

MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT PASEMAH DI SUMATERA SELATAN

Penulis:

**Novendra
Dwi Setiati**

Editor:

Nismawati Tarigan

Departemen Kebudayaan dan Pariwisata
Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional
Tanjungpinang
2007



**Novendra
Dwi Setiati**

Makanan Tradisional Masyarakat Pasemah Di Sumatera Selatan

Editor : Nismawati Tarigan

**Diterbitkan oleh :
Departemen Kebudayaan dan Pariwisata
Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional
Tanjungpinang
2007**

Makanan Tradisional Masyarakat Pasemah Di Sumatera Selatan

**Penulis
Novendra
Dwisetiati**

**Editor
Nismawati Tarigan**

**Tata letak
M.Hidayatullah**

**Diterbitkan oleh :
Departemen Kebudayaan dan Pariwisata
Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional
Tanjungpinang
2007**

ISBN 978-979-1281-15-7

SAMBUTAN DIREKTUR TRADISI DIREKTORAT JENDERAL NILAI BUDAYA SENI DAN FILM

Bangsa Indonesia sangat kaya akan jenis makanan tradisional. Namun, dewasa ini popularitas makanan daerah kita kalah dengan makanan asing dari luar. Bahkan banyak jenis makanan tradisional yang sudah tidak diketahui lagi karena sudah dilupakan. Padahal, makanan tradisional kita bersumber dari unsur-unsur kekayaan alam, yang kemudian diolah dan disajikan berdasarkan nilai-nilai budaya kita sendiri. Untuk mengenali kembali jenis makanan tradisional kita yang sudah dilupakan dan melestarikan yang masih ada maka sangat diperlukan inventarisasi dan kajian mengenai makanan tradisional tersebut.

Sehubungan dengan itu, saya menyambut baik penerbitan buku yang berjudul: **Makanan Tradisional Masyarakat Pasemah di Sumatera Selatan**. Buku ini merupakan hasil penelitian staf peneliti Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional (BPSNT) Tanjungpinang. Saya mengharapkan buku ini dapat disebarluaskan kepada masyarakat maupun instansi-instansi pemerintah terkait. Buku ini sangat penting dibaca dan diketahui masyarakat luas agar masyarakat kita dapat mengetahui sekaligus dapat lebih mencintai makanan tradisional kita.

Saya ucapkan terima kasih kepada Kepala Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional dan staf peneliti atas terbitnya buku ini, semoga buku ini bermanfaat bagi kita semua.

Jakarta, September 2007

Direktur Tradisi

Direktorat Jenderal Nilai Budaya Seni dan film



I. Gusti Nyoman Widja, SH

NIP: 130606820

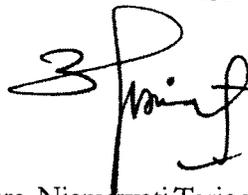
KATA PENGANTAR

Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang adalah salah satu Unit Pelaksana Teknis (UPT) dari Direktorat Jenderal Nilai Budaya Seni dan Film Departemen Kebudayaan dan Pariwisata yang salah satu tugasnya adalah melakukan penelitian sejarah dan budaya di wilayah kerjanya yang meliputi empat provinsi yaitu Provinsi Kepulauan Riau, Riau, Jambi dan Bangka Belitung. Kegiatan penelitian tersebut dilakukan dalam rangka pengumpulan dan penginventarisasian informasi yang diperlukan untuk merumuskan kebijakan kebudayaan, maupun bagi kepentingan masyarakat pada umumnya.

Sehubungan dengan itu Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang untuk tahun anggaran 2007 menerbitkan 5 (lima) judul hasil penelitian yang telah dilakukan para peneliti di Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang dalam kurun waktu tahun 2000-2006, yang meliputi aspek kesejarahan maupun kebudayaan. Hal ini sesuai dengan komitmen Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang untuk menerbitkan hasil penelitian dan kajian yang dilakukan para penelitinya, meskipun dalam jumlah yang terbatas.

Dengan terbitnya buku ini, kami ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan. Semoga buku-buku yang diterbitkan berguna bagi bangsa dan negara yang kita cintai.

Kepala
Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai
Tradisional Tanjungpinang



Dra. Nismawati Tarigan
NIP.131 913 840

DAFTAR ISI

SAMBUTAN DIREKTUR TRADISI	i
KATA PENGANTAR	ii
iDAFTAR ISI.....	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latarbelakang Masalah	1
1.2. Masalah	4
1.3. Tujuan	5
1.4. Ruang Lingkup	5
1.5. Metode	6
1.6. Jadwal	6
BAB IISEKILAS MASYARAKAT PASEMAH	8
BAB III MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT PASEMAH	18
BAB IV PENUTUP	118
4.1 Kesimpulan	118
4.2 Saran-Saran	119
DAFTAR PUSTAKA.....	120
BIOGRAFI PENULIS.....	121

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok (primer) manusia. Setiap hari manusia melakukan kegiatan makan, dengan tujuan menguatkan tubuh, menjaga kesehatan, untuk kepentingan metabolisme tubuh, atau hanya sekedar mengenyangkan perut. Begitu pentingnya makanan bagi manusia, sehingga dengan akal dan pengetahuan serta kreativitasnya manusia menciptakan berbagai jenis makanan beserta variasinya.

Kemajemukan suku bangsa beserta kebudayaannya menimbulkan konsekuensi logis akan keanekaragaman jenis makanan di Indonesia. Adat, tradisi, dan nilai budaya yang dimiliki suatu suku bangsa, ternyata berpengaruh pula pada kebiasaan makan, corak dan variasi dari wujud makanan serta cara penyajian dan pengkonsumsian. Dengan demikian, sulit rasanya untuk menentukan apa yang disebut “makanan Indonesia”, karena masing-masing suku bangsa di daerah-daerah memiliki makanan khas yang dapat menunjukkan identitas mereka.

Menurut Kantor Menteri Negara Urusan Pangan 91994/1995; 9) makanan tradisional yang beraneka ragam di Indonesia merupakan aset budaya yang dipelihara bahkan dipopulerkan oleh suku bangsa pemiliknya. Oleh karena itu sering dianggap makanan tradisional merupakan pengenalan budaya suku dimaksud. Sepanjang adanya keharusan untuk melestarikan aset budaya maka menjadi kewajiban semua pihak untuk memikirkan langkah-langkah operasional guna mencegah lenyapnya makanan tradisional tersebut dalam kehidupan sehari-hari dalam suasana pasar dan selera yang makin mengglobal. Alasan kekhawatiran tersebut cukup beralasan mengingat makin besarnya peluang sikap manusia meninggalkan tradisi akibat pengaruh faktor eksternal yang dengan pesat menembus batas suatu negara.

Kemajemukan suku bangsa yang terdapat di Indonesia ternyata tidak hanya tercermin dari perilaku, akan tetapi juga dari makanan tradisional masing-masing *Jean-Marie Bourre* (1993;30-31), mengatakan bahwa sikap seseorang terhadap makan dan minum sangat berkaitan dengan tradisi dan budaya perorangan maupun kolektif. Oleh karena itu makanan tradisional sangat banyak ditemukan dalam cara adat, ritual, keagamaan, atau acara-acara yang bersifat keluarga.

Berbicara mengenai makanan, erat kaitannya dengan bahan pembuatannya. Pada masa lalu, manusia memanfaatkan segala sesuatu yang

ada di lingkungan hidupnya untuk diolah menjadi makanan sehari-hari. Unsur-unsur hewan dan tumbuhan yang relatif mudah diperoleh dari alam sekitar dimanfaatkan manusia sebagai bahan mentah pembuatan makanannya. Dengan demikian, corak dan macam bahan-bahan mentah untuk makanan suatu masyarakat atau suku bangsa dipengaruhi oleh corak dari lingkungan fisik dimana mereka bermukim.

Dari berbagai rujukan menurut Sri Kamti(1994) diperoleh informasi bahwa makanan tradisional dapat dibedakan dari bahan yang digunakan dan proses penyiapan/pengolahannya. Ditinjau dari sudut bahan yang digunakan dapat dibedakan;

- Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar utama daging, ikan dan telur (misalnya: rendang, kari, opor, pepes, martabak, dan lain-lain)
- Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar utama sayuran dan buah-buahan (misalnya: lotek, karedok, gado-gado, pecel, rujak, dodol, manisan, dan lain-lain)
- Makanan tradisional yang menggunakan jenis padi-padian (misalnya: kerupuk, lapis legit, tahu, oncom, lemang, tape ketan, dan lain-lain)
- Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar umbi-umbian dan pisang (misalnya: peuyeum, pisang goreng, keripik ubi, keripik kentang, dan lain-lain)
- Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar lainnya (misalnya: es kelapa muda, kerupuk udang, kerupuk melinjo, dan lain-lain).

