

**MAKANAN ADAT PADA ACARA PERKAWINAN DI DESA LUBUK  
KEMBANG KABUPATEN REJANG LEBONG BENGKULU**

**SKRIPSI**

**Untuk memenuhi sebagian persyaratan  
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan**



**TIA ISTIQOMAH**

**NIM 2011/1102557**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2016**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**SKRIPSI**

Judul : Makanan Adat Pada Acara Perkawinan di Desa Lubuk  
Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu  
Nama : Tia Istiqomah  
NIM : 1102557  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, September 2016

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Dra. Hj. Baidar, M.Pd  
NIP.19510415 197710 2001

Pembimbing II



Dra. Lucy Fridayati, M.Kes  
NIP.19620518 198602 2001

Ketua Jurusan



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd  
NIP.19590326 198503 2001

#### PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Tia Istiqomah  
NIM : 1102557/ 2011

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan skripsi di depan penguji  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang  
Dengan Judul

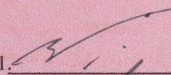
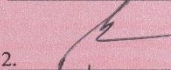
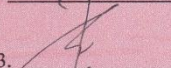
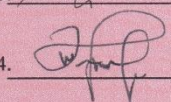
**Makanan Adat Pada Acara Perkawinan di Desa Lubuk Kembang  
Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu**

Padang, September 2016

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Dra. Hj. Baidar, M.Pd
2. Sekretaris : Dra. Hj. Lucy Fridayati, M. Kes
3. Anggota : Dr. Elida, M.Pd
4. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1.   
2.   
3.   
4. 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751) 7051186  
e-mail : kkunp.info@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Tia Istiqomah  
BP / NIM : 2011/1102557  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul: **Makanan Adat Pada Acara Perkawinan Di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu**. Adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain.

Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,  
Ketua Jurusan / KK FPP-UNP

  
Dra. Wicetis Syarif, M.Pd  
NIP: 19590326 198503 2001

Padang, September 2016

Saya yang menyatakan



Tia Istiqomah  
NIM: 1102557/2011

## ABSTRAK

**Tia Istiqomah, 2016.** “Makanan Adat Pada Acara Perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu” *Skripsi*. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Uiversitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh masyarakat Rejang Lebong yang masih mewariskan adat melalui penuturan mulut ke mulut saja sehingga dikhawatirkan akan terdapat informasi yang berbeda dari generasi ke generasi. Tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan tahap-tahap pelaksanaan acara perkawinan, jenis makanan yang dihidangkan, resep makanan yang disajikan, dan cara penyajiannya.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif, objek penelitiannya adalah makanan adat pada acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data menggunakan reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan, dan verivikasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Rangkaian acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu adalah: (a) Acara sebelum perkawinan (b) Acara pelaksanaan perkawinan, dan (c) Acara Setelah Pelaksanaan Perkawinan. Adapun (2) Jenis makanan yang disajikan adalah berupa Makanan pokok nasi, lauk pauk, sayuran, sambal, panganan (kue-kue), minuman. (3) Resep makanan yang ditemukan pada penelitian ini berjumlah 21 resep yang terdiri dari 6 resep lauk pauk, 5 resep sayuran, 4 resep sambal, dan 6 resep panganan, dengan teknik pengolahan direbus, digoreng, ditumis, dan dipanggang. (4) Cara menghidangkan makanan adalah *Jamuan Kutai*.

**Kata Kunci: Makanan Adat, Acara Perkawinan.**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat ALLAH SWT atas segala rahmat dan hidayah-NYA yang memberikan kesempatan dan kesehatan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan berjudul **“Makanan Adat Pada Acara Perkawinan Di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu”**. Skripsi ini ditulis sebagai persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Ucapa terima kasih atas bimbingan, nasehat, masukan dari berbagai pihak tidak lupa penulis haturkan kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan UNP.
4. Ibu Dra. Hj Baidar, M.Pd, dan Ibu Dra. Hj. Lucy Fridayati, M. Kes, selaku pembimbing I dan II yang telah meluangkan waktu dan sumbangan pikiran dalam memberikan bimbingan, pengarahan, selama penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Pembimbing Akademik dan penguji I, dan Ibu Wiwik Gusnita S. Pd, M.Si selaku penguji II yang telah meluangkan waktu

dan sumbangan pikiran dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dalam penyusunan skripsi ini.

