 1959 berdasarkan Penetapan Presiden Nomor 6 Tahun 1959, jabatan Kepala Daerah merangkap menjadi Ketua DPRD, sehingga Ketua DPRD yang sudah dipilih ditetapkan menjadi Wakil Ketua. Selanjutnya berdasarkan hasil Pemilihan Anggota DPRD Lombok Barat, pada tanggal 31 Mei 1960 dilantiklah Lalu Anggrat, BA sebagai Bupati Kepala Daerah. Pada masa ini dilakukan perubahan berupa penataan personil dan aparat Pemerintah Daerah serta perubahan status Kepunggawaan Cakranegara menjadi Kedistrikan Cakranegara. Dengan Surat Keputusan Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Nusa Tenggara Barat Nomor: 205/ Des.1 / 1 / 35 tanggal 7 Mei 1965, Lalu Anggrat, BA mengakhiri masa bhaktinya dan sebagai penggantinya ditunjuk Drs. Said, Ahli Praja pada Kantor Gubernur Kepala Daerah Tingkat

I Nusa Tenggara Barat sebagai Bupati Kepala Daerah. Pada saat ini berlaku Undang-undang Nomor 18 Tahun 1965 yang melakukan perubahan meliputi:

1. Sebutan Daerah Swatantra Tk. II berubah menjadi Kabupaten Daerah Tk. II.
2. Bupati Kepala Daerah tidak lagi merangkap Ketua DPRD Berdasarkan Instruksi Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 1967 setelah terjadi G 30 S/PKI diadakan perombakan dan penyempurnaan DPRD menjadi DPRDGR (Gotong Royong) Lombok Barat dari 34 kursi menjadi 32 kursi, dengan Ketua yang baru yakni. Usman Tjipto Soeroso dari Golongan Karya dan Wakil Ketua Fathurrahman Zakaria dari Parpol Nahdatul Ulama. Pada masa ini sesuai perkembangan pemerintahan dan kebutuhan, berdasarkan Surat Keputusan Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Nusa Tenggara Barat No.228/Pem.20/1/12 diadakan perubahan yakni peningkatan status Asisten Kedistrikan Gondang menjadi Kecamatan Gangga dan Kedistrikan Gerung dipecah menjadi Kecamatan Gerung dan Kecamatan Kediri.

Dengan perubahan tersebut maka Kabupaten Lombok Barat terdiri dari 8 Kecamatan yakni Kecamatan Ampenan, Kecamatan Cakranegara, Kecamatan Narmada, Kecamatan Tanjung, Kecamatan Gangga, Kecamatan Bayan, Kecamatan Gerung dan Kecamatan Kediri. Kemudian dengan SK Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Nusa Tenggara Barat No.156/Pem.7/2/226 tanggal 30 Mei 1969 ditetapkan pemecahan dua kecamatan yakni Kecamatan Ampenan dan Kecamatan Cakranegara dengan mengambil beberapa desa dari dua Kecamatan tersebut untuk dijadikan Kecamatan Mataram, sehingga sampai saat itu Kabupaten Lombok Barat telah membawahi 9 Wilayah Kecamatan.

Pada tahun 1972–1978 Kabupaten Lombok Barat di Pimpin Oleh H.L.Rachman sebagai Bupati Kepala Daerah. Sampai de-

ngan Tahun 1978 Kota Mataram sebagai Ibukota Kabupaten Lombok Barat telah mengalami perkembangan yang demikian pesat, sehingga banyak menghadapi permasalahan yang serba kompleks dan perlu ditangani secara khusus oleh Pemerintah Kota. Maka berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 21 Tahun 1978 dibentuklah Kota Administratif Mataram yang membawahi tiga Kecamatan masing-masing Kecamatan Ampenan, Mataram dan Cakranegara.

Sebagai Walikota Mataram pertama dilantiklah Drs. H. Mudjithahid oleh Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Nusa Tenggara Barat H.R. Wasita kusumah sesaat setelah peresmian pembentukan Kota Administratif Mataram oleh Menteri Dalam Negeri H. Amir Machmud pada tanggal 29 Agustus 1978. Selain menetapkan Kota Administratif Mataram, PP No. 21 Tahun 1978 juga menetapkan tiga Perwakilan Kecamatan yakni Perwakilan Kecamatan Narmada di Gunungsari, Perwakilan Kecamatan Kediri di Labuapi dan Perwakilan Kecamatan Gerung di Sekotong Tengah. Dengan demikian sejak 29 Agustus 1978 Wilayah Kabupaten Lombok Barat terdiri dari 1 Kota Administratif, 9 Kecamatan dan 3 Perwakilan Kecamatan. Sehubungan berakhirnya masa jabatan H.L.A. Rachman, pada tanggal 20 Januari 1979 Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Nusa Tenggara Barat H. Gatot Suherman melantik Drs. H. Lalu Ratmadji dalam Sidang Khusus DPRD Tingkat II Lombok Barat sebagai Bupati Kepala Daerah Tingkat II Lombok Barat. Pada masa jabatan lima tahun pertama (1979–1984), Drs. H. Lalu Ratmadji sebagai Bupati Lombok Barat mengusulkan Tiga Perwakilan Kecamatan untuk ditingkatkan statusnya menjadi Kecamatan penuh. Dengan keluarnya Peraturan Pemerintah Nomor 33 Tahun 1983 diresmikanlah peningkatan status Perwakilan Kecamatan Narmada menjadi Kecamatan Gunungsari, Perwakilan Kecamatan Kediri menjadi Kecamatan Labuapi dan Perwakilan Kecamatan Gerung menjadi Kecamatan Sekotong Tengah. Peresmian itu dilaksanakan setelah pelantikan

Drs. H. Lalu Ratmadji sebagai Bupati Kepala Daerah Tingkat II Lombok Barat untuk masa jabatan lima tahun kedua (1985-1989).

Dengan diresmikannya ketiga perwakilan menjadi Kecamatan penuh, maka Lombok Barat membawahi 12 wilayah Kecamatan yakni Kecamatan Ampenan, Cakranegara, Mataram, Gunungsari, Tanjung, Gangga, Bayan, Labuapi, Kediri, Gerung, Sekotong Tengah dan Narmada. Selanjutnya dalam sidang khusus DPRD Tingkat II Lombok Barat pada tanggal 20 Januari 1989 Gubernur NTB Warsito melantik Drs. H. Lalu Mudjithahid menjadi Bupati Lombok Barat menggantikan Drs. H. Lalu Ratmadji yang telah berakhir masa jabatannya. Pada periode jabatan pertama Drs.H.Lalu Mudjithahid (1989 – 1994) wilayah Kabupaten Lombok Barat terus mengalami kemajuan, di mana Kota Mataram sebagai Ibukota Kabupaten Lombok Barat mengalami peningkatan status dari Kota Administratif menjadi Kotamadya. Oleh karena itu sejak ditetapkannya Pembentukan Kotamadya Mataram sebagai Daerah Tingkat II maka wilayah Kabupaten Lombok Barat berkurang dari 12 wilayah Kecamatan menjadi 9 Kecamatan yakni Kecamatan Bayan, Gangga, Tanjung, Gunung Sari, Narmada, Labuapi, Kediri, Gerung dan Sekotong Tengah. Setelah Drs. H. Lalu Mudjithahid mengakhiri Jabatan periode kedua (1994–1999) Kabupaten Lombok Barat dipimpin oleh Drs. H. Iskandar untuk masa jabatan 1999 – 2004. Pada Tahun 2000 wilayah Kabupaten Lombok Barat terus dikembangkan dengan membentuk Kecamatan Pembantu masing-masing Kecamatan Pembantu Lingsar, Kecamatan Pembantu Lembar, Kecamatan Pembantu Kayangan, dan Kecamatan Pembantu Pemenang sehingga secara keseluruhan wilayah Lombok Barat terdiri atas 9 Kecamatan dan 4 Kecamatan Pembantu. Selanjutnya pada tahun 2001 keempat Kecamatan Pembantu tersebut ditingkatkan statusnya menjadi Kecamatan.

Sesuai Undang-Undang Nomor 22 Tahun 2000 wilayah Kecamatan dibentuk berdasarkan Peraturan Daerah, maka wilayah Kabupaten Lombok Barat dapat dimekarkan menjadi 15 Kecamatan

yaitu Kecamatan Bayan, Gangga, Pemenang, Kayangan, Gunung Sari, Batu Layar, Narmada, Lingsar, Labuapi, Kediri, Gerung, Lembar dan Sekotong Tengah. Pada masa jabatan periode pertama Drs. H. Iskandar, Ibukota Kabupaten Lombok Barat dipindahkan dari Kota Mataram ke Giri Menang Gerung, sesuai dengan Rekomendasi dari Menteri Dalam Negeri dan Menteri Negara Pendayagunaan Aparatur Negara dengan Surat Menteri Dalam Negeri Nomor: 135/3638/PUOD tanggal 22 Desember 1999 dan Surat Menteri Negara Pendayagunaan Aparatur Negara Nomor 49/M.PAN/2/2000 tanggal 2 Pebruari 2000.

Dalam perkembangan selanjutnya berdasarkan Undang-undang Nomor 26 Tahun 2008 tentang pembentukan Kabupaten Lombok Utara (KLU), maka Kabupaten Lombok Barat bagian Utara yaitu Kecamatan Pemenang, Tanjung, Gangga, Kayangan dan Kecamatan Bayan adalah merupakan wilayah pemekaran dari Kabupaten Lombok Barat masuk ke wilayah Pemerintahan Kabupaten Lombok Utara (KLU). Berdasarkan Undang-undang tersebut, maka dilantik Pejabat Bupati Kabupaten Lombok Utara (KLU) pada tanggal 30 Desember 2008, secara administrasi pembentukan Kabupaten Lombok Utara (KLU) sudah resmi, sehingga Kabupaten Lombok Barat yang sebelumnya mewilayahi 15 Kecamatan, kini menjadi 10 (sepuluh) Kecamatan, 88 Desa dan 657 Dusun. Kemudian dalam perkembangannya sampai dengan tahun 2014, Kabupaten Lombok Barat secara administratif terdiri dari 10 kecamatan dengan 3 kelurahan dan 119 desa serta 796 dusun. Pada akhir tahun 2008, Kabupaten Lombok Barat untuk pertama kalinya melaksanakan pemilihan kepada daerah secara langsung oleh rakyat untuk periode masa jabatan 2009 – 2014, di mana calon yang mendapat dukungan suara terbanyak adalah pasangan Dr. H. Zaini Arony, M.Pd - H. Mahrip, SE,MM, dan dilantik dalam rapat paripurna Dewan Perwakilan Rakyat Daerah (DPRD) Kabupaten Lombok Barat tanggal, 23 April 2009. Pada bulan September 2013, dilaksanakan Pemilihan Bupati dan Wakil Bupati Lombok Barat

untuk periode pemerintahan 2014 – 2019. Semestinya pemilihan kepala daerah Kabupaten Lombok Barat digelar di 2014 sesuai batas akhir jabatan Bupati dan Wakil Bupati Lombok Barat Periode 2009-2014, namun dipercepat setahun atau digelar di 2013, terkait Pemilu Presiden 2014. Pada pilkada 2013 lalu, pasangan DR. H. Zaini Arony, M.Pd selaku Bupati Lombok Barat dan Fauzan Khalid, S.Ag, M.Si selaku Wakil Bupati Lombok Barat terpilih periode 2014-2019 dan dilantik dalam rapat paripurna Dewan Perwakilan Rakyat Daerah (DPRD) Kabupaten Lombok Barat tanggal, 23 April 2014. Selanjutnya DR. H. Zaini Arony, M.Pd diberhentikan dari jabatan Bupati Lombok Barat berdasarkan Keputusan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 131.52-3125 Tahun 2016 tentang Pemberhentian Dr.H. Zaini Arony, dan pada tanggal 6 April 2016, Gubernur Nusa Tenggara Barat atas nama Menteri Dalam Negeri melantik dan mengambil sumpah H. Fauzan Khalid, S.Ag, M.Si sebagai Bupati Lombok Barat, berdasarkan Keputusan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 131.52-3126 Tahun 2016, untuk melanjutkan masa jabatan Bupati sebelumnya sampai berakhirnya masa jabatan tersebut.

Berdasarkan ketentuan Undang-undang Nomor 10 tahun 2016 tentang Perubahan Kedua Atas Undang-Undang Nomor 1 Tahun 2015 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 1 Tahun 2014 Tentang Pemilihan Gubernur, Bupati, dan Walikota Menjadi UndangUndang, maka dilakukan pemilihan Bupati dan Wakil Bupati pada tahun 2018, yang diikuti oleh 3 (tiga) pasangan calon Bupati dan Wakil Bupati yaitu: pasangan Naufal Farinduan-TGH Muamar Arafat, pasangan Izzul Islam-TGH Khudari Ibrahim, dan pasangan calon H Fauzan Khalid-Sumiatun. Sehubungan dengan pelaksanaan Pemilukada serentak tahun 2018, Bupati Lombok Barat H. Fauzan Khalid mengajukan cuti karena mengikuti kegiatan kampanye, dan berdasarkan Keputusan Menteri Dalam negeri Nomor 131.52-287 Tahun 2018 ditunjuk H. Lalu Saswadi sebagai Penjabat sementara

Bupati Lombok Barat Provinsi Nusa Tenggara Barat. Setelah Bupati Lombok Barat aktif kembali dari cuti maka seluruh tugas dan tanggungjawab pelaksanaan penyelenggaraan urusan pemerintahan kembali diemban.