Selanjutnya dari sudut cara penyiapan/pengolahan, menurut Sri Kamti jenis makanan tradisional dapat dilakukan sebagai berikut :

- *Digoreng*, misalnya: ayam goreng, ikan mas goreng, kerupuk, tempe dan tahu goreng, dan lain-lain
- *Dikukus*, misalnya: putu, nagasari, lepat kue mangkoko, dan lain-lain
- *Direbus*, misalnya: soto, sayur asam, sayur lodeh, pindang, dan lain-lain
- *Ditumis/dioseng*, misalnya: sambal goreng, tumis kangkung, acar, dan lain-lain
- *Dibakar*, misalnya: sate, ikan bakar, bika, serabi, dan lain-lain

Jenis makanan apapun yang dikonsumsi oleh berbagai kelompok masyarakat tentu didasarkan pada sistem pengetahuan mereka tentang bahan makanan itu. Pengetahuan ini menyangkut bahan makanan apa yang boleh dan bermanfaat untuk dimakan, serta yang dilarang untuk dimakan. Sistem pengetahuan tersebut ditransformasikan lewat proses belajar secara turun-temurun sehingga menjadi tradisi dalam kehidupan masyarakat atau suku bangsa yang bersangkutan.

Tampaknya, ada kecenderungan nilai budaya dan kepercayaan yang dimiliki suatu masyarakat juga berpengaruh pada pemilihan bahan makanan. Sebagai contoh, daging dari hewan berkaki empat merupakan menu utama suatu suku bangsa. Sebaliknya, ada suku bangsa lain yang tabu memakan daging hewan berkaki empat, sehingga menu utama mereka kebanyakan berasal dari tumbuhan (Vegetarian). Oleh sebab itu, untuk dapat mengetahui bahan makanan yang lazim dikonsumsi suatu suku bangsa, harus dicermati mengapa mereka memilih bahan mentah tertentu berdasarkan nilai budaya dan kepercayaan masyarakat yang bersangkutan.

Proses terwujudnya bahan-bahan mentah sampai dapat menjadi makanan yang langsung dapat dikonsumsi tidak lepas dari sistem teknologi yang dimiliki manusia. Manusia menciptakan sistem teknologi yang dapat mengolah bahan-bahan mentah yang tidak dapat langsung dikonsumsi sehingga menjadi dapat dikonsumsi, dengan cara memasak (merebus, menggoreng, mengukus, dan sebagainya), memeras, meragikan, dan sebagainya (TOR).

Dalam perkembangan sejarah pangan di Indonesia, menurut Kantor Menteri Negara Urusan Pangan (1994/1995;19) upaya mengangkat citra terhadap makanan tradisional telah banyak dilakukan dalam berbagai kegiatan. Di lingkungan kegiatan resmi kenegaraan pemerintah mulai memperkenalkan makanan tradisional misalnya dengan mengganti pematangan kue tart dengan nasi tumpeng dalam jamuan kenegaraan baik pada saat menerima tamu asing maupun untuk acara nasional, seperti resepsi kenegaraan pada tiap malam tanggal 17 agustus. Meskipun demikian masih dirasakan kurang agresifnya cara pengusaha atau pihak-pihak terkait mengangkat citra makanan tradisional ke dalam kegiatan-kegiatan mereka. Kehadiran makanan tradisional menjadi makin terbatas di lingkungan tertentu dan kebanyakan hanya dapat ditemukan dalam kegiatan-kegiatan adat atau ketika menjamu kerabat yang telah lama berpisah.

Masalah keragaman makanan tradisional yang terdapat di tengah masyarakat terletak dalam cara penyiapan (proses pemasakan), tata cara

penghidangan (penyajian) dan aspek ritual (kapan dan bila mana serta untuk jamuan apa) makanan tersebut ditampilkan. Dengan perkataan lain hampir semua ketradisional atau ciri kekhususan tersebut berpisah dari bahan asalnya yang masih berasal dari sektor pertanian (dalam arti luas). Hal ini dapat terlihat misalnya dari ikan mas bagi suku bangsa Batak di Sumatera Utara dapat dijadikan *arsik* atau *naniura* tetapi bagi suku bangsa Sunda hanya dijadikan *pepes* atau *digoreng gurih* atau menjadi *balado ikan* bagi suku bangsa Minangkabau.

Berkaitan dengan makanan tradisional, nilai budaya, tradisi, serta kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal (**Local Indigenous**), sangat berpengaruh terhadap pola makanan suku-suku bangsa di Indonesia. Termasuk diantaranya pemilihan bahan mentah, corak dan variasi makanan, kebiasaan makan, serta cara penyajiannya.

1.2 Masalah

Makanan merupakan salah satu unsur teknologi tradisional disamping unsur lainnya, seperti rumah, pakaian, senjata, alat transportasi, dan lain-lain. Pada hakekatnya, makanan hanya merupakan "gejala kebudayaan". Dibalik gejala itu tersirat pengetahuan, keyakinan, nilai, dan norma, yang disebut sistem budaya (Cultural System). Untuk dapat mengetahui dan memahami makanan dari suatu kelompok masyarakat di suatu daerah, perlu pula mengetahui dan memahami sistem budaya masyarakat yang bersangkutan.

Ketika akulturasi dan asimilasi belum banyak merasuki kebudayaan suku-suku bangsa di Indonesia, makanan yang mereka miliki seakan-akan dapat menjadi ciri khas atau identitas keetnik. Belakangan ini, begitu banyak jenis makanan sebagai hasil konsepsi kebudayaan "barat" merasuki budaya kita. Masyarakat di kota-kota besar bahkan sampai pelosok pun mengenal jenis makanan yang disebut "fast food", "junk food", dan lainnya.

Jenis-jenis makanan tersebut dijual dalam gedung-gedung mewah, sehingga siapa pun yang dapat membelinya seolah-olah identik dengan gaya hidup mewah itu sendiri. Ironisnya, makanan-makanan "asli" Indonesia banyak dijual dalam warung-warung sederhana di tepi jalan. Dari kenyataan itu, sudah dapat diduga kecenderungan orang memilih apa yang akan dimakannya. Mereka sudah mulai mengesampingkan makna dari kata "makan" itu sendiri, karena lebih memilih gengsi (prestise) dalam perilaku makan mereka.

Dilingkungan keluarga pun ada kecenderungan terjadi perubahan pola makan. Para ibu jarang sekali memasak makanan daerah asalnya sendiri atau suaminya, dengan alasan terlalu rumit dan lama. Sebaliknya, mereka lebih suka

memasak “*fast food*”, yang terkesan “asal jadi”. Cepat matang, dan praktis. Resep makanan dari nenek moyang yang sarat dengan nilai budaya, norma, sistem pengetahuan dan teknologi tradisional, serta keyakinan nyaris dilupakan.

Kondisi seperti itulah yang menjadi keprihatinan dan kekuatiran kita bersama. Kita prihatin karena anak-anak (generasi muda) “dicekoki” makanan ala Barat yang belum tentu mengandung cukup gizi, vitamin, dan protein yang bermanfaat bagi tubuh mereka bila kita cermati, makanan-makanan “asli” Indonesia mengandung cukup banyak unsur-unsur tadi yang bermanfaat bagi tubuh, yang terkandung dalam bahan mentahnya.

Dikuatirkan mereka tidak lagi mengenal jenis-jenis makanan daerah yang asli Indonesia, oleh karena mereka jarang sekali mengkonsumsinya. Walaupun mereka menyantap suatu makanan tradisional, mereka tidak tahu dari daerah mana asal makanan tersebut serta nilai-nilai yang terkandung didalamnya. Kekuatiran ini beralasan, sebab dapat saja lambat laun keberadaan makanan tradisional di Indonesia tidak dikenal lagi.

Berdasarkan permasalahan di atas, maka Direktorat Tradisi dan Kepercayaan merasa perlu mengadakan kegiatan yang bertujuan untuk melestarikan makanan tradisional di Indonesia, yaitu melakukan inventarisasi data tentang makanan tradisional pada suku-suku bangsa di Indonesia. Data ini nantinya akan digunakan sebagai bahan penyusunan Ensiklopedi Makanan Tradisional. Diharapkan ensiklopedi ini dapat menjadi sumber informasi budaya yang bermanfaat mengenai jenis-jenis makanan tradisional yang dimiliki oleh suku-suku bangsa di Indonesia.

1.3 Tujuan

1. Mengumpulkan data dan informasi tentang makanan tradisional masyarakat Pasemah.
2. Melestarikan nilai-nilai budaya bangsa yang telah diwariskan secara turun-temurun.
3. Sebagai bahan masukan bagi penyusunan ensiklopedi makanan tradisional suku bangsa di Indonesia.

1.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup materi dari penelitian tentang makanan tradisional masyarakat Pasemah berupa jenis-jenis makanan utama, makanan pokok atau tambahan, maupun makanan sehari-hari. Semua jenis makanan yang dikenal masyarakat akan dicatat, termasuk pola makan, pengetahuan, nilai, norma,

serta keyakinan kelompok masyarakat pendukungnya yang mendasari terciptanya jenis-jenis makanan tersebut. Ruang lingkup materi selanjutnya akan memuat tentang nama makanan, identifikasi masyarakat yang mengkonsumsi makanan tersebut, pengetahuan tentang makanan (bahan-bahan, pengolahan, cara menghidangkan dan mengkonsumsi), makna dan fungsi makanan, nilai-nilai makanan, dan pergeseran nilai yang terkandung dalam makanan (dahulu dan sekarang).