6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kepala Desa Lubuk Kembang Bapak Zulkarnain S. Pd.I dan semua warga Desa Lubuk Kembang yang telah banyak membantu selama penelitian ini.
8. Kedua orang tua, keluarga, dan rekan-rekan mahasiswa angkatan 2011 serta semua pihak yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, dorongan moril, materi serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia ALLAH SWT. Serta dorongan dan semangatnya dalam membantu penulisan skripsi ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan mendapat ridho dari ALLAH SWT, dihitung sebagai Ibadah dan memperoleh balasan yang setimpal. Penulis tidak menutup diri untuk menerima kritik dan saran dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini kedepannya. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak. Amin.

Padang, Juli 2016

Penulis

## DAFTAR ISI

### Halaman

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| <b>ABSTRAK .....</b>                      | <b>i</b>   |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                | <b>ii</b>  |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                    | <b>iv</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                 | <b>vii</b> |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>              | <b>vii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>            | <b>1</b>   |
| A. Latar Belakang Masalah.....            | 1          |
| B. Identifikasi Masalah .....             | 5          |
| C. Fokus Penelitian .....                 | 6          |
| D. Rumusan Masalah .....                  | 6          |
| E. Tujuan Penelitian.....                 | 7          |
| F. Manfaat Penelitian.....                | 7          |
| <b>BAB II KAJIAN TEORI .....</b>          | <b>9</b>   |
| A. Makanan Adat .....                     | 9          |
| 1. Pengertian .....                       | 9          |
| 2. Jenis .....                            | 9          |
| 3. Menu.....                              | 10         |
| 4. Resep .....                            | 10         |
| 5. Fungsi .....                           | 11         |
| 6. Alat yang Digunakan.....               | 12         |
| 7. Cara Penyajian.....                    | 14         |
| B. Acara Perkawinan. ....                 | 14         |
| 1. Pengertian Perkawinan .....            | 14         |
| 2. Proses Pelaksanaan Perkawinan.....     | 15         |
| <b>BAB III RANCANGAN PENELITIAN .....</b> | <b>18</b>  |
| A. Jenis penelitian .....                 | 18         |
| B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....       | 18         |
| C. Objek Penelitian .....                 | 18         |
| D. Jenis dan Sumber Data .....            | 19         |
| 1. Jenis Data .....                       | 19         |
| a. Data Primer .....                      | 19         |
| b. Data Sekunder .....                    | 19         |
| 2. Sumber Data .....                      | 19         |
| E. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....  | 20         |
| 1. Teknik Pengumpulan Data .....          | 20         |
| 2. Alat Pengumpul Data .....              | 21         |
| F. Instrumen Penelitian .....             | 25         |
| G. Keabsahan Data .....                   | 25         |
| 1. Perpanjangan Keikutsertaan .....       | 26         |
| 2. Ketekunan Pengamatan .....             | 26         |
| 3. Diskusi dengan Teman Sejawat.....      | 26         |

|                                                   |            |
|---------------------------------------------------|------------|
| 4. Triangulasi.....                               | 26         |
| 5. Kajian Kasus Negatif.....                      | 27         |
| H. Teknik Analisa Data .....                      | 27         |
| 1. Analisis Sebelum Dilapangan.....               | 28         |
| 2. Analisis Data Dilapangan .....                 | 28         |
| <br><b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> |            |
| A. Temuan Umum Penelitian.....                    | 34         |
| B. Temuan Khusus Penelitian .....                 | 42         |
| C. Pembahasan .....                               | 102        |
| <br><b>BAB V PENUTUP</b>                          |            |
| A. Kesimpulan.....                                | 118        |
| B. Saran .....                                    | 120        |
| <br><b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                    | <b>123</b> |