Pemungutan dan penghitungan suara pilkada serentak dilaksanakan pada 27 Juni 2018, sedangkan rekapitulasi dilaksanakan pada 28 Juni 2018. Hasil pemungutan dan perhitungan suara menunjukkan pasangan H Fauzan Khalid dan Sumiatun sebagai pemenang pilkada Lombok Barat. Selanjutnya H. Fauzan Khalid diberhentikan dari jabatan Bupati Lombok Barat berdasarkan Keputusan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 131.52-658 Tahun 2019 tentang Pemberhentian Bupati Lombok Barat Provinsi Nusa Tenggara Barat, yang selanjutnya pasangan H. Fauzan Khalid selaku Bupati Lombok Barat dan Sumiatun selaku Wakil Bupati Lombok Barat terpilih periode 2019-2024 ditetapkan dengan Keputusan Menteri Dalam Negeri Nomor 131.52-659 Tahun 2019 tentang Pengangkatan Bupati Lombok Barat Provinsi Nusa Tenggara Barat, dan Keputusan Menteri Dalam Negeri Nomor 132.52-660 Tahun 2019 tentang Pengangkatan Wakil Bupati Lombok Barat Provinsi Nusa Tenggara Barat, ditetapkan di Jakarta pada tanggal 19 Maret 2019, yang selanjutnya dilantik pada tanggal 23 April 2019.

2.4 Pendidikan

Pembangunan bidang pendidikan khususnya di Lombok mendapat perhatian serius dari pemerintah daerah setempat. Ini dibuktikan dengan semakin banyak sekolah yang didirikan. Dari tingkat terendah seperti TK sampai tingkat perguruan tinggi. Sekolah-sekolah tersebut dibangun bukan hanya di daerah perkotaan saja. Bahkan hingga daerah-daerah terpencil. Hal ini dimaksudkan agar pendidikan bisa dinikmati oleh seluruh lapisan masyarakat. Selain itu, pemerintah selalu berusaha meningkatkan

mutu dan kualitas pendidikan dengan cara melengkapi sarana dan prasarana pendidikan, serta meningkatkan kualitas tenaga pengajar.

Penduduk berusia 15 tahun ke atas di Lombok Barat yang memiliki ijazah maksimal SD/MI sederajat pada tahun 2020 sebesar 50 persen. Pada tahun 2020 penduduk tidak pernah sekolah dan apabila sekolah tidak sampai tamat sebesar 22,26 persen, sedangkan penduduk yang sekolah namun tidak menamatkan SD sebesar 27,74 persen. Hal ini semakin memperkuat dugaan bahwa banyak masyarakat Lombok Barat yang hanya menyelesaikan pendidikan dasar dan tidak melanjutkan lagi. Sampai dengan tahun 2020, mereka yang menamatkan pendidikan di tingkat SMA keatas hanya mencapai 29,25 persen. Kondisi ini menjadi perhatian pemerintah untuk dapat mendorong penduduk Kabupaten Lombok Barat agar dapat meneruskan pendidikan lebih tinggi agar kualitas penduduk pun lebih baik. Umumnya angka melek huruf penduduk Lombok Barat cukup baik. Perlu dipahami bahwa angka melek huruf merupakan proporsi penduduk berusia 15 tahun ke atas yang memiliki kemampuan membaca dan menulis. Jadi bisa membaca tapi tidak bisa menulis belum dapat dikatakan sebagai melek huruf. Angka melek huruf penduduk laki-laki lebih besar dari perempuan sehingga masih terdapat gambaran bahwa kesempatan perempuan untuk belajar membaca dan menulis masih lebih rendah dari laki-laki. Kesempatan masyarakat untuk dapat mengenyam pendidikan sangat bergantung pada banyaknya fasilitas pendidikan yang tersedia dan kemudahan akses menuju kesana. Pada tahun 2020 rata-rata satu sekolah SD menampung 184 murid dan satu sekolah SLTP rata-rata menampung 197 murid. Semakin banyaknya opsi sarana pendidikan yang saat ini tersedia di Lombok Barat, diharapkan mampu menggugah animo masyarakat untuk mengenyam pendidikan. Tentu saja sarana yang tersedia harus dibanding dengan kualitas pendidikan agar dapat menciptakan masyarakat Lombok Barat yang andal dan

mampu bersaing dengan penduduk dari kabupaten lain. Jumlah sekolah, guru maupun murid sekolah di Lombok Barat mengalami peningkatan pada tahun 2020. Peningkatan ini membuat rasio murid guru menjadi semakin ideal di Lombok Barat. Level rasio guru dan murid level SD sebesar 18. Di level SLTP yang terdiri dari SLTP negeri, SLTP swasta, SATAP dan SMPT banyaknya opsi untuk sekolah level menengah ini menjadikan rasio murid guru yang sangat kecil yaitu 12.

2.5 Agama dan Sistem Kepercayaan

Agama Islam mendominasi kehidupan beragama penduduk Nusa Tenggara Barat khususnya Pulau Lombok. Agama Islam dianut oleh sebagian besar penduduk di wilayah Lombok tengah, Timur dan Sumbawa. Sedangkan Agama Hindu kebanyakan dianut oleh penduduk di Wilayah Lombok Barat. Namun Demikian ada juga penduduk yang menganut Agama katolik dan Kristen Protestan meskipun ada beberapa Agama dalam masyarakat Lombok Barat, kehidupan beragama berjalan dengan baik dan harmonis. Kerukunan antarumat beragama terjalin dengan erat. Masyarakat yang beragama Islam menjalankan kegiatan agama mereka tanpa mengganggu kehidupan masyarakat lainnya yang berbeda agama, begitupula sebaliknya. Tempat-tempat ibadah, seperti Pura dan Gereja dibangun oleh setiap penganutnya untuk menunjang kehidupan beragama.

Untuk Upacara tradisional di Lombok memiliki sejumlah upacara adat yang berhubungan yang berhubungan dengan *lifecycle* (daur hidup) manusia memulai dari peristiwa kelahiran hingga kematian. Upacara tersebut diselenggarakan secara turun temurun oleh masyarakat. Dalam ritual upacara itu diadakan sesaji atau selamatan.

➤ *Upacara Kelahiran*

Upacara ini diadakan untuk menyambut kelahiran sang bayi. Wanita hamil untuk pertama kalinya biasanya mengadakan suatu upacara pada usia kandungan tujuh bulan. Oleh suku bangsa Sasak upacara ini disebut *Biretes*, sedangkan oleh suku bangsa Sumbawa disebut *Bisetian*. Suku bangsa Bali yang berada di Lombok menyebut *Nelahin Basang*. Upacara ini bertujuan untuk memberikan keselamatan pada calon ibu dan bayinya yang masih didalam kandungan. Di Kalangan suku Sasak proses kelahiran biasanya dibantu oleh seorang dukun beranak yang disebut Belian, yang mengetahui seluk beluk proses melahirkan. Apabila seorang wanita mengalami kesulitan proses melahirkan, belian menafsirkan bahwa hal itu terjadi akibat tingkah laku buruk wanita tersebut sebelum hamil. Misalnya berlaku kasar pada ibu atau suaminya. Oleh karena itu, diadakan upacara, seperti menginjak-injak ubun-ubun, meminum air bekas cuci tangan dan sebagainya. Upacara itu bertujuan untuk mempercepat kelahiran sang bayi.

Setelah bayi lahir, diadakan upacara perawatan ari-ari. Menurut orang Lombok ari-ari adalah saudara bayi. Mereka menyebutnya adi kaka yang artinya bayi dan ari-arinya adalah adik kakak. Untuk itu ari-ari mendapat perawatan khusus. Mula-mula ari-ari dibersihkan lalu dimasukkan ke dalam periuk atau kelapa setengah tua yang sudah dibuang airnya. Setelah itu periuk atau kelapa tersebut ditanam di depan tirisan rumah dan diberi tanda berupa gundukan tanah seperti kuburan serta batu-batu nisan dari bambu kecil dan diletakkan pada tempat tersebut. Berbeda daerah berbeda pula cara melaksanakan upacara untuk ari-ari. Saat bayi berumur tujuh hari, dibuatkan kembali suatu upacara. Di Lombok acara ini disebut Molangmali. Pada usia tujuh hari ini pusar bayi diperkirakan sudah gugur. Pada saat itulah bayi diberi nama. Kemudian Belian mengoleskan sepah sirih diatas dada dan dahi sang bayi dan ibunya

➤ **Upacara Turun Tanah**

Upacara ini diadakan setelah upacara putus pusar, saat bayi pertama kali diperbolehkan keluar rumah. Bayi diturunkan ke atas tanah sebanyak tujuh kali dengan ketentuan. Untuk bayi perempuan diturunkan di tempat terdapat alat menenun dan untuk bayi laki-laki diturunkan ditempat alat pertanian.

➤ **Upacara Pemotongan Rambut**

Pada umumnya didaerah Lombok, upacara pemotongan rambut ini disebut *Ngrusiang*. Upacara ini berupa upacara selamat atau doa yang dimaksudkan untuk menghilangkan rambut yang dibawa lahir oleh bayi yang disebut bulu panas. Dalam upacara ini keluarga bayi mengundang orang untuk membacakan serakalan. Kemudian ayah si bayi atau seorang laki-laki menggendong bayi itu dan berjalan mengelilingi orang-orang yang membaca serakalan. Lalu orang-orang tersebut satu persatu memotong sedikit rambut bayi. Saat upacara ini dilaksanakan, orang yang menggendong bayi mengenakan alat penggendong yang disebut *sabuk kemali*. Sabuk ini dianggap sakti atau keramat karena cara pembuatannya dan menyimpannya berbeda dengan sabuk yang lain.

➤ **Upacara Khitanan**

Umumnya didaerah Lombok, upacara ini disebut *nyunatang* yang diperuntukkan bagi setiap anak laki-laki yang berumur 5-7 tahun. Akan tetapi, kadang-kadang anak berusia 4 tahun pun melakukan upacara ini. Anak laki-laki yang sudah di khitan berarti dia sudah menginjak ke arah kedewasaan. Sebelum di khitan, biasanya anak diharuskan berendam terlebih dahulu. Saat pergi dan pulang berendam anak itu diusung diatas jaja uli yang disebut dengan peraja dan diiringi dengan gamelan.

➤ *Upacara Potong Gigi*

Upacara potong gigi ini dilakukan oleh anak yang menjelang dewasa. Orang Bali di Lombok Barat menyebutnya *mepandes*, oleh masyarakat Bima disebut *Ndoso*, sedangkan orang Sasak menyebut *Merosoh*. Fungsi diadakan upacara ini adalah sebagai doa dan ritual untuk membangkitkan kekuatan spiritual dalam melawan unsur-unsur negatif yang terdapat dalam diri manusia.

➤ *Upacara Perkawinan*

Adat istiadat perkawinan di Lombok terdiri dari beberapa tahap :

- Tahap *Menarih/ Belatoan* (Bertanya) :
 Pada tahap ini seorang gadis ditanya tentang kesediaannya untuk menjadi istri dari seorang pemuda. Pertanyaan mengenai hal tersebut disampaikan melalui seorang perantara yang disebut *Subandar* atau *Jeruman*.
- Tahap *Panati* (Melamar)
 Apabila si gadis menyatakan kesediaannya menjadi istri, maka dilakukanlah lamaran secara resmi. Semua pembicaraan dalam proses lamaran ini menggunakan bahasa puitis dalam bahasa daerah. Kemudian keluarga pihak pemuda memberi *talijangi* sebagai tanda pengikat. Di Kalangan Suku Sasak dan Bali Lombok, apabila si gadis sudah menyatakan sanggup untuk menikah. Saat itu juga ditentukan hari atau malam apa si gadis akan dibawa lari oleh si pemuda. Biasanya si pemuda melarikan si gadis pada malam hari.
- Tahap *Sejati* (Utusan) :
 Jika si gadis berhasil dilarikan selama satu atau dua hari. Orang harus melakukan *sejati*, yaitu memberi tahu orangtua si gadis bahwa anaknya telah dilarikan oleh pemuda (disebut namanya) untuk dijadikan istrinya. Tahap *Sejati* ini dilakukan oleh dua orang laki-laki yang berpakaian adat.

– Tahap *Selabar* (Pertunangan)

Tahap ini diadakan dua atau tiga hari setelah sejati dilakukan. *Selabar* ini dilaksanakan oleh dua orang yang melakukan sejati yang dinamakan Pembayun. Dalam acara pertunangan ini akan dibahas tentang besar kecilnya mahar (mas kawin), pemilihan wali, bayar adat, denda-denda adat, dan penentuan sorong serah (tahap setelah *Selabar*).

– Tahap *Sorong Serah* dan *Nyongkolan*

Tahap ini merupakan tahap paling penting dalam upacara perkawinan. Pada tahap inilah masalah-masalah adat yang timbul dari perkawinan diselesaikan. Persoalan-persoalan tersebut anatara lain menyangkut soal materiil, keluarga pihak laki-laki dan perempuan dan krama gubuk. Sementara itu *Nyongkolan* adalah upacara permohonan maaf atas kesalahan yang dilakukan calon pengantin laki-laki pada orang tua pihak wanita, yang sekaligus permohonan restu atas perkawinan yang akan diselenggarakan. Setelah itu barulah dilaksanakan upacara pernikahan menurut agama Islam atau agama yang dianut kedua mempelai.

– Tahap *Ngelewa*

Ini merupakan tahap akhir rangkaian upacara perkawinan. Pada tahap inilah kedua pengantin datang kerumah orang tua pengantin wanita dengan membawa oleh-oleh berupa jajan atau pisang. Sebaliknya, orangtua biasanya memberi peralatan rumah tangga, seperti piring, sendok dan tikar atau pakaian wanita yang tidak sempat dibawa sewaktu dilarikan. Bagi orang Bali di Lombok Barat upacara ini disebut dengan Menango. Pada Suku Sasak dan Bali kedua pengantin tidak disandingkan. Tetapi diarak dengan Juli. Dan diiringi tetabuhan. Bila tidak diarak dengan juli, kedua pengantin berjalan kaki dengan diiringi tetabuhan.