Ruang lingkup operasional dari penelitian ini adalah Kabupaten Lahat Propinsi Sumatera Selatan. Pemilihan kabupaten ini sebagai lokasi penelitian didasarkan pada pertimbangan bahwa masyarakat Pasemah banyak berdomisili di daerah ini. Makanan tradisional masyarakat Pasemah akan didata pada kecamatan yang banyak ditinggali oleh anggota masyarakat suku bangsa ini.

1.5 Metode

Penelitian tentang makanan tradisional ini menggunakan pendekatan kualitatif dan metode yang dipakai deskriptif analitis. Penggunaan pendekatan kualitatif dan deskriptif mengingat penelitian ini hanya akan menggambarkan realitas yang terjadi pada makanan tradisional pada masyarakat objek penelitian.

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan adalah pengamatan, wawancara, dan analisis data sekunder. Pengamatan diperlukan untuk melihat secara langsung proses pembuatan makanan tradisional dan pola makan. Dengan melakukan pengamatan secara langsung diharapkan deskripsi dari makanan yang diteliti dapat dilaporkan dengan lebih baik. Wawancara diperlukan untuk mengetahui pengetahuan, nilai, norma, dan keyakinan yang mendasari terciptanya jenis makanan tradisional tersebut.

Data lapangan dari pengamatan dan wawancara dilengkapi dengan analisis data sekunder dari data kepustakaan yang berasal dari buku-buku, majalah, koran, dan resep-resep makanan yang dicatat oleh anggota masyarakat.

Selain dari teknik pengumpulan data di atas, untuk melengkapi kelengkapan data maka akan ditunjang dengan adanya dokumentasi berupa gambar atau foto tentang makanan tradisional dari masyarakat yang diteliti.

1.6 Jadwal

Penelitian makanan tradisional masyarakat Pasemah ini memerlukan waktu 8 (delapan) bulan dari bulan Mei sampai dengan Desember 2003. Oleh

karena itu pelaksanaannya dilakukan dalam beberapa tahap. Sebagai tahap awal berupa tahap persiapan yaitu terdiri dari kegiatan studi pustaka, pembuatan proposal, pembuatan instrumen penelitian, dan mengurus perizinan dilakukan pada bulan Mei 2003. Tahap kedua meliputi kegiatan pengumpulan data untuk mencatat (inventaris) makanan-makanan khas dari suku bangsa Pasemah di Propinsi Sumatera Selatan dilakukan pada bulan Juni dan Juli 2003. Tahap ketiga merupakan kegiatan pengolahan data lapangan dan kepustakaan. Ini dilakukan pada bulan Agustus dan September 2003. Tahap keempat merupakan kegiatan penyusunan draft awal, penulisan laporan penelitian, editing dan finishing. Tahap ini memerlukan waktu pada bulan Oktober dan Nopember 2003. Tahap akhir berupa penyerahan naskah penelitian dan kelengkapannya dari tim peneliti kepada Pimpinan Proyek PPST Riau pada bulan Desember 2003.

No	Kegiatan	Mei	Jun	Jul	Ags	Sep	Okt	Nop	Dcs
1.	Tahap persiapan	xxx							
2.	Tahap pengumpulan data		xxx	xxx					
3.	Tahap pengolahan data				xxx	xxx			
4.	Tahap penulisan laporan						xxx	xxx	
5.	Tahap akhir (penyerahan naskah penelitian)								xxx

BAB II SEKILAS MASYARAKAT PASEMAH

Suku bangsa Pasemah merupakan salah satu suku bangsa yang terdapat di Kabupaten Lahat Propinsi Sumatera Selatan. Suku bangsa lainnya yang berada di wilayah ini adalah; suku bangsa Lahat, Lintang, dan Semendo. Kabupaten Lahat adalah salah satu kabupaten dari beberapa kabupaten/kotamadya yang terletak di wilayah Propinsi Sumatera Selatan. Kabupaten Lahat dibentuk berdasarkan Undang-undang Nomor 28 Tahun 1959, tentang pembentukan Dati II dan Kota Praja di Propinsi Sumatera Selatan. Secara geografis Kabupaten Lahat terletak pada posisi $3,25^{\circ}$ – $4,15^{\circ}$ lintang selatan dan $102,37^{\circ}$ – $103,45^{\circ}$ bujur timur dengan luas wilayah $6.618,27 \text{ km}^2$ atau 661.827 ha .

Wilayah Kabupaten Lahat, berbatasan dengan kabupaten-kabupaten dalam wilayah Propinsi Sumatera Selatan dan Propinsi Bengkulu yang secara rinci adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara: berbatasan dengan Kabupaten Muara Enim dan Kabupaten Musi Rawas Propinsi Sumatera Selatan.
- Sebelah Selatan: berbatasan dengan Kabupaten Bengkulu Selatan Propinsi Bengkulu.
- Sebelah Barat: berbatasan dengan Kabupaten Musi Rawas Propinsi Sumatera Selatan dan Kabupaten Rejang Lebong Propinsi Bengkulu.
- Sebelah Timur: berbatasan dengan Kabupaten Muara Enim Propinsi Sumatera Selatan.

Sebagian besar Kabupaten Lahat berada pada ketinggian lebih dari 500 m dari permukaan laut yaitu seluas 264.731 ha atau $\pm 40\%$ dari luas wilayah. Dataran tinggi didaerah ini berada pada bukit barisan dengan puncak Gunung Dempo (3.1159 m) dan Bukit Serelo (600 m). Berkaitan dengan dataran tinggi tersebut didaerah Kabupaten Lahat terdapat 5 buah sungai-sungai besar yaitu Sungai Musi, Sungai Lematang, Sungai Lintang, Sungai Endikat, dan Sungai Kikim serta sungai-sngai kecil sebanyak 343 buah.

Suhu di Kabupaten Lahat bervariasi, minimum 20° C sampai dengan suhu maksimum 35° C . Daerah Kabupaten Lahat pada umumnya merupakan daerah tropis yang mempunyai 2 (dua) musim yaitu musim hujan dan musim kemarau. Musim hujan rata-rata setiap tahun berkisar antara bulan Oktober s/d bulan Maret sedangkan musim kemarau berkisar antara bulan April s/d bulan September penyimpangan kedua musim tersebut terjadi setiap 5 tahun sekali.

Curah hujan berkisar antara $2000\text{-}3000 \text{ mm}$ dengan kelembaban udara berkisar antara $75\text{-}89\%$. Bentuk permukaan tanah bervariasi dari dataran

rendah sampai bergunung. Daerah yang mempunyai dataran cukup luas adalah Kecamatan Pulau Pinang sementara daerah yang mempunyai permukaan bergunung adalah Tanjung Sakti, Kota Agung dan Jarai untuk daerah-daerah lain rata-rata mempunyai permukaan berbukit sampai bergelombang dan berbukit sampai bergunung.

Keadaan tanah di Kabupaten Lahat terdiri dari:

- Tanah datar yang mengandung liat dan pasir yang terdapat di Kecamatan Pulau Pinang, Kikim, Lahat dan Merapi.
- Keadaan tanah yang merupakan batuan beku dan sedimen yang terdapat di daerah Kecamatan Tebing Tinggi, Lahat, Jarai dan Pendopo.
- Keadaan tanah tuf vulkan yang terdapat di Kecamatan Merapi, Ulu Musi, Jarai, Tanjung Sakti, Muara Pinang dan Tebing Tinggi.
- Keadaan tanah yang terdiri dari bahan sedimen asam yang terdapat di Kecamatan Kikim, Pendopo.
- Keadaan tanah yang terdiri dari bahan andosol, terdapat di Kecamatan Merapi, Muara Pinang.
- Keadaan tanah yang terdiri dari bahan batu kapur, terdapat di Kecamatan Muara Pinang.

Daerah Kabupaten Lahat selain daerah pertanian juga merupakan potensi mineral dan bahan tambang yang sudah dieksplorasi yaitu batu bara terdapat di Kecamatan Merapi dan Minyak Bumi di Kecamatan Lahat. Bahan tambang lainnya yang sudah diusahakan yaitu Marmer yang terdapat di Kecamatan Lahat dan Kecamatan Kikim. Untuk bahan tambang golongan C yang sudah diusahakan oleh rakyat seperti: tanah liat, pasir, batu kali/gunung yang terdapat di Kecamatan Lahat, Kecamatan Pulau Pinang, Kecamatan Kikim dan Kecamatan Merapi.

Penduduk Kabupaten Lahat, tahun 2002 berdasarkan Monografi Kabupaten Lahat berjumlah 553.859 jiwa. Persebaran penduduk terbesar terdapat di Kecamatan Lahat 95.046 jiwa. Sementara itu penduduk yang terkecil jumlahnya terdapat di Kecamatan Talang Padang 10.015 jiwa. Dari keseluruhan jumlah penduduk tersebut, tidak didapatkan berapa jumlah penduduk suku bangsa Pasemah. Namun patut diketahui mereka merupakan kelompok penduduk terbesar dari suku bangsa lainnya dan banyak tersebar di beberapa kecamatan di Kabupaten Lahat. Umumnya mata pencaharian penduduk Kabupaten Lahat seperti halnya orang-orang Pasemah bergerak i sektor pertanian dan perkebunan.