## DAFTAR GAMBAR

| Gambar                                                  | Halaman |
|---------------------------------------------------------|---------|
| 1. Komponen Dalam Analisis Data.....                    | 32      |
| 2. Peta Desa Lubuk Kembang.....                         | 35      |
| 3. <i>Tutung</i> .....                                  | 54      |
| 4. <i>Cuk Manis</i> .....                               | 67      |
| 5. <i>Rendang</i> .....                                 | 68      |
| 6. <i>Klio Ayam</i> .....                               | 70      |
| 7. <i>Opor Ke-ing</i> .....                             | 71      |
| 8. <i>Smur Kicap</i> .....                              | 73      |
| 9. <i>Ikan Masak Putih</i> .....                        | 74      |
| 10. <i>Sayur Lude</i> .....                             | 75      |
| 11. <i>Gulai Umbut</i> .....                            | 76      |
| 12. <i>Ko Pelgeak</i> .....                             | 78      |
| 13. <i>Sayur Buncis</i> .....                           | 79      |
| 14. <i>Trung Krojo Atau Srodot</i> .....                | 80      |
| 15. <i>Lema</i> .....                                   | 81      |
| 16. <i>Sambal Lecet</i> .....                           | 82      |
| 17. <i>Sambal Cengeng</i> .....                         | 83      |
| 18. <i>Rujak Nanas</i> .....                            | 84      |
| 19. <i>Srawo Bungo</i> .....                            | 85      |
| 20. <i>Srawo Nyoa</i> .....                             | 86      |
| 21. <i>Juada Tat</i> .....                              | 88      |
| 22. <i>Lapis Sagu</i> .....                             | 89      |
| 23. <i>Juada Lecet atau Bolu Koja</i> .....             | 90      |
| 24. <i>Kek atau Bolu</i> .....                          | 91      |
| 25. <i>Akar Tating Sedang Menata Jamuan Kutai</i> ..... | 93      |
| 26. <i>Jamuan Kutai Saat Makan Bersama</i> .....        | 94      |
| 27. <i>Punjung ayam dan Srawo Bungo</i> .....           | 95      |
| 28. <i>Talam</i> .....                                  | 95      |
| 29. <i>Dulang</i> .....                                 | 96      |
| 30. <i>Piring Makan</i> .....                           | 97      |
| 31. <i>Piring Kecil</i> .....                           | 97      |
| 32. <i>Makuk Puk Tangen</i> .....                       | 98      |
| 33. <i>Gelas</i> .....                                  | 98      |
| 34. <i>Citong mie</i> .....                             | 98      |
| 35. <i>Penyerahan Sirih Induk</i> .....                 | 99      |

## DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran                                  | Halaman |
|-------------------------------------------|---------|
| 1. Daftar Istilah.....                    | 124     |
| 2. Dokumentasi Wawancara.....             | 125     |
| 3. Daftar Informan.....                   | 127     |
| 4. Panduan Observasi .....                | 130     |
| 5. Panduan Wawancara .....                | 133     |
| 6. Surat Izin Penelitian .....            | 136     |
| 7. Surat Keterangan Penelitian.....       | 137     |
| 8. Surat Tugas Pembimbing I.....          | 138     |
| 9. Surat Tugas Pembimbing II .....        | 139     |
| 10. Surat Tugas Seminar .....             | 140     |
| 11. Surat Tugas Menguji Skripsi.....      | 141     |
| 12. Lembar Konsultasi Pembimbing I .....  | 142     |
| 13. Lembar Konsultasi Pembimbing II ..... | 143     |

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Rejang Lebong merupakan salah satu kabupaten tertua yang terdapat di provinsi Bengkulu. Penduduk asli Rejang Lebong terdiri dari suku Rejang dan suku Lembak. Secara topografi, Kabupaten Rejang Lebong merupakan daerah yang berbukit-bukit, terletak pada dataran tinggi pegunungan Bukit Barisan dengan suhu yang sejuk dan merupakan daerah pertanian yang cukup subur yang menjadikan Rejang Lebong terkenal di propinsi lain di sekitarnya sebagai daerah agraris.