2.6 Kuliner Tradisional Khas Lombok

Kuliner tradisional Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia, khas daerah setempat, mulai dari makanan lengkap, minuman, yang cukup kandungan gizi, serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Keberagaman kuliner dan bervariasinya bahan dasarnya, maka dapat dihasilkan bermacam-macam jenis kuliner tradisional yang sedemikian rupa sehingga menjadi makanan yang lezat dan gizi seimbang. Demikian juga cara pengolahannya dilakukan dengan cara yang beragam dan bervariasi seperti : membakar atau memanggang, pengasapan, pengukusan, pemepesan, menggoreng dan menumis. Makanan tradisional Indonesia sangat dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu dalam sistem sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah-daerah. Kuliner tersebut disukai karena rasa, aroma dan tekstur sesuai dengan selera. Seperti halnya menu-menu asal khas Pulau Lombok yang begitu kental juga di lidah khususnya di Lombok Barat yaitu kuliner Ayam Taliwang, Plecing Kangkung yang dilengkapi dengan Sambel Beberuk yang mana sambel inilah inti dari Kajian ini. Namun selain menu andalan tersebut berbagai macam varian kuliner yang biasanya dikonsumsi umumnya masyarakat Lombok yakni; Sate Bulayak, Sate Rembiga, Sayur Ares, Bebalung, Poteng Jaja Tujak, nasi Balap Puyung , Sate Tanjung, yang mana masing-masing dari kuliner khas Lombok tersebut dijelaskan sebagai berikut (<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/fina-wahibatun-nisa/makanan-khas-lombok/10> diakses tanggal 1 Maret 2022).

Sebagai berikut akan diuraikan khusus untuk menu andalan khas Lombok pada umumnya dan juga Lombok Barat pada khususnya yang biasanya disajikan bersama Sambel Beberuk yaitu:

1. Plecing kangkung

Makanan lezat ini berupa sayur, terdiri dari kangkung yang direbus dilengkapi oleh sambel tomat terbuat dari racikan cabai rawit, terasi, garam, gula (sesuai selera) dan tomat. Kangkung dan terasi khas pulau Lombok yang memiliki cita rasa khas membuat plecing ini beda dari daerah lain seperti Bali maupun Jawa. Kangkung yang renyah bisa juga ditambah taughe dan kacang goreng untuk menetralkan rasa pedas. Plecing Kangkung bisa ditemui di seluruh rumah makan di Lombok Barat.

2. Ayam Taliwang

Ayam Taliwang ini juga salah satu makanan andalan di Pulau Lombok. Biasanya Ayam Taliwang ini dimasak sesuai permintaan atau selera konsumen, ada yang digoreng, dibakar atau dipanggang. Akan semakin enak jika mempergunakan ayam kampung yang usianya masih muda. Kelezatan ayam taliwang juga terletak pada bumbunya ada yang manis dan ada yang pedas. Ayam bakar Taliwang, sering juga disebut ayam pelalah dengan jenis bumbu dan perbandingannya yang digunakan sebagai berikut : bawang merah, bawang putih, cabai kering, kemiri, terasi, kelapa untuk santan, garam secukupnya, gula pasir/gula merah, terasi dan penyedap rasa. Cabai kering (cabai besar dikeringkan) juga melalui proses direbus, kemudian di heler dan digoreng. Pada perkembangan selanjutnya ditambah cita rasa sambelmanis dan pedas. sambelmanis merupakan campuran cabai, garam dan gula aren direbus sebagai bumbu pelengkap bagi orang yang menyukai rasa manis. Sedangkan sambelpedas merupakan campuran cabai, kemiri, bawang merah, bawang putih, terasi dan santan yang direbus hingga mengental.

3. Sambel Beberuk

Sambel beberuk terung adalah makanan sejenis lalapan. Yang menjadi teman santapan ayam taliwang dan plecing kangkung. Makanan yang sederhana, pengolahannya juga cepat. terung yang digunakan bisa terung bulat hijau maupun ungu dipotong dadu-dadu dan tomat serta diberi racikan bumbu. Selengkapnya akan dibahas pada bentuk dan proses pembuatan Sambel beberuk. Perpaduan ke tiga menu tersebut merupakan paket lengkap dan menu utama yang sangat digemari konsumen saat wisata kuliner ke Pulau Lombok.



Gambar 2.1 Plecing Kangkung, Ayam Taliwang, Sambel Manis, Sambel Pedas Dan Beberuk Terung

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022

BAB III

Bentuk Sambel Beberuk di Lombok

Sambel sangat identik dengan Indonesia. Saking senangnya dengan sambel, Indonesia punya berpuluh-puluh jenis sambel. Mengapa sambel jadi primadona di negeri ini? Sudah menjadi rahasia umum kalau orang Indonesia itu tidak bisa hidup tanpa sambel. Hampir semua sajian khas Nusantara diberi tambahan sambel yang pedas nan mantap. Tidak heran kalau para diaspora di luar negeri pasti mengaku sangat kangen dengan rasa sambel khas Indonesia. Tradisi makan dengan tambahan lauk sambel ini ternyata sudah ada sejak lama. Kebiasaan ini bahkan sudah ada di masa kolonialisme Belanda di Tanah Air. Saat itu, banyak *Meneer* yang sampai mempekerjakan orang yang ahli dalam membuat sambel demi memastikan mereka bisa menyantapnya setiap kali makan. Status sambel yang istimewa di lidah orang Indonesia ada kaitannya dengan makanan pokok yang biasa kita makan. Orang Indonesia umumnya memakan nasi putih yang memiliki rasa hambar. Karena rasanya hambar, harus disertai dengan lauk yang bisa membuat rasanya semakin nikmat. Pilihannya jatuh ke sambel yang pedas, Orang cenderung makan dengan sempurna dari lauk, sayuran, nasi, dan sambel. Sambel ini bisa saja pedas manis atau kecap. Sambel memang sudah jadi makanan pelengkap di Indonesia.

Kedudukan sambel di Indonesia itu sama seperti kedudukan kimchi di Korea atau *wasabi* di Jepang atau seperti di barat seperti mencocol *mayonaise* atau keju. Indonesia itu punya tiga pelengkap makanan yaitu sambal, kecap, dan kerupuk. Ketiga pelengkap makanan itu wajib ada di rumah. Kecintaan akan sambel ini juga dipengaruhi kebiasaan masa kecil. Sejak kecil, orang Indonesia

sudah dikenalkan dengan sambel. Tidak heran kalau sampai dewasa orang Indonesia akan tetap menikmati rasa sambel itu.

Dalam proses pembuatan sambel beberuk yang merupakan sambel khas Pulau Lombok khususnya di Lombok Barat memiliki bahan baku utama menggunakan sayur terung hijau atau ungu dan berbagai bahan lainnya. Tanaman terung (bentuk tidak baku: terung) ini merupakan tanaman yang banyak terdapat di Indonesia, tumbuhan musiman yang ditanam untuk buahnya. Asal usul budidaya terung berada di bagian selatan dan timur Asia sejak zaman prasejarah, tetapi baru dikenal di dunia barat tidak lebih awal dari sekitar tahun 1500. Buahnya mempunyai berbagai warna, terutama hijau, ungu dan putih. Banyaknya bahasa Arab, serta kurangnya nama Yunani dan Romawi menunjukkan pohon ini dibawa masuk ke dunia barat melewati kawasan Laut Tengah oleh Bangsa Arab pada awal abad pertengahan. Nama latin dari tanaman ini adalah berasal dari istilah Arab *Solanum Melongena* kira-kira abad ke-16, tanaman ini tumbuh hingga 40-150 cm (16-57 inci) tinggi pohonnya, batangnya biasanya berduri. Warna bunganya antara putih hingga ungu, dengan mahkota yang memiliki lima lobus. berkerabat dengan kentang dan agak jauh dari tomat. Memiliki banyak biji yang kecil dan lembut namun tidak pahit dan langsung bisa dimakan. Tanaman ini hidup di daerah yang memiliki iklim sejuk (Hasil wawancara bersama Pak Panca, 12 Februari 2022).

Sambel beberuk sendiri dalam domain Warisan Budaya Takbenda Indonesia tergolong ke dalam ketrampilan dan kemahiran kerajinan tradisional. Untuk melihat bagaimana proses produksi sambel beberuk sampai saat ini, haruslah juga dilihat bagaimana sejarah dari masa lalu sampai, saat ini, proses pemilihan bahan baku sampai dengan tahapan proses produksi.



Gambar 3.1 Foto Tanaman Terung Hijau (Bahan Baku Sambel Beberuk)

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022

3.1. Sejarah Sambel Beberuk Di Lombok

Setiap daerah tentunya memiliki makanan khas tradisional dengan berbagai ciri khas, rasa dan bentuk. Keanekaragaman ciri khas daerah ini disebabkan oleh perbedaan budaya dari suatu daerah dengan daerah yang lain sehingga menciptakan hasil karya masyarakat yang berbeda-beda serta ciri khas yang berbeda pula. Salah satunya Sambel beberuk khas Lombok yang akan dibahas dalam pengkajian ini. Sambel Beberuk ini tergolong dalam jenis makanan pelengkap penggugah selera yang merupakan makanan tambahan yang disajikan bersama dengan makanan utama atau makanan pokok. Makanan pelengkap ini tidak bisa disajikan sendiri sebab sifatnya hanya pelengkap. Hidangan ini dalam penyajiannya juga untuk menambah rasa hidangan dilengkapi dengan menambah nilai gizi yang tidak terkandung dalam makanan utama serta untuk mempercantik penampilan hidangan yang disajikan.

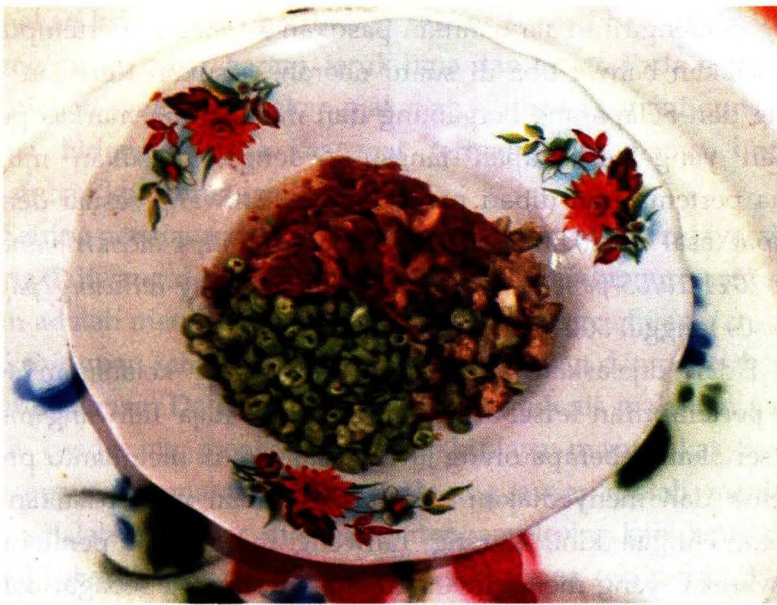
Dinamakan sambel beberuk berasal dari pulau Lombok khususnya Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat, mungkin di daerah lain namanya berbeda meskipun menggunakan bahan-bahan yang sama

tapi tetap sambel beberuk memiliki kemasan dan cita rasa khas yang lain dari daerah lain. Istilah Beberuk itu sendiri hanyalah sekedar penamaan saja dari orang-orang Lombok terdahulu, tidak diketahui arti dari Beberuk itu sesungguhnya. Sambel beberuk merupakan salah satu makanan pelengkap yang tumbuh dan muncul di seluruh belahan pulau Lombok sejak dahulu kala. Walaupun tidak diketahui secara pasti kapan sambel beberuk ini lahir, namun diyakini sejak zaman nenek moyang orang Lombok sudah mengonsumsi sambel beberuk ini sebagai lauk utama pendamping makanan pokok (nasi) itu dikarenakan pada zaman itu sedang mengalami kesulitan pangan.

Di mana pada waktu itu lahan perkebunan penduduk dan hampir di setiap pekarangan rumah penduduk banyak tumbuh pohon terung. Dengan keterbatasan ekonomi rakyat. Hal tersebut merupakan salah satu ciri dari tingkat kesejahteraan yang minim dan kesederhanaan masyarakat Lombok, sehingga ditunjukkan dengan memanfaatkan hasil alam dari lingkungan sekitar untuk diolah menjadi suatu makanan yang nikmat untuk disantap. Pada awal-awal munculnya ide memasak sambel beberuk ini oleh para orang tua/nenek moyang terdahulu sifatnya sangat sederhana, yakni dengan peralatan memasak sederhana apa adanya. Dahulu juga sambel beberuk lebih terkenal dengan sebutan *Beberuk Terung* namun saat ini lebih sering disebut sebagai *Sambel Beberuk*, bumbu-bumbunya juga sama hanya saja tanpa menggunakan jeruk limau, dan tomat namun setelah perkembangannya mulai dimanfaatkan karena jeruk limau dan tomat banyak tumbuh subur di areal perkebunan penduduk sehingga ikut dimanfaatkan untuk menambah cita rasa sambel beberuk tersebut semakin gurih.

Pada zaman dahulu sambel beberuk ini tidaklah terlalu dikenal oleh masyarakat luas apalagi di kalangan menengah keatas. Makanan pelengkap ini dikenal hanya di kalangan menengah ke bawah kala itu. Kemudian pada generasi selanjutnya seiring waktu sambel beberuk ini dikenal sebagai makanan pendamping dan pelengkap

ayam taliwang. Tanpa sambel beberuk dan plecing kangkung, hidangan ayam taliwang rasanya kurang afdol. Perkembangan sambel beberuk juga ada kaitannya dengan sejarah perkembangan kuliner ayam Taliwang di Lombok, yang erat kaitannya dengan sejarah keberadaan masyarakat Karang Taliwang di Kecamatan Cakranegara, Mataram. Konon, leluhur masyarakat Karang taliwang berasal dari daerah Taliwang Kabupaten Sumbawa Barat. Mereka telah bermigrasi sejak berabad-abad lampau sejak sistem pemerintahan kerajaan mengalami masa kejayaan di bumi nusantara. Menurut catatan sejarah, daerah bernama Taliwang telah ada ketika kerajaan Majapahit menguasai sebagian besar wilayah nusantara. Hal ini terbukti dengan disebutkan nama Taliwang dalam kitab *Negarakertagama*, sebuah prosa yang menceritakan kehidupan masyarakat Majapahit, karangan Empu Prapanca. (Monografi Daerah NTB dalam Armini Dkk, 2014 :36).