Seperti sudah disinggung sebelumnya, masyarakat Pasemah hidup dan

bertempat tinggal disebuah lembah di ketinggian lereng gunung Dempo melandai ke arah timur. Bentuknya agak bergelombang, dan memanjang hingga mencapai puncak sebuah bukit bernama Bukit Besar—dan sekaligus melebar ke arah selatan sampai ke Gunung Patah. Lembah ini terletak kurang lebih di jantung Bukit Barisan, dan pasti akan menarik perhatian karena disitu berdiam salah satu suku bangsa Sumatera yang mempunyai sifat-sifat yang khas. Tanah tempat tinggal suku bangsa ini akan sangat banyak hasil buminya bila dikerjakan dengan lebih rajin. Sebuah sungai kecil, bermata air disitu, mengalir dan bermuara disitu juga bernama Sungai Pasemah. Itulah sebabnya mengapa daerah itu bernama Pasemah.

Gambaran tentang masyarakat Pasemah dalam uraian berikut ini dikutip dari tulisan Kamil Mahruf dkk, 1999. *Pasemah Sindang Merdeka* 1821-1866 dan Nanang. S. Soetadji (ed). 2000. *Sumatera Selatan Melawan Penjajah Abad 19*. Berdasarkan kedua sumber ini maka gambaran umum tentang masyarakat Pasemah dapat diketahui.

Berdasarkan catatan sejarah (sebelum kemerdekaan Republik Indonesia), sejak dahulu saat nama Pasemah disebut orang dan penduduknya menjadi terkenal, suku bangsa Pasemah selalu memelihara dan mempertahankan kemerdekaannya. Bak kaum penakluk yang datang dari Banten (setelah Banten menguasai daerah Lampung yang berdekatan dengan daerah ini) maupun raja-raja dari Majapahit—yang perkasa dan berpengaruh di Palembang—tetangganya – belum pernah menguasai daerah ini sepenuhnya selain dari membuat perjanjian persahabatan. Bahkan para sultan Palembang, sekalipun negerinya terletak berdekatan dan bahkan berbatasan dengan Pasemah, dan walau mereka telah berusaha memikat hati kepala-kepala negeri Pasemah dengan memberi berbagai hadiah, tidak berhasil memperoleh segala sesuatu yang mereka inginkan selain pengakuan saja atas kedaulatan Palembang secara nominal. Rakyat Pasemah tidak tahu menahu mengenai pengakuan secara nominal itu, dan mereka tidak merasakan kedaulatan Palembang. Dengan kata lain Pasemah adalah daerah yang merdeka tanpa pernah dikuasai oleh Kesultanan Palembang.

Kemudian masuk pemerintah Belanda yang menggantikan sultan-sultan Palembang dengan daerah kekuasaannya yang mengelilingi wilayah Pasemah. Itulah sebabnya sekarang daerah Pasemah seluruhnya menjadi bagian dari wilayah Palembang. Pemerintah Hindia Belanda pernah memanggil kepala-kepala negeri (suku) Pasemah untuk mengadakan pembaruan perjanjian dengan mereka, mengubah perjanjian yang ada, kemudian memperbaharainya lagi, tetapi perjanjian-perjanjian itu kemudian

diputuskan dan dilanggar penduduk karena perjanjian-perjanjian itu dibuat tanpa diketahui dan tanpa disetujui oleh rakyat Pasemah.

Pasemah adalah sebuah republik (menurut penilaian orang Belanda pada abad ke19), yaitu sebuah konfederasi yang terdiri dari suku-suku atau sejumlah komunitas dari bangsa itu, dengan para kepala negerinya hanya akan dipatuhi jika apa yang mereka rencanakan telah memperoleh persetujuan yang bersesuaian dengan kehendak dan perasaan rakyat. Bangsa ini berjiwa bebas dan sulit dikekang. Jiwa khas yang dimiliki rakyat kebanyakan ini adalah „tiran“ bagi para kepala negeri. Demokrasi disitu “merajalela“ sampai ke batas anarkhi. Hak pribadi (individu) adalah hak orang yang terkuat. Itu adalah salah satu hukum mereka. Dengan itu setiap orang terikat pada adat yang tidak berubah dan setiap orang wajib memelihara hukum-hukum dan lembaga yang diturunkan oleh nenek-moyang (*puhyang*). Sejak Republik Indonesia merdeka hukum negara lebih banyak dipakai namun hukum adat juga dipertahankan.

Sejak dibuatnya perjanjian oleh pihak pemerintah kolonial Belanda tanpa diketahui dan dikehendaki para “penguasa“ negeri itu sendiri (yaitu rakyat), timbul berbagai gejolak dan bentrokan-bentrokan berdarah di daerah perbatasan Palembang. Kejadian berupa pergolakan semacam itu yang terjadi di masa kekuasaan para sultan tidak ada yang tercatat dalam sejarah. Oleh karena itu, alangkah baiknya jika kita mengenal adat istiadat dan kebiasaan suatu bangsa yang kita hadapi.

Suku bangsa Pasemah tidak dikenal sama sekali di Nederland, dan di Hindia hanya namanya saja yang terdengar. Bangsa ini lebih dikenal dengan baik oleh para penduduk yang berdiam di dataran tinggi Palembang, sebab bukan saja karena serangan yang terus menerus, penjarahan dan pembegalan, tetapi juga tindakan permusuhan yang sifatnya timbal balik, tindakan balas dendam yang silih berganti, menyebabkan orang Pasemah sangat dikenal oleh penduduk daerah perbatasan yang telah mengakui kewibawaan pemerintah Belanda. Keresahan dan kerusuhan yang terus menerus terjadi di berbagai kawasan daerah itu, membuat pihak Belanda perlu menjaga kewaspadaan dan memelihara kesabaran dalam melakukan perundingan dan musyawarah agar bentrokan-bentrokan berdarah dapat dihindarkan, yang ternyata tidak selalu berhasil. Karena itu, bukan sama sekali tidak ada gunanya jika Pasemah dan penduduknya yang sering resah dibuat menjadi lebih dikenal; bahkan, barangkali sudah saatnya sekarang kita mengenalnya lebih jauh!

Dataran tinggi ini mengandung berbagai sarana untuk pertahanan dan produksi, jurang-jurangnya yang menganga dengan kedalaman 600, 700 sampai 1200 kaki, tempat sungai-sungai pegunungan mengalir dengan deras

berbuih-buih, tempat padang alang-alang yang menjemukan dan sawah yang hijau membentang di mana-mana, penduduk yang berjiwa bebas seolah tanpa kekangan apapun, berpandangan keliru tentang kemampuannya sendiri, dengan keyakinannya yang tak goyah sedikitpun mengenai masa depannya bahwa keadaan tak akan berubah, sebuah republik dengan bentuk pemerintahan yang setengahnya bersifat anarkhis, yang merupakan satu-satunya bentuk pemerintahan yang ada di wilayah timur, yang pemerintahan pada umumnya bersifat deprestik; tempat digunakan berbagai lembaga dan kebiasaan/adat yang sifatnya khas; ya semua tu harus kita kenali. Suku bangsa itu, dalam segala keadaannya harus kita kenali. Sebab banyak hal yang baik dapat diperoleh dari bangsa penghuni pegunungan yang masih kasar ini: keramahan sebagai tuan rumah yang dianggapnya sebagai kewajiban yang suci; ketampanan dan kerajinan yang mencerminkan kebesaran hatinya tidak dapat dilupakan; sebab keutamaan orang Pasemah adalah petani (*landbouwer*) dan juga peternak, dan di kedua bidang inilah para tetangganya jauh tertinggal; sesungguhnya orang Pasemah mempunyai kemampuan untuk berkembang mencapai tingkat yang barangkali lebih tinggi dari orang Melayu lain yang menjadi tetangganya.

Sebagai kesimpulan, dapat dikatakan bahwa Pasemah adalah lembah yang letaknya tinggi di pegunungan Bukit Barisan, terbentang dari timur laut ke arah barat daya dengan permukaan kurang lebih 45 derajat, 1800-2200 kaki di atas permukaan air laut dan kebanyakan terkurung oleh daerah-daerah pegunungan. Hanya dari sisi dataran Lintang dan daerah Lematung Ulu, wilayah Pasemah ini terbuka. Jika dimasuki dari sisi-sisi yang tersebut pertama, pemandangan yang terlihat lebih menarik keadaannya dan lebih ceria daripada jika dimasuki dari kedua tempat yang tersebut belakangan.

Namun demikian, di kaki Gunung Dempo terdapat lebih banyak selingan bentuk tanamannya, di lereng-lerengnya terdapat lebih banyak hutan, dan akan terlihat lebih banyak bentangan sawah hijau, sedang dusun-dusunnya lebih cerah terlihat di antara semua itu.