Selain dikenal sebagai daerah agraris yang kaya dengan hasil pertanian, Rejang Lebong juga memiliki kekayaan pariwisata dan juga kekayaan budaya. Salah satu kekayaan budaya tersebut adalah acara-acara yang dilaksanakan di Rejang Lebong, diantaranya adalah acara perkawinan, acara kelahiran atau aqekah, acara kematian, acara khitanan, acara *bayar sat*, acara mencuci kampung, acara *kendurai*, dan lain-lain. Salah satu acara yang paling sering kita temui hingga saat ini adalah acara perkawinan.

Acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong adalah salah satu pranata (norma atau aturan mengenai suatu aktifitas masyarakat yang khusus) yang dilaksanakan sesuai dengan budaya dan aturan yang ada di Rejang Lebong. Acara perkawinan di Rejang Lebong memegang kuat prinsip-prinsip perkawinan dalam hal pemilihan calon pasangan, peminangan, dan perayaan pernikahan. Namun seiring perkembangan zaman, terjadi proses asimilasi dan akulturasi budaya yang menyebabkan masuknya

budaya baru dan unsur budaya asli sehingga menimbulkan penyesuaian dan adanya nilai-nilai baru dalam masyarakat. Saat ini prinsip-prinsip yang dipegang dalam adat perkawinan masyarakat Rejang mulai banyak mengalami perubahan.

Sebuah acara perkawinan umumnya memiliki unsur-unsur utama yang harus ada. Salah satu unsur dalam acara perkawinan adalah makanan tradisional yang disajikan pada acara perkawinan tersebut, atau sering disebut dengan makanan adat. Menurut Subarna dkk dalam Rini (2015 : 4) “Makanan adat adalah makanan yang resmi atau yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa-peristiwa pelaksanaan upacara adat dalam suatu daerah.” Jadi makanan adat adalah makanan yang resmi atau makanan yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa upacara adat di suatu daerah. Begitu juga dengan Rejang Lebong, Rejang Lebong juga memiliki makanan adat yang disajikan pada saat acara perkawinan berlangsung dan masih mengandung nilai-nilai tradisi.

Dewasa ini sudah banyak terjadi pergeseran nilai adat Rejang yang orisinil kepada budaya atau kebiasaan yang telah dipengaruhi oleh kebudayaan lain. Misalnya sekarang ini masyarakat kita sudah mulai akrab dengan makanan yang dihidangkan di atas meja atau *perasmanan* atau makan dengan menggunakan sendok dan garpu. Kemudian, dalam masyarakat mulai ditemui acara perkawinan yang dirangkap dengan acara yang lainnya seperti acara perkawinan yang dirangkap dengan acara khitanan, atau acara aqekah.

Sekian banyak acara yang dilaksanakan di Rejang di Desa Lubuk Kembang Rejang Lebong, seperti acara kelahiran atau aqekah, acara kematian, acara khitanan, acara *bayar sat*, acara mencuci kampung, acara *kendurai*, dan lain-lain acara perkawinan memiliki tahapan acara yang begitu banyak untuk dilaksanakan menurut adat. Namun dari observasi yang dilakukan pada September 2015, ternyata masih banyak masyarakat yang tidak tahu dan bahkan tidak mengerti sama sekali tentang adat mengenai tata cara pelaksanaan makan dan makanan adat yang wajib dihidangkan pada acara perkawinan yang berlaku pada suku Rejang di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong, itu adalah tanggung jawab orang tua. Permasalahannya sekarang, bagaimana nanti jika orang tua sudah tidak ada lagi?

Adat merupakan suatu susunan peraturan hidup yang diatur dengan kata-kata. Oleh karena itulah adat disebarkan oleh masyarakat Rejang dengan menggunakan kata-kata dari mulut ke mulut dan secara turun temurun dari generasi ke generasi. Hal ini dikhawatirkan akan terjadinya perbedaan informasi yang diterima dari satu orang dengan orang yang lainnya. Misalnya mengenai makanan adat yang disajikan, dan cara penyajiannya pada acara perkawinan suku Rejang. Begitu juga dengan resep-resep makanan adat yang dikhawatirkan akan hilang jika tidak segera dilestarikan dan di dokumentasikan secara tertulis.