Gambar 3.2. Sambel Beberuk Zaman Dahulu Tanpa Tomat dan Jeruk Limau

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022

Setelah kerajaan majapahit runtuh, wilayah tersebut berdiri sendiri menjadi kerajaan-kerajaan kecil. Termasuk Kerajaan Taliwang berupaya berdiri sendiri namun dapat dikuasai oleh Raja-Raja sekitarnya seperti Kerajaan Samawa (Sumbawa), maupun kerajaan Selaparang di Lombok Timur. Ketika Kerajaan Selaparang menguasai wilayah Sumbawa maupun Taliwang, hubungan ketiga kerajaan tersebut tetap terjalin dengan baik. Mereka saling membantu ketika menghadapi musuh. Hal ini terbukti ketika Kerajaan Selaparang yang menguasai Pulau Lombok mendapat gangguan dari Kerajaan GelGel yang berada di daerah. Klungkung Bali pada pertengahan abad ke-16. Berikutnya, pada tahun 1530 Kerajaan Gelgel kembali berupaya menaklukkan Selaparang. Kemudian tahun 1692 terjadi penyerangan Raja Karangasem Bali terhadap kerajaan Selaparang. Setelah lama berperang, akhirnya Kerajaan Pejanggik maupun Selaparang dapat dikalahkan. Dalam penyerangan itu, Kerajaan Taiwang ikut membantu Selaparang dengan mengirim bala bantuan pasukan ke medan pertempuran. Diceritakan bahwa tiba di suatu daerah, pasukan Kerajaan Taliwang dan Selaparang bergabung dan membentuk markas pertahanan yang berhadapan langsung dengan pasukan musuh. Zona pertempuran diberi nama Karang Taliwang sesuai dengan tempat asal pasukan Kerajaan Taliwang (<https://aceh.tribunnews.com/2011/10/05/peneliti-ungkap-asal-mula-karang-taliwang?page=2> diakses tanggal 30 April 2022).

Tidak dijelaskan bagaimana proses dan kelanjutan wilayah pertempuran tersebut. Dalam misi itu, Raja Taliwang mengikutsertakan beberapa orang juru masak untuk membantu proses logistik dan menyediakan kebutuhan makan para pasukan kerajaan. Hingga kini, Karang Taliwang merupakan pemukiman masyarakat yang menggunakan bahasa Taliwang sebagai bahasa sehari-hari. Informasi lain menyebutkan bahwa kedatangan orang-orang Taliwang ke Lombok merupakan misi perdamaian bertugas untuk mendamaikan atau penengah ketika terjadi peperangan

antara Kerajaan Selaparang dan Kerajaan Karangasem. Orang Taliwang bertugas sebagai pendamai ditempatkan di suatu wilayah disebut yang diberi nama Karang Taliwang di Mataram Lombok Barat. Dalam misi perdamaian itu ikut serta pemuka Agama Islam, juru kuda, dan juru masak. Masing-masing memiliki tugas tersendiri. Juru kuda bertugas menjaga dan memelihara kuda, juru masak bertugas menyiapkan logistik dan pemuka agama bertugas memberi tuntunan kehidupan dan melakukan pendekatan kepada Raja Karangasem. Semua tugas berjalan dengan sangat baik. Sejalan dengan tugas dan misi yang dijalankan, para juru masak dari Kerajaan Taliwang juga melakukan tugas dengan baik. Mereka mengolah dan memasak berbagai bahan makanan menjadi santapan para pemimpin perang beserta para prajurit. Diantaranya pembuatan Ayam bakar dengan campuran bumbu-bumbu tertentu sesuai selera dan tradisi masyarakat bersangkutan. Lengkap dengan makanan pokok (nasi). Bumbu-bumbu yang digunakan berasal dari hasil alam sekitar seperti bawang merah, bawang putih, cabai, garam, jeruk lima dan terasi. Pada masa itu hasil olahan ayam merupakan makanan istimewa yang digunakan sebagai hidangan pada saat-saat tertentu dan hanya untuk pemenuhan konsumsi sendiri.

Seiring perjalanan waktu, terjadi pembauran antara masyarakat Karang Taliwang dengan masyarakat Sasak. Pembauran yang dominan adalah mengadopsi berbagai bentuk pengetahuan dan tata cara kehidupan sehari-hari, misalnya pola makan dan pengolahan bahan makanan. Dalam hal pola makan dan jenis makanan yang diolah cenderung mengadopsi pola budaya masyarakat Sasak yang menyukai masakan pedas. Daging ayam diolah menjadi ayam pelalah kemudian dilengkapi dengan plecing kangkung dan sambel beberuk sebagai makanan pelengkap selain nasi. Pada masa lampau pengolahan makanan digunakan untuk konsumsi Raja-Raja atau konsumsi keperluan sendiri, untuk komoditas atau dijual di pasar masih sangat jarang dilakukan, walaupun sudah ada

beberapa orang yang menjual nasi ayam. Kemudian di Tahun 1960-an kuliner Ayam Taliwang, plecing kangkung dan sambel beberuk sudah mulai sangat terkenal. Sejak saat itu mulai bermunculan rumah makan ayam Taliwang lengkap dengan menu-menu lainnya salah satunya adalah sambel beberuk yang juga terkenal diseluruh Pulau Lombok.

3.2. Peralatan Pembuatan Sambel Beberuk khas Lombok

Dalam proses pembuatan sambel beberuk yang ada di Lombok khususnya di lokasi pengkajian yaitu di Dusun Pelabu, Desa Kuripan Selatan, kecamatan Kuripan, kabupaten Lombok Barat, diperlukan peralatan-peralatan sebagai berikut:

1. Talenan kayu :

Merupakan alas untuk memotong bahan makanan. Tidak cepat membuat mata pisau puntul dan beratnya yang membuat alat ini kokoh pada saat digunakan untuk mencincang segala jenis bahan makanan. Dalam kajian ini fungsi talenan kayu ini untuk alas memotong terung, kacang panjang, bawang merah, bawang putih, tomat dan sedikit jeruk Limau.

2. Pisau

Merupakan alat tajam yang dipergunakan untuk memotong bahan-bahan pembuatan sambel beberuk yaitu memotong terung, kacang panjang, bawang merah, bawang putih, tomat dan sedikit jeruk Limau.

3. Nampan, lepekan plastik kecil, baskom kecil

Merupakan alat yang dipergunakan sebagai tempat untuk meletakkan segala bahan-bahan, baik itu sayuran dan bumbu-bumbu. Dapat juga dipergunakan untuk tempat mencuci bahan-bahan untuk pembuatan sambel beberuk.

4. Piring

Merupakan alat yang dipergunakan sebagai tempat untuk meletakkan hasil akhir dari sambel beberuk yang sudah diaduk rata dengan bumbu-bumbunya.

5. Cobek batu, ulekan dan solet berukuran sedang.

Cobek dan ulekan merupakan alat yang dipergunakan untuk menghaluskan bumbu-bumbu pembuatan sambel beberuk. Kemudian solet alat yang dipergunakan untuk mengambil sambel dari cobek lalu dipindahkan ke piring yang sudah berisi sayur terung dan kacang panjang.

6. Sendok

Merupakan alat yang dipergunakan untuk mengaduk bumbu-bumbu sambel dan minyak, kedalam sayur sehingga sambel beberuk siap dihidangkan.

3.3 Bahan-Bahan dan Bumbu Pembuatan Sambel Beberuk

Berbagai teknologi dikembangkan untuk memodifikasi kualitas makanan, misalnya : bumbu masak, penguat aroma dan penyedap rasa, pewarna makanan . Bumbu masak muncul berkat respon manusia terhadap kapasitasnya untuk mengetahui serta eksplorasi pengalaman estesisnya (Amarine, Maynard A. Dalam Dyah Prawitasari, dkk., 2021: 63).

Dalam setiap kali pembuatan sambel beberuk yang biasa disajikan dalam satu keluarga oleh masyarakat Lombok, diperlukan bahan-bahan sebagai berikut :

- 6 biji terong hijau bulat/terong ungu bulat
- 12 bh kacang panjang
- 4 siung bawang merah, bawang putih (sesuai selera)
- 10-15 biji cabe rawit merah (pedas sesuai selera)
- 2 biji tomat merah
- Garam

- Jeruk limau
- Terasi
- Minyak Kelapa

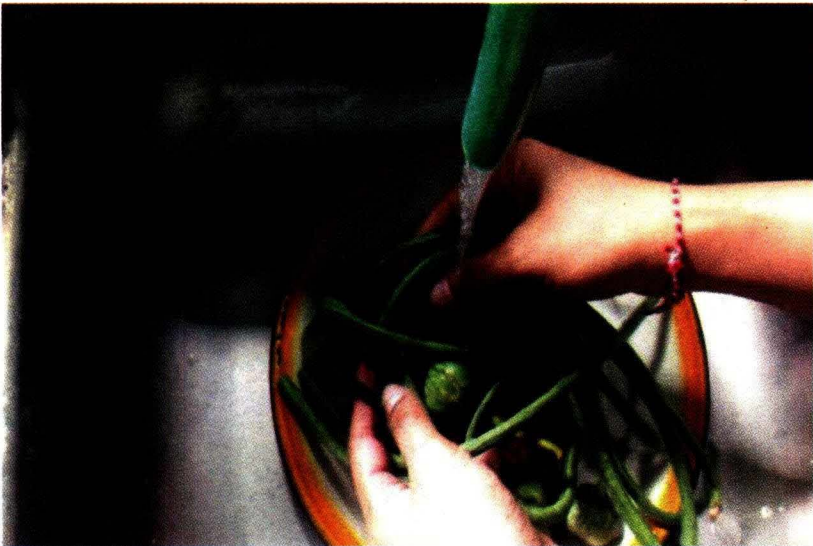
Langkah Pembuatan:

1. Bersihkan terung hijau dari kotoran hingga bersih, begitu pula kacang panjang.
2. Potong-potong terung berbentuk dadu dengan ukuran disesuaikan dengan selera. Kacang panjang juga dipotong dengan panjang sesuai selera.
3. Bawang merah yang ada dikupas kulitnya, kemudian lanjut pada tahap pengirisan. Untuk ukurannya sendiri bisa disesuaikan agak tebal atau tipisnya.
4. Terasi yang ada, mulanya harus dibakar terlebih dahulu, fungsinya menambah aroma yang kuat pada terasi juga bermanfaat untuk proses pematangannya sendiri. Bakar terasi sampai permukaannya tampak kering. Namun jika tidak ingin dibakar juga bisa tergantung selera dari si pembuat.
5. Bersihkan tomat, cabai merah, setelah selesai dicuci giling kedua bahan tersebut hingga halus. Jangan lupa masukkan garam secukupnya, tambahkan terasi yang sudah dibakar ke dalam gilingan cabai.
6. Panaskan dua sendok minyak makan, lalu disiram ke dalam campuran gilingan sambelyang sudah dicampurkan kacang panjang, terung dan irisan bawang merah.
7. Sajikan di wadah penyajian, dan sentuhan terakhir ditambah irisan jeruk limau. Akhirnya sambelbeberuk siap disajikan dan disantap bersama keluarga.

3.4 Tahap Persiapan dan Pengolahan Sambel Beberuk

Sebelum makanan tradisional berupa sambel beberuk khas Lombok ini diolah dan disajikan maka perlu dipersiapkan terlebih dahulu atau dikenal dengan tehnik persiapan pengolahan makanan. Persiapan memasak adalah tahap pengadaan hidangan yang merupakan proses awal sebelum memasuki proses pengolahan. Persiapan memasak hidangan khas ini meliputi perencanaan hidangan pengadaan bahan dan teknik pengolahan bersifat sangatlah sederhana. Adapun tahap-tahapnya adalah sebagai berikut :

1. Tahap pemilihan bahan sayur dan bumbu yang akan digunakan tentunya dengan kondisi yang baik (tidak busuk) kemudian dicuci dengan bersih di air yang mengalir agar kuman-kuman yang menempel pada sayuran bisa hanyut.



Gambar 3.3 Tahap Pemilihan dan Pencucian Sayur

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022

2. Tahap mengupas bahan-bahan seperti bawang merah dan bawang putih dengan menggunakan tangan dan pisau.



Gambar 3.4 Tahap Mengupas Bawang

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022

Tahap memotong bahan makanan secara tipis-tipis. Mulai dari bumbu-bumbu seperti Bawang putih, bawang merah dan cabai. Lalu kemudian sayur-sayurnya seperti terung dan kacang panjang. Potong-potong terung berbentuk dadu dengan ukuran disesuaikan dengan selera. Kacang panjang juga dipotong dengan panjang sesuai selera.