Jika orang memasuki Pasemah dari arah Palembang yang terlihat tak lain hanyalah padang alang-alang yang hijau kecoklatan yang kadang-kadang dan sesekali diselingi oleh kerimbunan tanaman bambu yang tinggi dan dibelakangnya tersembunyi dusun-dusun. Tanah negeri itu pada umumnya sangat subur dan paling tepat digunakan untuk menanam padi dan memelihara ternak, dan kedua kegiatan itu dilakukan orang dalam skala yang cukup besar. Tembakau, tanaman rami, dan gambir juga tumbuh subur. Cuaca maupun keadaan tanahnya sangat cocok untuk menanam sayur-sayuran.

Dengan demikian Pasemah juga menghasilkan kentang, kubis dan macam-macam bawang dalam jumlah yang besar. Maka terlihat bahwa tumbuh-tumbuhan tropis maupun tanaman yang biasa terdapat di daerah dingin bisa tumbuh dengan subur di Pasemah.

Mengenai keadaan flora negeri ini boleh dikatakan belum bisa diterangkan secara pasti. Dapat dikatakan tak banyak berbeda dengan daerah-daerah tetangganya yang letaknya sama tinggi dari permukaan laut, namun hanya itulah yang dapat dipercakapkan berkenaan dengan hal itu. Mengenai kayu, tak banyak yang dihasilkan Pasemah. Hanya ada wilayahnya yang terletak di kaki dan di lereng Gunung Dempo, Pasemah boleh dibilang kaya akan hutan kayu. Daerah darat yang terletak diantara Sungai Selangis Besar dan Selangis Renik, di sana-sini terdapat kayu belukar (*kreupelhout*), begitupun halnya dengan daerah *strook lands*, yang terletak diantara Betung dan Dendan. Sebagai ganti dari kekurangan ini, agaknya, Pasemah memiliki hutan-hutan bambu yang besar, terutama di sepanjang tepi-tepi sungai dan di sekeliling hampir tiap dusun yang ada. Bambu merupakan bahan bangunan yang tak akan habis-habisnya bagi keperluan penduduk.

Dari sifat dan bentuk tanahnya, dengan mudah terbentuk jalan-jalan karena boleh dikatakan, tanah datarnya lebih banyak daripada bukit-bukitnya. Oleh karena itu menempuh suatu perjalanan yang jauh dapat dilakukan dengan mudah sekiranya tidak ada berbagai jurang yang dalam diantara bukit-bukit yang berjajar begitu rapat antara yang satu dengan yang lain, dengan mata air dan alur sungai—jumlahnya banyak sekali— yang membentuk dan membagi wilayah Pasemah menjadi bagian-bagian tanah yang berdiri sendiri.

Di antara sungai-sungai semacam itu yang terutama adalah Sungai Lematang, yang berhulu di Bukit Dingin. Alirannya menempuh seluruh negeri Pasemah, dan menjadi muara berbagai sungai di sepanjang alurnya, dan terus mengalir ke bagian-bagian daerah Lematang Ulu dan Lematang Ilir. Dan masing-masing namanya pun disebut dengan nama kedua daerah itu, sebelum akhirnya bermuara di Sungai Musi, tidak jauh dari dusun Rantau Bayur. Tepian sungai Lematang sangat tinggi dan curam, di beberapa tempat mencapai 700 kaki, dan hanya di titik tertentu saja dapat diseberangi, sungai yang patut diperhatikan karena tebingnya yang sangat dalam – di beberapa tempat berkedalaman 1200 kaki – dan karena arus alirannya yang deras adalah sungai Endikat yang bermata air di gunung Patah. Bentangan sungai ini pendek saja, dan bermuara di sungai Lematang yang mengalir di Pasemah juga. Begitu juga sungai kecil Pasemah, walau kecil, tetapi namanya kemudian dikenal sebagai nama negeri Pasemah.

Pasemah terbagi menjadi dua bagian, yang satu bagian barat, dan yang lain bagian timur. Yang pertama dan terkecil bernama Pasemah Ulu Lintang, dan yang lain Pasemah lebar. Penduduknya terbagi-bagi menjadi suku-suku yang dinamakan *sumbai*. Sedang jumlah *sumbai* berlainan menurut penuturan orang yang satu dengan orang yang lain. De Stuler dalam uraiannya tentang kerajaan Palembang menulis bahwa ada empat suku. Begitu juga menurut apa yang ditulis oleh Kolonel de Braauw, namun nama-namanya berbeda satu sama lain. Laporan yang diberikan oleh de Braauw agaknya lebih bersesuaian nama-namanya dengan daftar yang ada pada saya, lagi pula laporannya itu berasal dari sumber yang lebih bisa dipercaya. Yang berikut ini adalah nama-nama *sumbai* kedua laporan itu:

De Stuler 1843

1. Sumbay Kota Kayu
2. Tanjung Raya
3. Ulu Lurah
4. Padjar Bulan

de Braauw 1854

1. Sumbai Besar
2. Sumbay Pangkal Lurah
3. Sumbay Ulu Lurah
4. Sumbay Mangkoe Anom

Rakyat penduduk Pasemah tidak semua mempunyai asal usul yang sama. Mereka adalah suatu cabang yang berasal dari berbagai suku bangsa. Segala keterangan yang terkumpul sehingga dapat memberikan penjelasan mengenai suku bangsa ini mengarah kepada teori yang sangat masuk akal, yaitu orang-orang asing pada masa-masa lalu telah mendaki ke daerah-daerah atas negeri Palembang dan kemudian bercampur baur dengan suku bangsa yang telah lebih dulu tinggal di daerah itu.

Benua Keling, salah sebuah dusun Pasemah, menurut ceritanya adalah tempat kedudukan pertama yang didiami rakyat petani yang berasal dari Jawa itu. Wali Tua, yang berasal dari keluarga kerajaan Majapahit, menurut cerita itu, melakukan perjalanan ke Palembang, lalu mengawini seorang putri laut. Anak perempuannya kawin dengan seorang raja bernama Iskandar yang berkedudukan di Palembang. Anak laki-laki Wali Tua pergi berjalan menuju ke Minangkabau. Salah satu dari anak laki-lakinya, bernama Atong Bungsu, sebagaimana layaknya seorang pengelana tulen, dengan cara yang tak kurang romantis dari kakeknya, mendapatkan seorang istri dan tiba juga di Palembang untuk menetap di dataran tinggi dan memiliki wilayahnya sendiri. Bersama istrinya, ia berlayar ke Sungai Musi bagian atas dan kemudian masuk ke Sungai Lematang. Saat ia tiba di muara Sungai Pasemah kecil, masuklah ia ke sungai itu karena dilihatnya air di tempat itu menyebabkan kesuburan tanahnya dan iapun menamakan tempat itu Benua Keling, meminjam nama tempat kelahiran sang istri yang sangat dicintainya.

Sebagai penutup dari catatan sejarah ini dapatlah kita simpulkan bahwa

suku Pasemah berhasil menunjukkan dirinya sebagai suku yang “subur“. Mereka mampu menyebabkan kesuburan, dan mereka telah menyebarkan berbagai macam tanaman rakyat ke berbagai penjuru tempat di Pasemah. Di wilayah Bengkulu kini terdapat suku Pasemah Ulu Air Keruh, suku Pasemah Ulu Manna dan suku Semendo Ulu Luas. Di wilayah Palembang terdapat cabang-cabang keturunannya juga, yaitu suku-suku Semendo, Kisam dan Makaku. Demikianlah, berbagai “koloni“ Pasemah itu semua hingga kini masih tergabung dengan Pasemah Lebar yang merdeka, dan seandainya mereka tetap menyatu seperti itu, Pasemah akan mampu membangun diri menjadi suatu kekuatan yang tangguh dan bebas merdeka.

Tak bisa tidak. Daerah tempat tinggal, keadaan lingkungan serta tanah yang telah dikerjakan dan dibangunnya pasti telah memberikan pengaruh yang menentukan dalam pembentukan watak bangsa ini. Sikap yang bebas dan berterus terang terdapat pada bangsa yang berdiam di dataran tinggi yang berngarai banyak ini. Udara kebebasan seolah-olah diperolehnya dari hembusan angin pegunungan yang dihirupnya, itulah pula yang membentuk wataknya.

Memang begitulah keadaan orang Pasemah. Perilaku dan tindakannya, adat kebiasaan dan lembaga-lembaga yang dimilikinya menjadi saksi sifat dan wataknya. Orang Pasemah telah lebih berkembang, otot-otot tubuhnya lebih terbentuk, selain itu ia juga lebih kuat daripada orang Melayu yang berdiam di tanah-tanah rendah. Hal ini dirasakannya. Dan dia tahu itu, dan baginya akan berlebihan kalau hal itu harus diberlakukannya, baik di dalam dada masyarakatnya sendiri, maupun diluar itu. Dengan kesadaran mengenai dirinya, bahwa rasa percaya diri adalah pengertian mengenai individualitas yang padanya tertanam sedikit demi sedikit dan makin lama makin tumbuh dalam dirinya dengan jelas, dan di atas dasar itu tumbuhlah bentuk pemerintahannya dan rangkaian hukumnya, atau dengan kata lain, hal-hal itu merupakan perwujudan yang keluar dari dirinya.