Makanan yang ada pada suatu daerah umumnya terbentuk dari empat faktor utama yaitu iklim, kebudayaan, hasil bumi, dan agama atau

kepercayaan yang dimiliki oleh masyarakat di tempat tersebut. Begitu juga di Rejang Lebong, makanan yang ada di Rejang Lebong tidak luput dari faktor-faktor tersebut. Makanan yang disajikan pada acara perkawinan umumnya berbeda-beda dari satu tempat dengan tempat lainnya. Sesuai dengan kebiasaan yang ada di daerah masing-masing, dari empat faktor utama tersebut menjadikan setiap daerah memiliki ciri khas dari resep makanan yang mereka miliki.

Pergeseran dan perubahan zaman membawa banyak perubahan dalam masyarakat. Salah satunya adalah makanan yang harus dihidangkan pada acara perkawinan. Sering kali dijumpai pada acara perkawinan masa sekarang, makanan yang disajikan adalah makanan-makanan yang berasal dari daerah luar dan bukan lagi makanan asli dari daerah tersebut. Masalah tersebut perlu diwaspadai agar tidak tercipta kebudayaan baru di kalangan masyarakat.

Di awal masa perkuliahan, penulis pernah mendapatkan tugas mengenai makanan adat pada acara adat di daerah masing-masing. Saat itu penulis kesulitan menemukan literatur mengenai makanan adat Rejang Lebong khususnya makanan adat yang disajikan pada acara perkawinan di Rejang Lebong. Begitu juga dengan teman-teman sejurusan yang angkatannya lebih muda, mereka juga kesulitan menemukan data makanan adat Rejang Lebong dan sosiobudayanya. Berdasarkan observasi awal yang telah dilakukan penulis ke Dinas Pariwisata Rejang Lebong, Perpustakaan Daerah, dan BMA (Badan Musyawarah Adat) pada tanggal 21 Desember 2015, belum ada bukti

tertulis hasil penelitian yang terkait dengan Makanan Adat di Rejang Lebong khususnya pada Acara Perkawinan.

Berdasarkan permasalahan di atas, ditambah dengan minimnya pengetahuan masyarakat tentang adat perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong, maka penulis sebagai putri asli daerah Rejang Lebong yang berdomisili di Rejang Lebong tertarik untuk membahas lebih lanjut melalui skripsi ini dengan judul “**Makanan Adat Pada Acara Perkawinan Di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu.**”

## **B. Identifikasi Masalah**

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Adanya proses asimilasi dan akulturasi budaya asing, sehingga menyebabkan masuknya budaya baru dan terciptanya nilai-nilai baru dalam masyarakat.
2. Masyarakat mulai terpengaruh dengan budaya lain misalnya makanan yang disajikan di atas meja atau yang lebih dikenal dengan *prasmanan*.
3. Masyarakat di Rejang Lebong masih menyebarkan atau menuturkan adat dari mulut ke mulut saja, sehingga dikhawatirkan akan terdapat informasi yang berbeda-beda dari generasi ke generasi.
4. Banyaknya resep makanan adat yang berbeda-beda di tiap daerah.

5. Belum adanya catatan khusus mengenai makanan adat di Kabupaten Rejang Lebong, khususnya catatan mengenai makanan adat pada acara perkawinan.

### **C. Fokus Penelitian**

Sesuai dengan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan, karena luasnya masalah penelitian maka fokus dari penelitian ini adalah :

1. Proses pelaksanaan acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong.
2. Makanan adat yang dihidangkan pada acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong.
3. Resep dari setiap makanan adat pada acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong.
4. Cara Penyajian makanan adat pada pelaksanaan acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong.

### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah, dan fokus penelitian yang telah diungkapkan sebelumnya mengenai makanan adat pada acara Perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu, maka penulis merumuskan masalah yang ada yaitu:

1. Bagaimana proses pelaksanaan acara adat perkawinan?
2. Apa makanan adat yang dihidangkan pada acara perkawinan?
3. Apa resep makanan adat pada acara perkawinan?

4. Bagaimana cara Penyajian makanan pada pelaksanaan acara perkawinan?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah mengenai makanan adat pada acara Perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mendeskripsikan tahap-tahap pelaksanaan acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu.
2. Mendeskripsikan jenis makanan atau macam makanan adat yang dihidangkan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu.
3. Mendeskripsikan resep makanan yang disajikan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu.
4. Mendeskripsikan cara penyajian makanan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penulisan ini adalah:

1. Bagi Penulis:

Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai makanan adat khususnya yang berada di Kabupaten Rejang Lebong.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan dapat menjadi referensi dalam mengembangkan makanan adat di Rejang Lebong bagi peneliti selanjutnya yang tertarik

untuk meneliti tentang makanan adat pada acara perkawinan di Rejang Lebong Provinsi Bengkulu.

3. Bagi Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Diharapkan dengan penelitian ini dapat menjadi teori tambahan pada mata kuliah makanan Indonesia khususnya tentang makanan adat dari daerah-daerah di Indonesia.

4. Bagi Masyarakat

Diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat, khususnya generasi muda mengenai makanan adat pada acara perkawinan di kabupaten Rejang Lebong. Dan menambah literatur daerah di bidang pariwisata mengenai makanan adat Rejang Lebong Provinsi Bengkulu.

## BAB V

### KESIMPULAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi maka dapat ditarik kesimpulan:

1. Acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu terdiri dari tiga pokok rangkaian utama yaitu: acara sebelum pelaksanaan perkawinan, acara pelaksanaan perkawinan, dan acara setelah perkawinan. Acara perkawinan pada suku Rejang di Desa Lubuk Kembang merupakan serangkaian acara yang panjang dan penuh dengan nilai-nilai budaya dan religi yang harus terus dijaga kelestariannya.
2. Makanan yang disajikan pada saat acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, penganan, dan minuman seperti berikut ini:
  - a. Makanan yang wajib dihidangkan: *srawo bungo, srawo nyoa,*
  - b. Makanan Pokok: Nasi Putih
  - c. Lauk Pauh: *Opor Lecet, Smur Kicap, Ikan Masak Putih, Rendang, Klio Ayam, Cuk Manis.*
  - d. Sayuran: *Lude, Sayur Buncis, Umbut, Ko Pelgeak (Nangka), dan Trung Krojo.*
  - e. Sambal: *Sambal Lecet, Sambal Cengeng, Sambal Lema, dan Rujak Nanas.*

f. Penganan: Srawo Bungei, Srawo Nyoa, Juada Tat, Lapis Sagu, Juada Lecet, dan Kek.

g. Minuman: Air Putih, Kopi, dan Teh.

Makanan yang disajikan selama rangkaian acara perkawinan tersebut secara umum adalah susunan menu yang lazim disajikan di Indonesia. Yang membedakannya adalah cara pengolahan dan cita rasa yang dimiliki.

3. Makanan yang dihidangkan saat acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong sesuai dengan faktor pembentuk makanan daerah atau filosofi makanan daerah yaitu faktor iklim, budaya, hasil bumi, dan agama.
4. Resep yang ditemukan dalam penelitian ini berjumlah 21 (dua puluh satu) resep yang terdiri dari 6 resep lauk pauk, 5 resep sayuran, 4 resep sambal, dan 6 resep penganan. Nama resep tersebut adalah resep *Opor Ke-ing, Smur Kicap, Ikan Masak Putih, Rendang, Klio Ayam, Cuk Manis, Lude, Sayur Buncis, Umbut, Ko Pelgeak (Nangka), Trung Krojo, Sambal Lecet, Sambal Cengeng, Sambal Lema, dan Rujak Nanas, Srawo Bungei, Srawo Nyoa, Juada Tat, Lapis Sagu, Juada Lecet, dan Kek*. Dengan Teknik pengolahan yang digunakan adalah merebus, menggoreng, menumis, memanggang, dan menggulai.
5. Cara penyajian makanan pada upacara perkawinan suku bangsa Rejang adalah dengan Dengan cara *Jamau Kutai Makan Hidangan*. *Jamuan kutai* adalah sajian makanan untuk masyarakat yang