Gambar 3.5 Tahap Memotong Bawang Merah

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022



Gambar 3.6 Tahap Memotong Cabai Merah

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022



Gambar 3.7 Tahap Memotong Sayuran Kacang Panjang

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022



Gambar 3.8 Tahap Memotong Terung Hijau Bulat

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022

3. Tahap merendam sayuran yang sudah dipotong dengan garam agar sayuran lebih bersih, gurih dan lebih renyah



Gambar 3.9 Tahap Merendam Sayur

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022

Setelah tahap persiapan usai kemudian dilanjutkan dengan tahap pengolahan makanan:

1. Tahap pengulekan semua bumbu-bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai rawit merah, terasi, garam. Sebaiknya bawang merah dan bawang putih tidak diulek menjadi sangat halus atau bisa juga hanya diiris tipis agar cita rasanya menjadi khas dan rasa bawang juga masih terasa. Terasi yang ada, mulanya harus dibakar terlebih

dahulu, fungsinya menambah aroma yang kuat pada terasi juga bermanfaat untuk proses pematangannya sendiri. Bakar terasi sampai permukaannya tampak kering



Gambar 3.10 Tahap Pengulekan Bumbu-Bumbu

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022

2. Tahap menambahkan potongan/ irisan tomat tipis-tipis serta diulek tidak sampai hancur agar cita rasanya menjadi khas.



Gambar 3.11. Penambahan Tomat Pada Bumbu YangTelah Diulek

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022

3. Tahap menuangkan sedikit minyak kelapa agar aroma dan cita rasa semakin khas. Ada dua metode yang digunakan oleh masyarakat dari dulu hingga sekarang, jika dahulu menuangkan minyak kelapa asli langsung disaat sambel beberuk sudah tercampur rata, bahkan ada saat ini yang

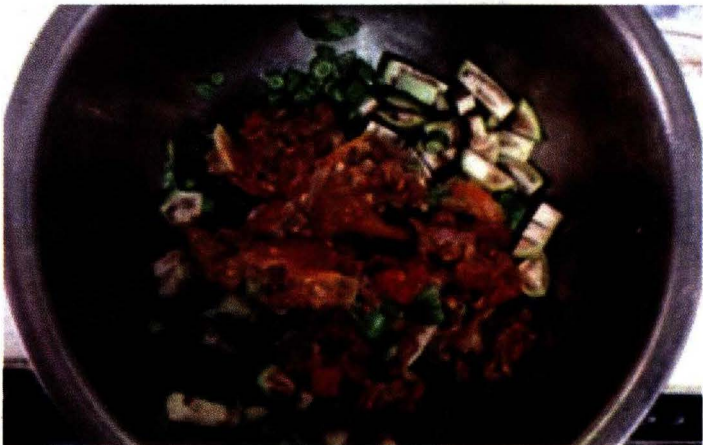
menuangkan minyak kelapa ke campuran sambel beberuk setelah dipanaskan terlebih dahulu.



Gambar 3.12 Tahap Menuangkan Minyak

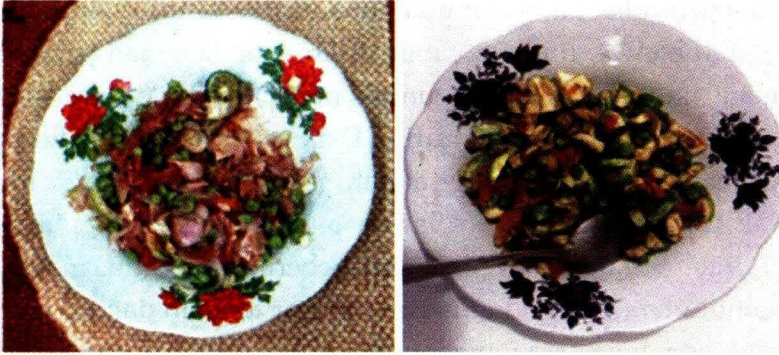
Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022

4. Tahap mencampur semua bahan menjadi satu dan tidak lupa diberi sedikit perasan jeruk limau agar cita rasa semakin khas.



Gambar 3.13 Tahap Pencampuran Semua Bahan di Satu Tempat

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022



Gambar 3.14 Sambel Beberuk (Terung Hijau Bulat) Siap Dihidangkan

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022



Gambar 3.15 Sambel Beberuk (Terung Ungu bulat)

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022

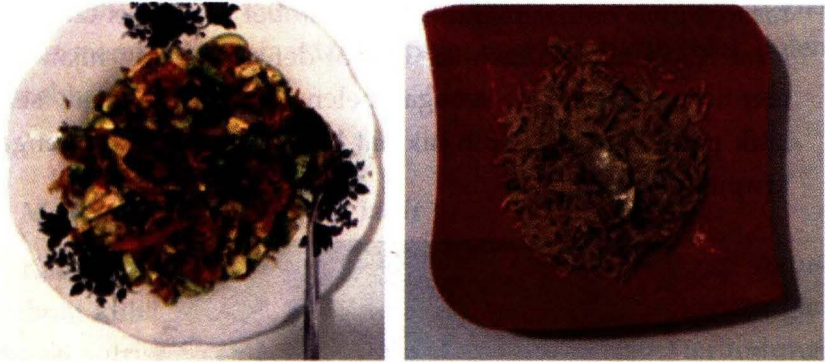
3.5 Perkembangan Sambel Beberuk Dahulu Dengan Saat Ini

Pada awal-awal munculnya ide memasak sambel beberuk ini oleh para orang tua/nenek moyang terdahulu sifatnya sangat sederhana, yakni dengan peralatan memasak sederhana apa adanya. Dahulu juga sambel beberuk lebih terkenal dengan sebutan *Beberuk Terung* namun saat ini lebih sering disebut sebagai *Sambel Beberuk*, bumbu-bumbunya juga sama yaitu : Bawang merah, terasi, garam saja tanpa menggunakan jeruk limau, dan tomat namun

setelah perkembangannya mulai dimanfaatkan karena jeruk limau dan tomat banyak tumbuh subur di areal perkebunan penduduk sehingga ikut dimanfaatkan untuk menambah cita rasa sambel beberuk tersebut semakin gurih. Dahulu juga sambel beberuk hanya menggunakan bawang merah namun saat ini sudah mulai banyak yang menggunakan bawang putih dan sedikit gula pasir untuk memperkuat citarasa sambel beberuk. Penggunaan terasi, jika dahulu terasi yang digunakan dibakar terlebih dahulu namun saat ini ada juga yang membuat sambel beberuk tanpa terasi bakar (terasi mentah yang langsung diulek dengan bumbu lainnya). Kemudian ada juga penggunaan minyak kelapa, dahulu minyak kelapa asli hanya dituangkan langsung ke dalam campuran sambel beberuk yang sudah di campur rata, namun saat ini juga banyak yang menggunakan minyak kelapa yang dipanaskan diatas penggorengan terlebih dahulu baru dituang diatas campuran sambel beberuk barulah kemudian diberi sedikit perasan buah limau sehingga aroma dan citarasanya juga semakin gurih.

Adapun jenis-jenis Sambel beberuk dan beberapa olahan terung yang telah ada dan dikenal hingga saat ini sebagai berikut:

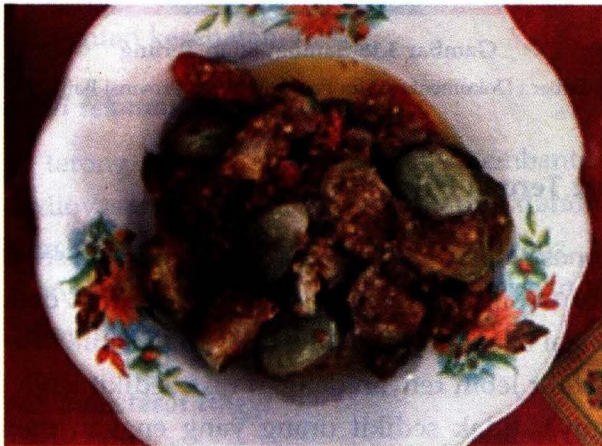
1. Sambel Beberuk Antap/lelansuk : hanya menggunakan bahan berupa kacang panjang saja dengan bumbu yang sama.
2. Rusu : bahan baku sama hanya saja terkadang ditambahkan mentimun (sesuai selera) menggunakan sambel tomat diberi sedikit minyak kelapa mentah.
3. Beberuk Lebui : untuk bumbu dan bahan baku sama berupa terung, kacang panjang hanya saja ditambahkan bahan lain berupa biji lebui segar.
4. Sambel Beberuk pindang : di Lombok timur sudah mulai muncul beberuk pindang yaitu beberuk ditambah dengan kuah dari rebusan air ikan/pindang.
5. Sambel beberuk teri : di Lombok Tengah sudah mulai dimodifikasi dengan menggunakan teri kecil-kecil.



Gambar 3.16 Sambel Beberuk Teri

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022

6. Sambel Terung : Menggunakan bumbu dan bahan terung hijau yang sama hanya saja bumbu dan bahan digoreng hingga matang. Sambel ini sudah banyak juga di warung-warung makan, selain bahan yang sederhana cara membuatnya juga sangat praktis.

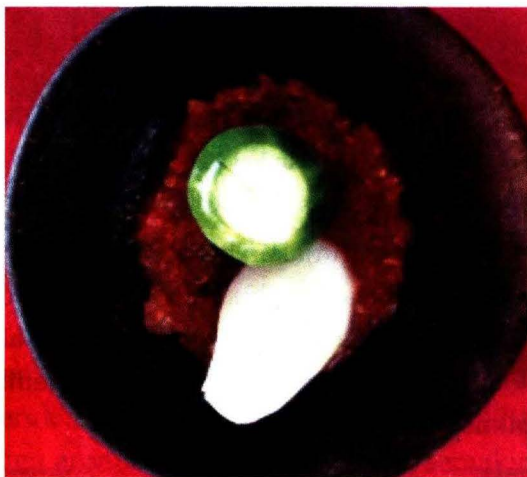


Gambar 3.17 Sambel Terung

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022

7. Sambel lalap terung : merupakan sambel yang saat ini dibuat untuk lebih praktis lagi. Dengan bumbu berupa cabai merah, terasi, garam, gula, tomat dan ditambahkan penyedap

rasa (diulek halus) maka jadilah sambel lalap mentah yang lezat. Cara mengkonsumsi dicocol dengan terung hijau dan mentimun. Disajikan sebagai pelengkap nasi hangat, serta lauk pauk lainnya. Lebih nikmat lagi jika dipadukan dengan krupuk.



Gambar 3.18 Sambel lalap Terung

Sumber : Dokumentasi Tim Pengkaji BPNB Provinsi Bali 2022

3.6 Manfaat Terung Hijau

Di Indonesia, terong hijau juga dikenal dengan sebutan terong lalap. Sebab, terong ini lebih banyak dikonsumsi dalam bentuk mentah sebagai lalapan. Dibandingkan varian lainnya, terong hijau memiliki tekstur lebih renyah dengan rasa sedikit lebih pahit.

Sayangnya, tidak sedikit orang yang enggan mengonsumsi terong hijau karena rasanya yang getir atau sulit diolah. Padahal, manfaat terong hijau bagi kesehatan bisa dibilang cukup banyak. Terong lalap mengandung sejumlah nutrisi yang diperlukan tubuh kita. Dalam 100 gram terong hijau, Anda bisa mendapatkan sekitar 90,2 gram vitamin A dan 24 mg vitamin C. Selain itu, Anda juga bisa menikmati karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, protein,

dan vitamin B3 yang menguntungkan kesehatan. Kandungan gizi tersebut membuat manfaat terong hijau bagi kesehatan tidak boleh diremehkan.

1. *Meningkatkan kesehatan kulit*

Kandungan vitamin C pada terong hijau dianggap dapat membuat kulit lebih sehat, halus, dan lembap. Berkat kandungan berbagai nutrisi dalam terong hijau ini, kulit Anda dapat terlindungi dari risiko kanker dan berpotensi membantu mengatasi masalah peradangan pada kulit seperti jerawat.

2. *Meningkatkan kekebalan tubuh*

Salah satu manfaat penting dari kandungan vitamin C pada terong lalap adalah mampu meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Dengan demikian, tubuh dapat terjaga kesehatannya secara keseluruhan sehingga tidak mudah sakit dan lebih cepat pulih saat mengalami gangguan kesehatan.

3. *Mengontrol tekanan darah*

Manfaat terong hijau lainnya adalah membantu menjaga kesehatan kardiovaskuler (jantung dan pembuluh darah). Manfaat ini didapatkan berkat kandungan kaliumnya yang berpotensi membantu mengontrol tekanan darah sehingga risiko stroke dan serangan jantung bisa diturunkan.

4. *Mencegah kolesterol tinggi*

Ekstrak terong, termasuk terong lalap, dipercaya mampu merangsang produksi cairan empedu sekaligus menurunkan kolesterol. Khasiat terong hijau ini dapat membantu menurunkan risiko berbagai penyakit kronis dalam jangka panjang.

5. *Mendukung kesehatan jantung*

Manfaat terong hijau dalam mengontrol tekanan darah dan kolesterol juga menguntungkan bagi jantung. Jantung yang sehat dan kuat dapat meningkatkan fungsi organ tubuh lainnya secara keseluruhan.

6. *Mengurangi risiko diabetes*

Tidak hanya menjaga tekanan darah tetap sehat, terong hijau juga dianggap memiliki khasiat yang mirip insulin. Hal ini dianggap dapat membantu menurunkan risiko diabetes.

7. *Menyehatkan sistem pencernaan*

Serat pangan pada terong hijau memiliki kemampuan untuk melindungi dan meningkatkan fungsi sistem pencernaan sehingga dapat membantu penyerapan berbagai nutrisi yang menyehatkan tubuh.