Bentuk pemerintahannya memang menonjol, bahkan paling menonjol di daerah-daerah ini dan sekelilingnya karena sangat berlawanan dengan bentuk pemerintahan yang berlaku di daerah-daerah timur (kesultanan Palembang). Pasemah adalah sebuah republik dalam pengertian yang paling demokratis.

Setiap orang Pasemah itu bebas. Dia tidak harus bertanggungjawab kepada siapapun perihal kesalahan yang dilakukannya. Tak ada perintah atau penugasan yang dilakukan oleh pihak para pembesar. Sekalipun setiap suku mempunyai kepalanya sendiri, namun pengaruhnya hanya terbatas pada

kesulitan dan itupun hanya terasa, tetapi jarang terlihat atau menonjol. Rakyat menyidangkan, merundingkan dan menentukan sebagai pemegang kekuasaan tertinggi (*sovereign*) dalam masalah-masalah yang besar.

Memang benar kepala-kepala suku dapat memimpin rapat yang mereka laksanakan, namun lebih sering terjadi bahwa mereka sendiripun harus mengikuti arus keinginan rakyat. Oleh karena itulah dikatakan bahwa setiap orang Pasemah berdaulat atas kepala/ dirinya sendiri. Di Pasemah, keberadaan individu diakui.

Kepala-kepala suku Pasemah menyandang nama sama seperti *marga* atau kepala distrik di Palembang, yaitu *Pasirah*, namun oleh karena mereka adalah anggota-anggota utama dari semacam empat-gunting (walaupun tak punya kekuasaan), disebutlah mereka dengan nama *Pasirah Lampit Ampat*.

Perkawinan orang laki-laki dan perempuan di Pasemah dilangsungkan menurut peraturan yang disebut *jujur*. Cara perkawinannya sama dengan di berbagai daerah di Sumatera, namun cara itu berakibat sangat buruk bagi pertumbuhan penduduk Sumatera, sebab orang laki-laki harus membeli calon mempelainya dari orang tuanya, dan tinggi atau rendahnya harganya harus sesuai dengan pangkat kedudukan masing-masing orang tua. Pasemah mengenal semacam tulisan, yang disebut *Rancong* atau tulisan irisan, dan di dataran rendah Palembang dikenal dengan nama umum huruf *Ulu*. Tulisan ini hanya terdiri dari garis-garis lurus yang kecil, yang saling bertemu dan membentuk sudut-sudut yang tajam atau kurang tajam. Huruf-huruf itu mendapatkan namanya dari *Rancong* karena dituliskan atau diiriskan pada sepotong bambu atau pada benda semacam itu dengan ujung sebilah pisau atau keris.

Orang Pasemah adalah orang Islam. Namun demikian, mereka percaya pada *puyang-puyang* mereka, yaitu arwah para kakek-nenek moyangnya. Dengan perkataan lain: orang Pasemah takut berbuat hal-hal yang tak menyenangkan para moyang mereka terutama jika meninggalkan atau mengabaikan lembaga-lembaga kuno mereka.

Pesan Puyang Njadika yang sampai saat sekarang masih ditanamkan kepada generasi muda adalah: Dik Pacak Ngilu'i Jangan Merusak Jadilah. Maksud dari pesan ini adalah kalau tidak bisa berbuat sesuatu, yang ada jangan dirusak. Pesan Puyang Njadika Jagat ini banyak terlihat pada alas tiang nama kantor-kantor pemerintah yang ada di kota Lahat. Pesan lain yang ditanamkan pada sertiap orang Pasemah adalah "Jangan Ndak Lemak Dik Betembai, Antakka Lemak nanggung Kudai". Artinya: Jangan ingin enak tanpa berbuat, sebelum mendapat hasil harus bersusah payah dahulu.

Sebelum menutup sketsa mengenai penduduk ini, kiranya masih ada yang harus diberitahukan, bahwa rakyat ini walau secara umum menikmati kesehatan yang baik, namun terjangkiti juga oleh suatu penyakit yang banyak menelan korban. Penyakit cacar adalah salah satu yang sifatnya endemik di Pasemah. Penyakit itu selalu saja ada di sana. Bila timbul di salah satu tempat dan menyebar dengan cepat, maka kerugian yang ditimbulkannya pasti besar. Sungguhpun demikian, para pemegang adat dan pemelihara lembaga-lembaganya selalu berpendirian bahwa penyakit itu adalah hukuman dari para *puyang* oleh karena lembaga-lembaga nenek moyang telah dilanggar sehingga bahayapun datang; kata mereka, tak akan ada seorangpun yang mampu menangkal penyakit itu, kecuali dengan berpegang secermat-cermatnya pada adat.

BAB III

MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT PASEMAH

Pangan bagi Indonesia dengan latar belakang ekonomi yang bercorak agraris merupakan komoditas strategis baik bagi bidang ekonomi maupun sosial. Ekonomis, disebabkan secara agregatif pangan masih menempati bagian terbesar dari pengeluaran rumah tangga. Elastisitas pendapatan terhadap pangan bagi sebagian besar penduduk masih cukup tinggi. Sosial, disebabkan pangan tergolong komoditas strategis yang bagi sebagian penduduk dianggap sebagai perlambang status. Di samping itu dari sudut kultural pangan juga berfungsi sebagai “media komunikasi sosial-budaya” dalam rangka pengenalan budaya serta menjalin keakraban. Kebanggaan memiliki makanan khas suatu suku bangsa biasanya diwujudkan dalam peristiwa penting dan di kala menjamu kerabat dari suku lain atau mereka yang berkunjung dari rantau.

Menyadari pentingnya pemahaman mengenai makanan tradisional yang terdapat di Indonesia, studi menyangkut pengembangan dan pemasyarakatan makanan tradisional dari berbagai daerah mutlak diperlukan. Hal ini dimaksudkan agar makanan tradisional yang terdapat dalam suatu suku bangsa tidak menjadi hilang atau dikenal lagi oleh generasi sekarang.

Menyangkut penggalan terhadap makanan tradisional yang terdapat dalam suku bangsa yang ada di Indonesia, berikut diuraikan makanan tradisional yang ada dan dikenal oleh masyarakat suku bangsa Pasemah di Kabupaten Lahat Propinsi Sumatera Selatan.

1. Apem Panggang Labu Siam

Apem Panggang Labu Siam merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari labu siam. Cara pengolahan makanan ini dengan dipanggang. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari labu siam.

Apem Panggang Labu Siam adalah jenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan apem panggang labu siam karena makanan ini bahan utamanya adalah labu siam, yang dimasak dengan cara memanggang di atas api. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan tambahan, apem panggang labu siam selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan diwarung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering diujakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Apem panggang labu siam sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat apem panggang labu siam dibutuhkan bahan-bahan: 250 gram labu siam, 1 butir telur ayam, 60 gram gula pasir halus, 35 gram margarine, 75 gram tepung terigu, 25 gram tepung terigu, $\frac{1}{2}$ sendok teh baking powder, 1 sendok makan air daun suji, dan 1 sendok makan santan kental.

Cara membuat labu siam direbus sampai matang dan haluskan. Kocok gula dan margarine sampai putih, masukkan telur satu-persatu. Terigu, tepung maizena dan baking powder dijadikan satu. Masukkan kedalam kocokan telur dan masukkan labu siam yang telah dihaluskan. Tambahkan air daun suji, garam, santan, aduk rata. Olesi loyang dengan margarine, tuangkan adonan ke dalam loyang lalu dibakar. Siap dihidangkan.

Untuk mendapatkan apem panggang labu siam yang bagus, dalam arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Bara yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat apem panggang labu siam antara lain berupa: (1) **pisau**, yaitu alat guna mengupas kulit labu siam dan alat memotong-motongnya, (2) loyang atau cetakan alat untuk tempat meletakkan apem panggang labu siam agar tidak langsung berhubungan dengan bara api. Fungsinya adalah untuk cetakan apem panggang, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan apem panggang labu siam sebelum

dipanggang, (4) *arang*, yakni alat untuk membakar apem panggang, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan loyang dan dibawahnya bara api, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan apem panggang. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada disekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Cara menghidangkan apem panggang labu siam sebelum dimakan, pada umumnya dipotong-potong sedemikian rupa sehingga hampir sama besar, kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, apem panggang labu siam tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik didaerah perkotaan maupun didaerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi apem panggang labu siam dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Sebagai contoh, fungsi apem panggang sebagai makanan jajan yang dijual di warung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 500,- sampai Rp 1.000,- untuk satu potong. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, apem panggang labu siam juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Apem panggang labu siam juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang ke rumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Apem panggang labu siam pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai didaerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara mengukus. Pembuatan dengan cara

mengkukus dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya. Namun kerugian semasak dengan cara mengkukus, rasanya tidak lezat daripada pengolahan dengan cara memanggang.