disajikan atau dihidangkan dan dimakan bersama-sama. Satu hidangan terdiri dari lauk pauk, sayur-mayur, kue-kue, nasi, air minum, cuci tangan, dan lap makan yang dapat dilingkari oleh 6 hingga delapan orang. Adapun alat yang digunakan adalah talam, dulang, piring makan, piring kecil, gelas, *makuk puk tangan* (mangkuk cuci tangan, *citong mie* (sendok nasi).

## **B. Saran**

Adapun saran berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan diatas adalah:

1. Bagi generasi muda sebagai penerus bangsa untuk dapat mencintai sekaligus berpartisipasi melestarikan adat dan budaya daerah yang dimiliki, salah satunya dengan cara terus memelihara dan menanam kembali bahan-bahan makanan yang sering digunakan dalam pembuatan makanan tradisional Rejang agar keberadaan makanan tradisional Rejang Lebong dapat terus bertahan.
2. Kepada pemerintah daerah agar memasukkan teori mengenai makanan asli daerah kedalam pelajaran muatan lokal agar generasi muda bisa mengenal, memahami dan mengerti akan kebudayaannya sendiri.
3. Untuk peneliti selanjutnya, agar penelitian kebudayaan dan makanan pada upacara adat lainnya dapat dilakukan, karena masih banyak tradisi dan makanan adat daerah yang harus dilestarikan terutama makanan tradisional suku bangsa Rejang.

4. Kepada jurusan semoga penelitian ini bisa dijadikan literatur untuk mata kuliah pengolahan makanan tradisional.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah Sani. (1956). *Hukum Adat Rejang*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Anonim. Direktorat File UPI. (2007). *Modul Makanan Tradisional*. Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan jurusan kepelatihan Olahraga. UPI. <http://file.upi.edu>, diakses 21 Januari 2016
- Baidar, dkk. (2012). *Makanan Indonesia*. Jurusan Kesejahteraan Keluarga : Universitas Negeri Padang
- Bart PH. (1981). *Pengetahuan Memasak Modern*. Yogyakarta : Nur Cahaya.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. (1979). *Adat dan Acara Perkawinan Daerah Bengkulu*. Jakarta. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Pusat Penelitian Sejarah dan Budaya Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. (1994). *Makanan, Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Penyajiannya Pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta..* Yogyakarta. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Pdirektorat Jendral Kebudayaan Direktorat Sejarah Dan Nilai Tradisional Proyek Penelitian, Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya.
- Elita Nurtjaja Djamil. 1974. *Pengetahuan Resep Umum*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kasmita, dkk. (2013). *Sistem Pelayanan Makanan*. Jurusan Kesejahteraan Keluraga : Universitas Negeri Padang.
- Kadirman. (2004). *Ireak Ca'o Kutei Jang*. Balai Pustaka. Jakarta
- Kiagoes Hoesin. (1985). *Kumpulan Undang-Undang Adat Lembaga Dari Sembilan Onderafdeligen dalam Keresidenan Bengkulu*. Jakarta. Proyek Penerbitan Buku Sastra Indonesia dan Daerah.
- Lexy J. Moleong, Prof. Dr. M.A. (2013). *Metodelogi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung. PT Remaja Rosdakarya.
- Mohd. Idris Raymulyo, S.H., M.H. (2006). *Hukum Pernikahan IslamI*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Marwati. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa
- Neng Djubaedah, S.H., M.H. (2012). *Pencatatan Perkawinan dan Perkawinan Tidak Dicatat*. Jakarta. Sinar Grafika.