8. *Membantu menurunkan berat badan*

Serat pangan pada terong lalap juga dipercaya bisa membuat perut lebih lama kenyang. Alhasil, usaha menurunkan berat Anda bisa lebih maksimal karena mencegah Anda makan berlebihan. Masih banyak klaim manfaat terong hijau bagi kesehatan lainnya, seperti mengurangi stres, meningkatkan fungsi hati, mencegah bayi lahir cacat, serta menurunkan risiko kanker. Meski demikian, berbagai manfaat tersebut belum didukung hasil pengkajian yang meyakinkan (<https://www.sehatq.com/artikel/sederet-manfaat-terong-hijau-bagi-kesehatan-tubuh-anda> diakses 6 Mei 2022)

3.7 *Komposisi Gizi Bahan Baku Utama Sambel Beberuk*

Terung dan kacang panjang merupakan bahan baku utama dari beberuk. Kandungan nutrisi terung per 100 g buah terung dan kacang panjang segar disajikan melalui tabel-tabel sebagai berikut:

Aethiopicum

Kandungan	Kandungan
Kadar Air (g)	89,27 $\pm$ 0,12
Protein (g)	2,24 $\pm$ 0,03
Lemak (g)	0,52 $\pm$ 0,04
Abu (g)	0,87 $\pm$ 0,03
Serat Kasar (g)	2,96 $\pm$ 0,08
Karbohidrat (g)	4,14 $\pm$ 0,11
Kalsium (mg)	4,98,47 $\pm$ 2,14
Magnesium (mg)	1,98 $\pm$ 0,10
Besi (mg)	1,02 $\pm$ 0,02

Sumber: (Chinedu 2011 dalam Winiati Dkk, 2018:379)

Tabel 3.2 Komposisi Zat Gizi Kacang Panjang Jenis Unguiculata sub. Cylindrical

Kandungan	Kandungan
Kadar Air (% db)	5,44 $\pm$ 0,05
Protein (% db)	18,24 $\pm$ 0,57
Lemak (% db)	3,18 $\pm$ 0,01
Abu (% db)	3,10 $\pm$ 0,58
Total Serat Pangan (% db)	3,42 $\pm$ 0,55
Energi (KJ/100 g DM)	1627,90
Sodium (mg/100 g Bubuk biji)	18,78 $\pm$ 0,06
Potasium (mg/100 g Bubuk biji)	1848,10 $\pm$ 0,57
Kalsium (mg/100 g Bubuk biji)	258,54 $\pm$ 0,56
Magnesium (mg/100 g Bubuk biji)	161,2 $\pm$ 0,33
Fosfor (mg/100 g Bubuk biji)	210,10 $\pm$ 0,56
Besi (mg/100 g Bubuk biji)	11,40 $\pm$ 0,01
Zinc (mg/100 g Bubuk biji)	2,40 $\pm$ 0,01

Sumber: (Kalidas dan Mohan 2012 dalam Winiati Dkk, 2018:379)

BAB IV

Fungsi dan Makna Sambel Beberuk

4.1 Fungsi Sambel Beberuk

Fungsi mengacu pada karya manusia yang memiliki identitas sebagai pilihan perbuatan secara sadar dan sengaja, sebagai gerak dari bentuk. Bentuk sebagai karya tidak dimaksudkan sebagai karya yang mati, tetapi merupakan pilihan perbuatan yang menghidupkan bentuk, dan bentuk yang sudah mendapat roh adalah fungsi (Artadi, I Ketut, 2011:137).

Fungsi sebuah produk budaya dalam memenuhi kebutuhan manusia bermacam-macam, dia dapat menjadi sarana bagi komunikasi dengan kekuatan adi kodrati, dapat merupakan sarana ekspresi dan sublimasi bagi manusia untuk menyatakan tanggapan dan tafsiran terhadap alam dunia dan kehidupan. Fungsi ini merupakan fungsi yang ditentukan oleh masyarakat, artinya setiap produk budaya mempunyai fungsi sesuai dengan tujuan masyarakat. Setiap tingkah laku manusia baik yang disengaja maupun yang tidak disengaja memiliki fungsi bagi kehidupan mereka. Dalam melakukan suatu tindakan, manusia mempunyai tujuan-tujuan tertentu yang dapat berguna bagi kelangsungan hidup mereka.

Dalam melakukan suatu tindakan manusia mempunyai tujuan-tujuan atau keperluan-keperluan tertentu yang dapat berguna dalam melangsungkan kehidupan mereka baik untuk kepentingan atau keperluan individu maupun kepentingan atau keperluan kelompok/ komunitasnya. Dalam teori fungsional menyebutkan bahwa setiap pranata sosial dan aktivitas manusia berfungsi sebagai penopang bagi keberadaan pranata dan aktivitas sosial yang lain dari manusia itu dan kelompok dalam komunitasnya.

Komunitas dalam bentuk masyarakat merupakan sistem sosial yang terdiri dari bagian-bagian atau sub-sub yang saling berkaitan dan saling menyatu dalam keseimbangan. Sistem sosial dari bagian elemen yang saling berkaitan itu apabila terjadi perubahan dalam satu bagian akan membawa pula perubahan pula terhadap bagian yang lain. Dengan demikian asumsi dasarnya adalah bahwa setiap struktur dalam sistem sosial merupakan fungsional terhadap yang lainnya. (Rizer, 1992:25).

Dengan demikian dan lebih disederhanakan dalam bentuk kalimat setiap tindakan manusia berfungsi untuk kelangsungan hidup mereka. Sambel beberuk sebagai salah satu bentuk hasil budaya dari aktivitas warga masyarakat Lombok di dalam hal keterampilan dan kemahiran yang mempunyai fungsi sangat besar bagi kelangsungan hidup masyarakat Lombok baik secara langsung maupun tidak langsung ternyata mempunyai fungsi sosial yang sangat besar bagi warga masyarakat Lombok. Berikut ini akan diuraikan beberapa fungsi sambel beberuk bagi warga masyarakat Lombok.

Kalau kita gali fungsi atau kegunaan dari sambel beberuk tersebut maka ada beberapa fungsi dari sambel beberuk adalah sebagai berikut:

1. Fungsi Kenikmatan

Salah satu fungsi dari sambel beberuk yang cukup menonjol adalah fungsi kenikmatan disini dimaksudkan bagaimana sambel beberuk tersebut memenuhi kenikmatan /kebutuhan psikologis dari para warga masyarakat Lombok dimana sambel beberuk memiliki fungsi atau kegunaan bagi tubuh manusia yaitu berupa rasa nikmat bahwa sambel beberuk itu sangat cocok untuk pengganti lauk atau bahkan menjadi pendamping makanan pokok (nasi). Sambel beberuk yang disuguhkan dari dahulu hingga saat ini bukan untuk dinikmati sebagai makanan yang mengenyangkan, melainkan sebagai makanan yang ingin

dinikmati saja. Kenikmatan dalam menikmati sambel beberuk biasanya bertambah apabila ditambah atau disandingkan dengan nasi, ayam taliwang, plecing kangkung, krupuk dan lainnya. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa sambel beberuk merupakan sarana yang dipakai oleh warga masyarakat Lombok untuk mencapai tujuan agar perut bisa makan dan terisi walaupun tidak ada lauknya. Sambel beberuk juga dipakai oleh warga masyarakat Lombok zaman dahulu sebagai salah satu bentuk perlindungan tubuh manusia agar tidak sakit karena bagi orang yang tidak bisa makan tanpa lauk maka sambel beberuk sebagai pengganti untuk memenuhi kenikmatan menyantap makanan tersebut. Pentingnya sambel beberuk bagi warga masyarakat Lombok disebutkan oleh informan merupakan sambel yang sangat penting yang harus di jaga keberadaanya karena bahan-bahannya sangat mudah didapat, dan mudah dikerjakan. Kemudian pada saat masyarakat tidak mampu membeli lauk karena keterbatasan ekonomi, sambel beberuk sebagai pengganti lauknya. Walaupun ada lauk pauk , sambel beberuk juga dibuat atau harus ada karena tanpa sambel beberuk pada waktu makan rasanya ada sesuatu yang kurang karena sudah merupakan kebiasaan bagi masyarakat Lombok. (Hasil wawancara bersama Ibu Surya)

Dari penuturan informan kami tersebut dapat dilihat betapa berartinya sambel beberuk bagi masyarakat Lombok. Mereka menganggap sambel beberuk sebagai suatu bagian dari hidup mereka. Apabila ada upacara pernikahan, perayaan hari-hari besar agama, pesta dan lain sebagainya sambel beberuk harus ada apabila tidak ada sambel beberuk seolah-olah ada suatu yang kurang pada saat mereka makan. untuk makanan sambel yang juga berguna bagi tubuh manusia dalam rangka memenuhi vitamin dan serat. Dengan mengkonsumsi sambel beberuk yang bahannya terdiri dari terong, kacang panjang yang disatukan dengan racikan bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai kecil, minyak kelapa asli/, garam, perasan jeruk limau, terasi bakar, dan

sedikit penyedap rasa maka akan terasa enak dan nikmat sebagai lauk pendamping nasi sebelum ada yang lainnya.

Terung di Lombok sangat mudah didapat dan sering dimanfaatkan oleh warga masyarakat Lombok sebagai sajian pendamping nasi. Baik terung itu dimasak dengan cara ditumis, digoreng, maupun di lalap dengan sambel. Terung memiliki tekstur yang lembut dan sangat gampang diolah sebagai bahan makanan. Dengan demikian sambel beberuk memberikan kenikmatan kepada warga masyarakat baik secara psikis maupun biologis. Sebab tanpa sambel beberuk rasa nikmat pada makanan itu terasa belum lengkap.

2. Fungsi Untuk Lauk Alternatif

Sambel beberuk merupakan lauk pendamping nasi pada suatu keadaan di mana tidak ada lauk sama sekali (darurat). Di Zaman modern ini, segala lauk /makanan bisa kita dapatkan dengan jika kita memiliki uang. Tetapi tidak semua orang bisa seperti itu. Di Lombok sebagian masyarakat petani yang juga memiliki lahan terbatas untuk dikerjakan. biasanya kehidupannya sangat sederhana karena penghasilannya biasanya kurang untuk memenuhi kehidupan yang lainnya. Kemudian dengan kehidupannya yang sangat sederhana sekali mereka akan selalu bersyukur apabila mereka bisa menyekolahkan anaknya dan makan dengan lauk apa adanya yang penting ada beras sebagai makanan pokok. Apalagi bahan dasar sambel beberuk ini sangat mudah diperoleh di lingkungan dan alam sekitar. Sambel beberuk inilah yang kemudian dijadikan makanan pendamping nasi yang selalu menemani mereka dalam menyantap makanan di samping menu lainnya. Hal ini sampai sekarang menjadi kebiasaan warga masyarakat Lombok untuk selalu menyuguhkan sambel beberuk pada saat makan baik pada saat makan bersama keluarga, saat pesta maupun pada saat tidak ada lauk (darurat) sambel beberuk

selalu dijadikan menu andalan untuk pendamping makanan pokok (nasi) atau menu pelengkap cita rasa menu lainnya.

3. Fungsi Sosial

Selain fungsi kenikmatan dan fungsi memenuhi kebutuhan makanan dalam keadaan (darurat), sambel beberuk juga mempunyai fungsi sosial yang erat kaitannya dengan kebiasaan tingkah laku atau karakter masyarakat Lombok, Seperti juga masyarakat Indonesia pada umumnya. Masyarakat Lombok merupakan masyarakat yang menjunjung tinggi keharmonisan untuk selalu mengutamakan keselarasan dalam hubungannya dengan orang lain. Keharmonisan dan keselarasan ini bisa dicapai apabila setiap penduduk dalam keadaan rukun satu dengan yang lainnya.

Menurut Fran Magnis Suseno dalam Damardjati Kun Marjanto (2003:47) bahwa prisip kerukunan bertujuan untuk mempertahankan masyarakat dalam keadaan yang harmonis. Rukun berarti berada dalam kondisi keadaan selaras, tenang dan tentram tanpa perselisihan dan pertentangan sehingga menimbulkan kedamaian. Dimana semua pihak berada dalam keadaan suka bekerja sama, saling menerima dalam keadaan dan sepakat untuk kebersamaan.

Dalam setiap tahapan-tahapan dalam pembuatan sambel beberuk dapat dilihat hubungan sosial kerukunan dalam tindakan tolong menolong /bantu membantu mewarnai pembuatan sambel beberuk apalagi membuat dalam porsi besar untuk pesta dan acara-acara penting yang mengundang banyak orang. Ketika warga masyarakat akan mulai membuat sambel beberuk dalam porsi banyak kerukunan sudah mulai nampak dengan jelas. Para ibu-ibu akan selalu menanyakan bahan apa saja yang kurang dalam pembuatan sambel beberuk tersebut. Kalau ada yang kurang mereka akan bersama-sama mencari bahan-bahan pembuatan sambel beberuk tersebut bahkan bisa memetik di kebun mereka

masing-masing secara beramai-ramai. Oleh informan kami dijelaskan sebagai berikut:

Dalam proses pembuatan sambel beberuk begitu juga dengan makanan yang lainnya, masyarakat Lombok saling membantu dalam menyediakan bahan-bahan sambel beberuk yang diperlukan. Apabila ada suatu keluarga tidak punya terung maka tanpa sungkan meminta pada yang punya terung, serta bahan-bahan lainnya seperti: jeruk limau, cabai, bawang merah dan lainnya. Yang memiliki banyak bahan pasti akan memberikan berlebihan dan langsung memberikan kepada yang tidak memiliki. Keadaan seperti itu akan selalu terjadi secara spontan dalam kehidupan warga masyarakat Lombok apalagi mereka bertetangga.

Fungsi sosial dari sambel beberuk adalah bahwa sambel beberuk itu memberikan ciri khas dan cita rasa tersendiri bagi masyarakat Lombok pada umumnya. Sehingga Lombok sangat dikenal dengan sambel beberuknya. kini sambel beberuk sudah dikenal oleh hampir seluruh masyarakat Lombok. Sambel beberuk juga memberikan fungsi sosial yang sangat kental dalam kehidupan masyarakat Lombok karena selain dipakai sebagai makanan sehari-hari pada event-event penting seperti upacara dan resepsi pernikahan serta event-event perjamuan. Jamuan makan pada sambel beberuk seringkali ditampilkan/disajikan sebagai salah satu menu sambel yang sangat digemari oleh masyarakat Lombok maupun masyarakat Indonesia bahkan digemari tamu manca negara yang datang ke Lombok.