2. Bajik

Bajik merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari beras ketan. Bajik secara nasional disebut juga dengan wajik. Bajik merupakan nama khas yang diberikan oleh suku bangsa Pasemah untuk menamai wajik. Cara pengolahan bajik hampir sama dengan memasak nasi namun diolah dalam kuah.

Bajik adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Tidak diketahui secara pasti kenapa makanan ini dinamakan bajik. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan di pagi hari maupun ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan tambahan, *bajik* selain dibuat sendiri dirumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan diwarung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering dijajakan kerumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Bajik sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya makanan yang dibuat dan bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat bajik dibutuhkan bahan: beras ketan, gula merah, kelapa, dan garam secukupnya. Sementara itu guna membuatnya melalui cara: Beras ketan dicuci dan direndam sekitar 1 jam. Kelapa diparut dan diambil santannya. Santan kelapa dimasak, setelah mendidih dimasukkan gula merah. Ketika gula merah telah hancur, kemudian beras ketan dicampur ke dalam adonan santan kelapa dan gula merah. Dimasak sampai airnya habis. Ketika memasak bajik ini adonan diaduk-aduk agar masaknya rata.

Untuk mendapatkan bajik yang bagus, dalam arti tidak terlalu lembek

maupun terlalu keras, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan api yang sama besar sehingga ,asaknya bagus. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar tiga puluh menit sudah masak. Api yang digunakan untuk memasak di dalam kuali tersu membara tetapi tidak boleh apinya menyala terlalu besar karena bisa hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat bajik antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna memotong-motong bajik, (2) kuali alat untuk tempat memasak agar tidak langsung berhubungan dengan api, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk meremas santan kelapa, (4) kayu, yakni alat untuk membakar atau memasak bajik, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan kuali dan dibawahnya api, (6) saringan, yaitu alat untuk menyaring santan kelapa, (7) piring, sebagai tempat cetakan dan menghidangkan bajik.

Cara menghidangkan bajik sebelum dimakan, pada umumnya dipotong-potong sedemikian rupa sehingga hampir sama besar, kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya. Pemotongan bajik memerlukan kreasi tersendiri dan biasanya dilakukan membentuk empat persegi.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, bajik tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini mempunyai arti tersendiri karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi bajik dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Sebagai contoh, fungsi bajik sebagai makanan jajan yang dijual di warung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 250,- sampai Rp 500,- untuk satu potong. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, bajik juga mempunyai fungsi untuk menjalin hubungan kekerabatan. Dengan kata lain, makanan ini juga mengandung nilai sosial karena mempererat hubungan persaudaraan maupun ikatan silaturahmi dengan tetangga. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum maupun sesudah makan nasi. Selain itu, dalam menyantap makanan

ini juga dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Bajik sebagai makanan selingan pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan atau makanan jajanan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara mengukus. Pembuatan dengan cara mengukus dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya. Namun kerugian memasak dengan cara mengukus, rasanya tidak selezat daripada pengolahan dengan cara memasak di dalam kuili.

3. Bingke Ketela

Bingke ketela merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari ketela (ubi kayu). Cara pengolahan makanan ini dikukus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Makanan utama atau makanan pokok sehari-hari adalah nasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari ketela (ubi kayu).

Bingke ketela adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan bingke ketela karena makanan ini bahan utamanya adalah ketela atau ubi kayu, yang dimasak dengan cara memanggang di atas api. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan.

Sebagai makanan tambahan, bingke ketela selain dibuat sendiri dirumah, juga dijual diwarung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, bingke ketela juga sering dijajakan kerumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang bingke ketela ini biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Bingke ketela sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya.

Untuk membuat bingke ketela dibutuhkan bahan-bahan antara lain: ketela atau ubi kayu sebanyak 50 gram, tepung beras 10 gram, sebutir telur ayam, gula pasir 20gram, dan santan kental 50 gram.

Cara pengolahannya, mula-mula ketela yang akan dibuat bingke dikupas kulitnya dengan pisau dan dibersihkan dengan cara mencucinya dengan air agar sisa-sisa tanah atau kotoran hilang dari ketela yang sudah dikupas tersebut. Selanjutnya cara pengolahannya melalui tahap-tahap berikut ini: a. Ketela direbus lalu dihaluskan, b. Kocok telur dan gula hingga rata, masukkan ketela dan terigu dan aduk perlahan-lahan lalu masukkan dalam loyang (cetakan), dan c. Dipanggang sampai kecoklatan/matang.

Untuk mendapatkan bingke ketela yang bagus, dalam arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak. Membuat bingke ketela tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Bara yang digunakan untuk membakar bingke ketela harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat bingke ketela antara lain berupa: (1) **pisau**, yaitu alat guna mengupas kulit ketela dan alat memotong-motongnya..(2) loyang atau cetakan alat untuk tempat meletakkan bingke ketela agar tidak langsung berhubungan dengan bara api. Fungsinya adalah untuk cetakan bingke ketela (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan bingke sebelum di panggang (4) *arang*, yakni alat untuk membakar bingke ketela (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan loyang dan dibawahnya bara api. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Dalam hal cara menghidangkannya sebelum dimakan, pada umumnya dipotong-potong sedemikian rupa sehingga hampir sama besar, kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, bingke ketela tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-

temurun. Adapun fungsi bingke ketela dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Sebagai contoh, fungsi bingke ketela sebagai makanan jajanan yang dijual di warung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga Rp 250,- sampai Rp 500,- untuk satu potong. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, bingke ketela juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Seperti sudah disinggung sebelumnya, makanan ini juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah.. Selain itu, dalam menyantap bingke ketela jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dalam makan bersama telah memperlihatkan selera yang sama tanpa memandang derajat seseorang sehingga dapat mempererat hubungan silaturahmi orang sekampung.

Bingke ketela pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara mengukus. Pembuatan dengan cara mengukus dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya. Namun kerugian semasak dengan cara mengukus, rasanya tidak lezat daripada pengolahan dengan cara memanggang.

4. Bobor Bayam

Bobor Bayam merupakan jenis makanan tambahan sebagai selingan sayuran berkuah teman makan nasi yang sangat disukai oleh masyarakat Pasemah. Dinamakan demikian, karena bahan utamanya adalah bayam. Bobor bayam ini disantap sebagai sayur teman makan nasi ketika sarapan pagi, makan siang atau makan malam. Bobor ini ada kalanya dijadikan makanan sehari-hari, tetapi banyak juga yang hanya mengkonsumsi sekali-kali saja.

Bobor bayam adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan bobor bayam karena makanan ini bahan utamanya adalah dari sayur-sayuran yaitu

bayam, yang dimasak dengan cara merebusnya di dalam panci atau kuah. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai sayuran ketika makan nasi.

Sebagai sayuran teman makan nasi, bobor bayam selain dibuat sendiri di rumah. Bobor bayam sebagai salah satu jenis sayuran dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang bumbu yang dipergunakan dan cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat sayuran ini, tergantung dari selera yang membuatnya.

Guna membuat bobor bayam, diperlukan bahan: 3 ikat bayam dipotong kecil-kecil, 1 ikat kacang panjang dipotong-potong, $\frac{1}{4}$ butir kelapa diparut. Bumbu: $\frac{1}{2}$ sendok makan ketumbar, 4 bawang merah, 2 siung bawang putih, 2 biji kemiri, daun salam, laos, gula merah secukupnya.

Cara membuat bobor bayam adalah dengan direbus. Langkah-langkah yang dilakukan guna mengolah makanan ini yaitu: Bumbu dihaluskan kecuali daun salam dan lengkuas, kelapa diambil santannya. Bumbu yang sudah halus direbus dengan santan sampai mendidih, lalu dimasukkan kacang panjang kemudian bayam. Ditunggu sebentar kemudian diangkat. Bobor bayam juga dapat dimakan bersama nasi jagung dan pepes ikan pedas.

Alat yang dipergunakan untuk memasak *bobor bayam* adalah panci besar untuk merebus. Saringan kelapa untuk menyaring santan. Mangkok-mangkok atau piring untuk tempat menghidangkannya serta sendok untuk menyantapnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, makanan tradisional ini mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial, karena dengan makan bersama telah memperlihatkan selera yang sama sehingga hal itu dapat mempererat tali persaudaraan. Selain mengandung nilai sosial, makanan ini juga mengandung nilai ekonomi, karena makanan tradisional ini menjadi salah satu komoditi yang diperdagangkan dan dapat menjadi sumber mata pencaharian.

5. Bubur Kacang Hijau

Bubur Kacang Hijau adalah jenis makanan tambahan sebagai selingan yang sangat disukai oleh masyarakat Pasemah. Dinamakan bubur kacang hijau karena bahan utamanya adalah kacang hijau. Menurut kebiasaan masyarakat Pasemah, bubur ini kalau diberi santan kelapa dan gula putih, tampilan warna bubur ini adalah putih bersih. Sementara itu kalau diberi gula merah tampilan

bubur kuahnya akan kemerah-merahan. Bubur ini disantap untuk sarapan atau dapat juga dijadikan pengganti makan siang karena bahan dasarnya yang dapat mengenyangkan. Bubur ini tidak dijadikan makanan sehari-hari, tetapi hanya dikonsumsi sekali-kali saja.