4. Fungsi Edukatif

Fungsi edukatif atau pendidikan bagi generasi muda dari sambel beberuk adalah dapat memberikan pengetahuan untuk generasi muda kita tentang keberadaan sambel beberuk itu sendiri, mulai dari sejarah munculnya sambel beberuk, bahan-bahan yang dipakai dalam sambel beberuk, cara mengolahnya dan tahapan pembuatannya, cara penyajiannya dalam event-event

penting seperti event pernikahan, perjamuan dengan tamu-tamu penting/undangan-undangan kehormatan dan lain sebagainya. Sambel beberuk dapat diwariskan dari generasi masa lampau sampai ke generasi saat ini, dilestarikan dari generasi ke generasi dengan cara atau proses pendidikan atau proses belajar mengajar dari generasi sebelumnya ke generasi berikutnya, dari orang tua kepada anak-anak agar sambel beberuk itu tetap ajeg dan lestari keberadaannya.

5. Fungsi Ekonomi

Keberadaan manusia di dalam komunitas merupakan makhluk ekonomi yang merupakan makhluk yang senantiasa berusaha untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Peradaban manusia dalam sejarah pernah dikenal berbagai bidang mata pencaharian hidup manusia untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka. Misalnya masa berburu dan meramu, bertani yang berpindah pindah maupun menetap di sawah maupun ladang serta berkembang menjadi industri modern. Institusi yang dapat mendorong terjadinya tindakan manusia untuk dapat berusaha memenuhi kebutuhan hidupnya adalah institusi formal dan non formal.

Secara sosial ekonomi sambel beberuk di Lombok merupakan salah satu institusi non formal yang dapat mengerakan warga masyarakat Lombok dalam rangka memenuhi kebutuhan hidup mereka. Kewajiban atau keharusan para pedagang nasi di Lombok untuk menyediakan sambel beberuk dalam penjualannya dan kewajiban atau keharusan warga masyarakat Lombok dalam melaksanakan pesta pada saat mengadakan upacara untuk menyajikan sambel beberuk mengharuskan warga masyarakat Lombok untuk menyediakan bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan sambel beberuk tersebut. Dengan demikian untuk memenuhi bahan-bahan sambel beberuk tersebut (bahan utama misalnya cabai, terung, kacang panjang, bawang baik merah

maupun putih dan lain-lain) warga masyarakat selalu menanam tanaman-tanaman tersebut di kebun mereka. Di samping untuk keperluan sehari-hari bahkan apabila berlebihan bisa dijual di pasar. Dengan demikian dapat menambah penghasilan masyarakat.

Sambel beberuk juga berperan penting dalam menunjang perekonomian masyarakat khususnya bagi pedagang makanan di Lombok karena usaha dagang makanan khususnya makanan nasi selalu menggunakan sambal beberuk selain lauk makanan lainnya. Dengan menyajikan sambel khas Lombok dan berjualan di Lombok sudah pasti laris manis setiap harinya akan mendatangkan rejeki yang sudah barang tentu akan dapat menunjang kehidupan ekonomi dari pelaku usaha/dagang makanan khususnya pedagang nasi yang berdagang di Lombok. Demikian juga bagi masyarakat umum akan merasa diuntungkan dan dimudahkan dengan adanya pedagang nasi dengan sambel beberuk tersebut karena hasil kebun terung dan cabainya akan segera laku di pasaran dengan demikian sambel beberuk itu juga turut menggerakkan perekonomian dan perputaran uang masyarakat yang pada akhirnya sama-sama merasa diuntungkan dengan keberadaan sambel beberuk yang menjadi sambel khas daerah Lombok tersebut. Adanya kondisi tersebut menjadikan roda ekonomi masyarakat menengah ke bawah semakin terbantu dengan adanya sambel beberuk, keberadaanya tanpa disadari memberikan peran dalam aspek perekonomian bagi masyarakat Lombok.

4.2 Makna Sambel Beberuk di Lombok

Makna adalah bagian yang selalu melekat dari apa yang kita tuturkan. Pengertian dari makna sangatlah beragam. Pada hakikatnya manusia merupakan makhluk yang hidupnya senantiasa memproyeksikan makna kedalam alam lingkungan tenoatnya berada. Berkenaan dengan itu manusia kanan memaknai atau memberi nilai kepada benda atau bentuk lainnya serta menciptakan

suatu susunan pengertian yang luas terhadap benda atau bentuk lainnya tersebut. Kecendrungan memberi makna maupun nilai tersebut merupakan kegiatan kolektif yang dilakukan secara bersama-sama oleh kelompok masyarakat sesuai dengan lingkungan yang dihadapinya. Gidden mengabstraksikan hasil pikiran kelompok masyarakat dan selanjutnya hasil itu berupa konsep akan menata kembali kehidupan anggota masyarakat yang bersangkutan sebagai nilai budaya. Dengan kata lain nilai budaya merupakan abstraksi dari segala sesuatu yang dianggap bermakna dan bernilai tinggi dalam kehidupan masyarakat (Gidden dalam Made Purna, 2007:56). Nilai budaya merupakan wujud kebudayaan yang ideal dan mempunyai sifat yang amat abstrak dan merupakan inti dari kebudayaan. Sistem nilai budaya merupakan suatu konsep yang tersendiri dan terujud sebagai sub sistem dari kebudayaan. Suatu sistem nilai budaya terdiri atas konsepsi-konsepsi yang hidup dalam alam pikiran sebagian besar dari warga masyarakat mengenai hal-hal yang harus mereka anggap amat bernilai dan bermakna dalam hidupnya. Oleh karena itu suatu sistem nilai budaya biasanya berfungsi sebagai pedoman tertinggi bagi kelakuan manusia. Nilai budaya merupakan segala sesuatu yang bermakna dan bernilai tinggi dalam kehidupan masyarakat. Nilai-nilai budaya ini juga sering disebutkan sebagai tata kelakuan, maksudnya menunjukkan bahwa nilai budaya berfungsi sebagai tata kelakuan yang mengatur, mengendalikan dan memberi arah pada kelakuan dan perbuatan manusia dalam masyarakat (Koentjaraningrat 1992:5-6).

Dengan demikian pemberian arti terhadap suatu benda menjadi pemberian nilai budaya akan menempati posisi sertral dan paling dalam dalam kerangka suatu kebudayaan karena berfungsi sebagai pedoman tertinggi bagi tata kelakuan manusia. Sambel beberuk sebagai wujud dari abstraksi pikiran masyarakat Lombok akan suatu hal yang mereka anggap bermakna dalam kehidupan masyarakat tersebut. Sambel beberuk adalah sambel yang utama

karena sambel tersebut harus dihadiri atau disuguhkan dalam setiap kegiatan yang ada hubungan dengan makanan pokok sebagai lauk tambahan. Suguhan sambel beberuk ini sebagai bentuk dari ekspresi masyarakat yang erat dengan makna-makna budaya yang dianut oleh masyarakat Lombok sebagai suatu warga masyarakat dimana mereka mendasari prilakunya dengan makna atau nilai yang terkandung dalam setiap gerak jasmaniah dan batiniah khususnya dalam pembuatan sambel beberuk. Dari pembuatan sambel beberuk ini akan terlihat bagaimana masyarakat Lombok memberi makna terhadap kehidupan sosial mereka baik yang berhubungan dengan Tuhan maupun berhubungan dengan manusia lainnya.

Dalam pembuatan sambel beberuk yang penulis temui di Lombok yang memakai beberapa bahan-bahan pembuatannya yang mengandung simbol yang memberi arti dan makna. Dengan demikian makna yang terkandung dalam sambel beberuk tersebut antara lain :

1. Makna Spiritual

Makna spiritual berkenaan dengan kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa yang keberadaannya tidak dapat dilihat tetapi dapat dirasakan kehadirannya. Kepercayaan terhadap adanya Tuhan telah ada semenjak manusia menyadari bahwa dirinya sangat rendah dan kecil ketika berhadapan dengan fenomena alam sekitar. Rasa takjub dan heran manusia terhadap hal-hal yang ada di luar akal pikiran manusia serta gejala-gejala alam yang tidak dapat dirasionalisasikan oleh akal manusia. Gejala-gejala ini mengakibatkan manusia menyadari dirinya kepada kekuasaan yang lebih tinggi tersebut yaitu Tuhan Yang Maha Esa. Sambel beberuk merupakan salah satu bentuk makanan tradisional yang dapat mempertebal kepercayaan warga masyarakat Lombok akan kebesaran Tuhan (Allah) yang begitu menyayangi manusia dan alam sekitarnya. Warga Masyarakat percaya bahwa segala

yang ada ini berasal dari Tuhan. Tanpa disadari dengan adanya terong, cabai, garam, dan bahan beberuk yang lainnya bisa dijadikan sebuah makanan kecil sebagai pengganti lauk yang bisa mengenyangkan perut mereka.

Begitu besarnya kasih sayang Allah (Tuhan Yang Maha Esa). Beliau selalu menciptakan sesuatu yang membuat mereka dapat melangsungkan kehidupannya di dunia ini. Pada saat tidak bisa membeli lauk tanpa ditanam kadang-kadang ada pohon terong, cabai yang bisa kita petik jadikan sambel beberuk sehingga mereka bisa makan. Untuk itu warga masyarakat Lombok mengembangkan tanaman-tanaman sebagai bahan sambel beberuk dengan menanam terong, cabai, dan lain-lain disamping untuk melestarikan keberadaan sambal beberuk juga sebagai rasa syukur dan ucapan terima kasih kepada pencipta alam beserta isinya. Sambel beberuk merupakan santapan wajib disediakan di setiap penyajian makanan. Di setiap kegiatan upacara, warung-warung makan juga sudah menyediakan sambel beberuk. Sambel beberuk merupakan bagian dari keharusan suguhan untuk setiap warga yang melakukan kegiatan-kegiatan upacara. Begitu juga warung-warung makan, Apabila tidak menyuguhkan seolah-olah ada yang kurang dalam sampan mereka.

2. Makna Kebersamaan

Manusia tidak ada yang bisa untuk hidup sendiri tanpa orang lain sehingga manusia disebut makhluk individu sekaligus makhluk sosial yang hidup bermasyarakat dimana sikap tolong-menolong sangat mutlak diperlukan dalam kehidupannya. Tanpa disadari bahwa manusia selalu bisa mendapat bantuan dari sesama terutama pada masa-masa kesusahan. Konsep ini memberi suatu landasan yang kokoh bagi keamanan hidup untuknya. Konsep kebersamaan yang memberikan beberapa kewajiban kepadanya yaitu kewajiban untuk terus menerus berusaha untuk

selalu berhubungan baik dengan sesamanya dan sedapat mungkin selalu membagi rata keuntungan-keuntungan dengan sesamanya.

Makna kebersamaan ini tercermin dalam pembuatan sambel beberuk di Lombok di mana penjual bahan, pembuat sambel masing-masing akan bekerja sama untuk menghasilkan makanan yang berupa sambel beberuk. Penjual bahan sambel beberuk akan berusaha mencari bahan untuk di jual ke pembuat sambel beberuk apa yang dapat mereka jual, begitu juga pembuat akan membeli bahan sambel beberuk itu untuk di buat, karena bahannya tidak begitu banyak dan sederhana kemungkinan kerjasama dilakukukan dengan para petani yang hanya menanam tanaman yang menanam bahan-bahan untuk sambel beberuk. Petani ini menjual bahan-bahan sambel kepada pembuat dan penjual makanan yang menyuguhkan sambel beberuk dalam dagangannya. Begitu pula dengan warga Lombok yang akan membuat sambel beberuk dalam porsi banyak untuk kegiatan upacara atau penyambutan tamu. Mereka juga akan membeli bahan-bahan sambel beberuk dalam jumlah yang banyak. Setelah bahan terkumpul baru mereka lagi bekerjasama membuatnya ada yang membersihkan terongnya, ada yang memotong membersihkan cabe dan bawangnya, ada yang menguleknya dan lain sebagainya. Di sinilah timbul makna kebersamaan ketergantungan dengan orang lain.

Makna kebersamaan hampir sama dengan kesetiakawanan sosial bahwa sistem nilai budaya Indonesia yang berhubungan dengan kesetiakawanan sosial mengandung empat macam pengertian :

- a. Manusia itu tidak hidup sendiri didunia ini, tetapi dikelilingi oleh komunitasnya, masyarakatnya dan alam sekitarnya.
- b. Dengan demikian dalam aspek kehidupannya manusia pada hakekatnya tergantung pada sesamanya.

- c. Karena itu ia harus berusaha untuk sedapat mungkin memelihara hubungan baik dengan sesamanya, tergantung oleh jiwa sama rata sama rasa.
- d. Berusaha untuk sedapat mungkin bersifat conform, berbuat sama dan bersama dalam komunitas, terdorong oleh jiwa sama tinggi sama rendah. (Koentjaraningrat 1992:62).

Demikianlah uraian di atas memberikan abstraksi kepada kita untuk selalu hidup bersama-sama dengan sesama dalam menjalani kehidupan di muka bumi ini. Kita harus saling bergotong royong-saling bantu membantu agar pekerjaan sesulit apapun dapat terselesaikan dengan baik.

3. Makna Rasa yang Spesial (Selera)

Sambel beberuk memang memiliki nilai rasa yang spesial dibandingkan dengan sambel goreng, sambel tomat, sambel mentah dan masih banyak sambel yang lainnya. Dalam sambel beberuk ada rasa pedas, manis, asam, asin, gurih, nikmat yang bersatu padu membentuk satu cita rasa yang khas sehingga membuat penikmat sambelbeberuk ketagihan. Bahkan di Lombok kalau tidak ada sambel beberuk pada saat makan menurut informan kami merasa ada yang kurang dalam selera makannya. Dengan melihat aneka isi yang terdapat dalam campuran sambel beberuk akan mampu menggugah selera makan dan membuat air liur penikmatnya seakan-akan menetes karena nikmatnya sambel beberuk itu. Karena nikmatnya sambel beberuk dari Lombok itulah sampai seluruh wilayah yang ada di Lombok selalu membuat sambel beberuk dalam menu-menu makanan.

4. Makna Estetika

Secara umum estetika adalah nilai-nilai keindahan. Estetika merupakan suatu pujian atau penilaian tentang suatu obyek. Kalau diperhatikan secara mendalam maka sambel beberuk itu juga

sebenarnya mengandung makna estetika atau nilai keindahan. Terong, cabai, bawang dan jeruk limau, dan tambahan lainnya seperti kacang panjang, tomat dan lain sebagainya yang segar-segar semuanya memiliki bentuk yang unik, khas, dan indah karena semua itu adalah ciptaan Tuhan yang tiada duanya. Apalagi kalau bahan-bahan itu sudah diolah menjadi sambel beberuk dan ditata sedemikian rupa sehingga menjadi tampak indah dan menarik serta menggugah selera penikmatnya. Bagi fotografer semuanya itu akan menyajikan foto yang indah dan menarik semua orang untuk melihat, mengenal, mencari dan menikmatinya. Dengan demikian sambel beberuk itupun mengandung makna estetika atau makna keindahan yang tidak dapat diragukan lagi.

5. Makna Kesederhanaan

Makna kesederhanaan sangatlah jelas terkandung di dalam sambel beberuk, karena sambel beberuk bahannya sederhana mudah didapat, cara pengolahannya gampang dan sederhana dan tidak perlu memerlukan waktu yang banyak. Sambel beberuk juga sudah merakyat di kalangan masyarakat Lombok, mulai dari kalangan petani, pegawai, buruh, pedagang, pengusaha, pejabat, tokoh masyarakat, tokoh adat, rohaniawan sampai kalangan bangsawan yang ada di Lombok sudah mengenal sambel beberuk. Pada masa lalu memang sambel beberuk adalah makanan yang sangat sederhana pengganti lauk yang mudah didapat di daerah Lombok. Namun sesuai dengan perkembangan zaman, maka sekarang ini sambel beberuk sudah merakyat, sudah masuk dan tersebar di kalangan rakyat Lombok pada umumnya serta yang membuatpun merakyat dari keluarga, pedagang dan pesta besar untuk menyambut upacara dan tamu yang datang ke Lombok selalu menyediakan olahan sambel beberuk karena murah meriah namun enak dan nikmat untuk disantap.

BAB V

Penutup

Berkaitan dengan urusan kuliner, Pulau Lombok selain dikenal sebagai pulau Seribu Mesjid juga populer dengan keanekaragaman dan juga tergolong kaya akan bentuk variasi kuliner. Salah satu unsur warisan budaya (kuliner) yang menjadi ikon khas dari etnis sasak di Pulau Lombok khususnya Lombok Barat adalah Sambel Beberuk. Ciri khas Sambel Beberuk ialah makanan sejenis lalapan berbahan dasar terung hijau yang dipotong dadu kecil-kecil diramu dengan bumbu-bumbu yang rasanya gurih dan pedas. Biasanya menjadi menu pelengkap sajian dari Ayam Taliwang dan Plecing Kangkung. Proses produksi Sambel Beberuk sangat sederhana bahan diambil dari lingkungan setempat, namun memiliki cita rasa yang menyegarkan sehingga makanan ini kerap kali menjadi makanan favorit masyarakat Lombok, Nusa Tenggara Barat.

Makanan tradisional ini merupakan makanan khas yang sudah lama dikenalkan oleh nenek moyang secara turun-temurun dan dikonsumsi oleh masyarakat dalam wilayah tertentu. Makanan khas merupakan bagian dari budaya yang sangat penting untuk dilestarikan. Dengan menggunakan resep tradisional yang diolah dan disajikan secara sempurna dapat menciptakan makanan yang nikmat bagi konsumen

Seiring dengan perkembangan destinasi wisata saat ini, Pulau Lombok merupakan salah satu destinasi wisata yang sangat banyak diminati wisatawan domestik maupun mancanegara, sehingga sangat memungkinkan permintaan makanan khas Lombok seperti beberuk juga meningkat.

Sambel Beberuk juga terkenal sebagai ikon dunia persambelan di Lombok dan diduga berpotensi sebagai penguat identitas ma-

syarakat Lombok, sebab cita rasa khas hanya diperoleh jika langsung menyantapnya di Lombok. Namun seiring perkembangan zaman, keberadaan sambel beberuk terus berkembang hingga menjadi makanan masyarakat umum yang dijual di pasar-pasar tradisional, di hampir setiap rumah makan baik yang sederhana maupun mewah. Saat ini kuliner sambel Beberuk sudah dikenal luas sebagai makanan khas Lombok dan pemasarannya telah tersebar di seluruh Nusantara khususnya di kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung, Surabaya, Bali. Dimana muncul rumah makan Taliwang disana pasti ada sambel beberuk. Oleh sebab itu, ketenaran kuliner khas pulau Lombok ini patut dilestarikan agar tidak musnah.

Dari penulisan Sambel Beberuk di Lombok, Provinsi Nusa Tenggara Barat dapat dihasilkan rekomendasi sebagai berikut; Sambel Beberuk merupakan salah satu makanan tradisional hasil dari sebuah keterampilan dan kemahiran yang telah diwariskan secara turun temurun di Kabupaten Lombok, perlu dipertahankan dan dilestarikan. Salah satu bentuk dari pelestarian tersebut adalah dengan mencatatkan serta mengusulkan Sambel Beberuk sebagai warisan budaya takbenda Indonesia.

Sambel Beberuk merupakan sebuah produk kuliner tradisional sehingga perlu adanya inovasi dan promosi supaya Sambel Beberuk dapat lebih bervariasi sehingga mampu bersaing secara nasional maupun internasional untuk merebut persaingan global.

Untuk lebih mempopulerkan Sambel Beberuk sebagai sebuah makanan tradisional yang kaya akan fungsi dan makna, perlu kiranya menyelipkan Sambel Beberuk dalam menu di setiap kegiatan-kegiatan resmi baik di tingkat desa, kabupaten maupun provinsi.

Kepada pihak terkait, agar memfasilitasi upaya pelestarian Sambel Beberuk baik dalam konservasi maupun revitalisasi.

Perlu adanya upaya pengembangan berupa pengkajian mengenai kondisi lahan serta pengadaan lahan di wilayah Kabupaten

Lombok guna melestarikan keberadaan tanaman terung dan kacang panjang sebagai bahan baku Sambel Beberuk.

Perlu adanya upaya pengembangan berupa pendirian badan usaha yang mewadahi hasil produksi Sambel Beberuk sehingga mampu untuk meningkatkan perekonomian serta memperluas pemasaran produksi Sambel Beberuk.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrini B.D., Adnyawati, D.M., Damiati, 2017, *Identifikasi makanan tradisional khas Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat*. Jurnal Bosaparis Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 8(2), 26-31.
- Artadi, I Ketut. 2011. *Kebudayaan Spiritualitas*. Bali. BP Offset.
- Dyah Prawitasari, Raj. Riana, Dkk, 2021. *Inventarisasi Karya Budaya Sayur Cengeh Di Kabupaten Lombok Tengah Provinsi Nusa Tenggara Barat*. Penerbit: Kepel Press.
- Elga L.N., 2012, *Perancangan alat pengaduk adonan bakery menggunakan motor DC 1/2 HP*, Dairy Cattle Nutrition Work, 5(1), 34-41.
- Haipa A.T., Nurlaela L., 2018, *Kajian Pengolahan dan Penyajian Ayam Taliwang di Kawasan Wisata Gili Trawangan*, Jurnal Tata Boga, (310-316).
- Hardianti, Baiq Ariza Putri. 2017, *Ciri Khas Kuliner Lombok (Nusa Tenggara Barat)*, Bandung : Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Hermawan R., Adib A., Wijayanti A., 2015, *Perancangan Promosi Warung Taliwang Lombok di Surabaya*, Jurnal DKW Adiwarna, 1(6), (231-238).
- Irwan A., Syafri E., Evawati, Putera P., Prabawayuda E., 2015, *Pembuatan dan Uji Kinerja Mesin Pengaduk Adonan Gelamai Untuk Peningkatan Produksi Gelamai*, Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 19(1), 22-29.
- Kementrian Pendidikan Kebudayaan. 2004. *Ensiklopedia Makanan Tradisional Indonesia (Sumatra)*. Jakarta: Proyek Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan Ditjenbud.
- Koentjaraningrat.1992. *Kebudayaan Mentalitas dan Pembangunan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum

- Koentjaraningrat, 2000, *Pengantar Ilmu Antropologi*, Jakarta: Rineka Cipta
- Moleong, Lexy J. 2002. *Metodelogi pengkajian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Moleong, Lexy J. 2010. *Metodologi pengkajian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- Purna, I Made. 2012. *Pencataan Warisan Budaya TakBenda Dan Permasalahannya Di Wilayah kerja BPNB Badung*. Direktorat Internalisasi Nilai dan Diplomasi Budaya
- Purna, I Made, Dkk. 2019. *Betutu Bali, Menuju Kuliner Diplomasi Budaya Indonesia*. Patanjala Vol.9 No.2: Kepel Press
- Rahayu, Winiati P, Dkk. 2018. *Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2 (Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia)*. Bogor : IPB Press.
- Ravelianto, Novilius, 2017, *Struktur Dan Dasar Penamaan sambel Di Delapan Rumah Makan Kabupaten Sleman, Kabupaten Bantul, dan Kota Yogyakarta*. Yogyakarta : Universitas Sanata Dharma Yogyakarta
- Ritzer. 2012. *Teori Sosiologi: dari Sosiologi Klasik sampai Perkembangan Terakhir Postmodern*. Terjemahan Sahut Pasaribu. Jakarta: Pustaka Pelajar.
- Sanaji M., 2010, *Wisata kuliner makanan daerah khas Lombok*, Penerbit: Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sedyawati, Edi. 2014. *Kebudayaan di Nusantara dari Keris, Tortor sampai Industri Budaya*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Suarsana, I Made; I Made Purna; I Made; Dharma Suteja; I Wayan Suca Sumadi; Raj. Riana Dyah P. 2016. *Inventarisasi dan Perlindungan Karya Budaya Betutu di Banjar Teruna, Desa Pe-liatan Kecamatan Ubud, Gianyar, Bali*. Penerbit : Kepel Press.

- Sudarma, Wayan, Dkk. 2014. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Taliwang*. Denpasar: BPNB Bali, NTB, NTT.
- Sugiyono, 2008. *Metode pengkajian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta
- Sulasman, H. dan Setia Gumilar. 2013. *Teoriteori Kebudayaan*. Bandung: CV. Pustaka Setia.
- Sulasman & Gumilar, Setia. 2013. *Teori-Teori Kebudayaan*. Bandung: CV. Pustaka Setia.
- Sunjata, Wahyudi Pontjo. 2014. *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: BPNB DIY, Jateng dan Jatim.
- Thamrin T., Faiza D., Jasril I., 2017. *Rancang Bangun Alat Pengaduk Bubur Otomatis Menggunakan Sensor Suhu Berbasis Arduino Uno*, *Jurnal Teknologi Informasi dan Pendidikan*, 10(3), 87-100.

Website:

- <https://cookpad.com/id/resep/8951753-sambal-beberuk-khas-lombok>
diakses tanggal 7 Februari 2022
- <http://gastroina.blogspot.co.id/2014/08/antropologi-makanan-selera-budaya-dan.html> diakses tanggal 1 Desember 2021
- <https://historia.id/kultur/articles/mengulek-sejarah-sambal-DLgZ2/page/1> diakses tanggal 9 Februari 2022
- <https://inibaru.id/kulinary/ternyata-ini-alasan-orang-indonesia-sangat-suka-makan-sambal> diakses tanggal 11 Februari 2022
- <https://tirto.id/kekuatan-diplomasi-kuliner-bwbl>. Diakses 9 agustus 2021
- <https://www.alinea.id/gaya-hidup/sejarah-sambal-di-indonesia-b1XpZ9pnI?type=all> diakses tanggal 14 Februari 2022
- <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/fina-wahibatun-nisa/makanan-khas-lombok/10> diakses tanggal 1 Maret 2022
- <https://www.sehatq.com/artikel/sederet-manfaat-terong-hijau-bagi-kesehatan-tubuh-anda> diakses 6 Mei 2022



Sambel Beberuk juga dikenal sebagai ikon dunia persambelan di Lombok dan berpotensi sebagai penguat identitas masyarakat Lombok, sebab cita rasa khas atau sensasi “mak nyus” hanya diperoleh jika langsung menyantapnya di Lombok. Di balik terkenalnya sambel Beberuk hal yang patut menjadi bahan analisis adalah minimnya ketersediaan informasi mengenai sambel Beberuk ini, baik mengenai sejarah asal mulanya, fungsi sambel ini di masyarakat dan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya. Namun seiring perkembangan zaman, keberadaan sambel Beberuk terus berkembang hingga menjadi makanan masyarakat umum yang dijual di pasar-pasar tradisional, di hampir setiap rumah makan baik yang sederhana maupun mewah. Saat ini kuliner sambel Beberuk sudah dikenal luas sebagai makanan khas Lombok dan pemasarannya telah tersebar di seluruh Nusantara khususnya di kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung, Surabaya, Bali. Di mana muncul rumah makan Taliwang di sana pasti ada sambel beberuk. Oleh sebab itu, ketenaran kuliner khas Pulau Lombok ini patut dilestarikan agar tidak musnah.



Penerbit Kepel Press

Puri Arsita A-6
Jl. Kalimantan, Ringroad Utara, Yogyakarta
Telepon: 0274-884500, 081-227-10912
e-mail: amara_books@yahoo.com

 Amara Percetakan Penerbitan (Penerbit Amara Books)  @Penerbitamara



ISBN : 978-602-356-486-6