Bubur kacang hijau ini sering disuguhkan pada saat menjamu keluarga dekat maupun tetangga yang datang berkunjung kerumah. Selain itu, dalam setiap perkumpulan-perkumpulan sosial bubur ini juga disuguhkan, sebagai makanan selingan utama disamping kue-kue ringan dan minuman teh atau air putih. Sebagai makanan tambahan, bubur ini juga dijual di warung-warung. Bagi keluarga yang ingin menyantapnya namun tidak membikin sendiri maka dibeli ditempat pedagang makanan ringan.

Demikian tentang makanan tradisional pada dasarnya mempunyai kaitan yang erat dengan kondisi lingkungan alam dan mata pencaharian penduduk daerah setempat. Suku bangsa Pasemah kebanyakan bertempat tinggal di daerah perbukitan Kabupaten Lahat. Mengingat alamnya yang subur di lereng perbukitan maka berbagai jenis tumbuhan padi-padian menjadi tanaman utama yang ditanami penduduk, termasuk kacang hijau.

Cara pembuatan *bubur kacang hijau* adalah kacang hijau direndam terlebih dahulu didalam panci sekitar satu jam agar lembut. Kelapa setelah diperas, santannya dijerangkan setelah panas rendaman kacang hijau airnya dibuang dan kacang hijaunya dicurahkan kedalam panci tempat santan dijerangkan tadi. Setelah mendidih, ditaruhlah gula putih apabila ingin membuat bubur kacang rasa gula merah. Agar gula cepat mencair, maka adonan diaduk hingga merata.

Dengan mengetahui masakan dan cara memasak makanan tersebut, akan semakin menambah masakan budaya daerah terutama dalam hal masakan tradisional. Hal ini sekaligus untuk dapat membedakannya dengan masakan daerah lain, karena mungkin saja daerah lainpun mempunyai masakan yang namanya sama dan hampir serupa, tetapi dasar yang digunakan dan atau penyajiannya, cara memasaknya bisa berbeda, sesuai dengan latar dan cita rasa sesuatu masyarakat pendukungnya. Perbedaan dalam bahan, bumbu atau cara memasaknya serta penyajiannya akan menimbulkan cita rasa berbeda dan mengingatkan kita kepada suku bangsa dan yang membuat makanan tradisional tersebut.

Cara menghidangkannya, apabila bubur telah masak lalu diangkat dari panci dan disendok kedalam mangkuk besar. Seluruh keluarga dapat mengkonsumsinya. Bubur ini dapat dihidangkan pada makan pagi hari sebagai pengganti makan pagi atau sarapan, maupun sore hari, tergantung saat mana

ibu rumah tangga memasak atau menghidangkannya.

Alat yang dipergunakan untuk memasak *bubur kacang hijau* adalah (1) baskom, yaitu alat untuk tempat merendam kacang hijau, (2) panci yaitu untuk merebus, (3) saringan kelapa untuk menyaring santan, (4) mangkok-mangkok atau piring untuk tempat menghidangkannya serta sendok untuk menyantapnya.

Dalam kehidupan masakan Pasemah: makanan tradisional ini mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial, karena dengan makan bersama telah memperlihatkan selera yang sama sehingga hal ini dapat mempererat tali persaudaraan. Selain mengandung nilai sosial, makanan ini juga mengandung nilai ekonomi, karena makanan tradisional ini menjadi salah satu komoditi yang diperdagangkan dan dapat menjadi sumber mata pencaharian.

6. Cah Teri Buah Belimbing

Cah Teri Buah Belimbing merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari buah belimbing dan campuran bahan-bahan lainnya. Cara pengolahan makanan ini dengan direbus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Cah teri buah belimbing merupakan lauk tambahan yang terbuat dari labu siam.

Cah Teri Buah Belimbing adalah sejenis lauk tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan cah teri buah belimbing karena makanan ini bahan utamanya adalah buah belimbing, yang dimasak dengan cara merebusnya.

Cah Teri Buah Belimbing merupakan jenis makanan tambahan berupa sayuran berlauk teman makan nasi yang sangat disukai oleh masyarakat Pasemah. Dinamakan demikian, karena bahan utamanya adalah ikan teri dan buah belimbing. Cah Teri Buah Belimbing disantap sebagai sayuran teman makan nasi ketika makan siang atau makan malam. Sayuran berlauk ini ada kalanya dijadikan makanan sehari-hari, tetapi banyak juga yang hanya mengkonsumsi sekali-kali saja.

Guna membuat Cah Teri Buah Belimbing dibutuhkan bahan: 5-6 buah belimbing hijau, 100 gram ikan teri, 250 gram tempe dipotong-potong halus, minyak goreng, seikat kangkung, petai satu labuan (setangkai), kelapa. Bumbu Iris: 1 buah cabe merah, 5 buah cabe hijau kecil, 1 ruas jari jahe, 2 lbr daun salam, 1 bh tomat ukuran sedang, garam dan gula secukupnya.

Cara membuat sayuran berlauk ini melalui cara: Tumis bumbu halus,

setelah itu masukkan bumbu iris. Setelah tercium bau harum, masukkan petai yang sudah dipisah dari kulitnya. Selanjutnya ditambahkan garam dan gula secukupnya. Tambahkan pula air jika menghendaki kuah. Masukkan kelapa parut, kemudian kangkung. Masak kangkung tersebut jangan terlalu matang. Angkat tumis kangkung dan sajikan hangat-hangat. Tumis kangkung ini berkhasiat untuk mengatasi gangguan sulit tidur. Juga baik untuk pencernaan karena kandungan seratnya cukup tinggi.

Alat yang dipergunakan untuk memasak *cab teri buah belimbing* adalah panci besar untuk merebus. Saringan kelapa untuk menyaring santan. Mangkok-mangkok atau piring untuk tempat menghidangkannya, serta sendok untuk menyantapnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, makanan tradisional ini mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial, karena dengan makan bersama telah memperlihatkan selera yang sama sehingga hal itu dapat mempererat tali persaudaraan. Selain mengandung nilai sosial makanan ini juga mengandung nilai ekonomi, karena makanan tradisional ini menjadi salah satu komoditi yang diperdagangkan dan dapat menjadi sumber mata pencaharian.

7. Dadar Jagung

Dadar Jagung merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari jagung. Cara pengolahan makanan ini dengan ditumis maupun digoreng. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari jagung.

Dadar Jagung adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan dadar jagung karena makanan ini bahan utamanya adalah buah jagung, yang dimasak dengan cara digoreng didalam kuah. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan di pagi hari maupun ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan tambahan, *dadar jagung* selain dibuat sendiri dirumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan diwarung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering diujakan kerumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan

(bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Dadar jagung sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat dadar jagung diperlukan bahan-bahan antara lain: 200 gram tepung jagung, 1 butir telur, 2 gelas santan, 100 gram bawang merah, garam dan merica halus secukupnya. Disamping bahan-bahan tersebut di atas ada bahan isi, yaitu: 50 gram jagung muda, 4 butir telur ayam, 50 gram buncis/kacang iris, 4 butir bawang merah, 1 sendok makan rajangan daun seledri, $\frac{1}{2}$ sendok teh merica halus, minyak goreng secukupnya, daun bawang.

Cara membuat dadar jagung adalah: aduk semua bahan kulit sampai rata lalu dadar satu persatu. Haluskan semua bahan isi kemudian ditumis. Isi kulit dengan bahan isi satu sendok lali dilipat. Hidangkan dengan sambal bila suka.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, dadar jagung tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Adapun fungsi dadar jagung dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Sebagai contoh, fungsi dadar jagung sebagai makanan jajanan yang dijual diwarung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 250,- sampai Rp 500,- sebuah. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, dadar jagung juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Dadar jagung juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memadam derajat.

Dadar jagung pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara menggorengnya.

8. Gangan Seluang

Gangan Seluang merupakan salah satu lauk-pauk yang bahan utamanya terbuat dari ikan seluang siam. Cara pengolahan makanan ini dengan direbus menyerupai gulai. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan lauk-pauk ketika makan nasi mereka membuatnya dari ikan seluang.

Gangan Seluang adalah salah satu jenis lauk-pauk utama yang berasal dari daerah Pasemah. Lauk ini sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan gangan seluang karena makanan ini bahan utamanya adalah ikan seluang, yang dimasak dengan cara digulai dalam kuah.

Sebagai salah satu lauk favorit, *gangan seluang* selain dibuat sendiri dirumah, juga dijual diwarung maupun kedai nasi. Pembelian diwarung dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga ketika makan nasi.

Gangan seluang sebagai salah satu jenis lauk-pauk utama pada masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat gangan seluang dibutuhkan bahan-bahan: 2,5 ons ikan seluang, 1 ons terong hijau kecil, ¼ buah nanas. Disamping bahan utama terdapat pula bumbu antara lain: cabe, lengkuas, bawang merah, garam, bawang putih, gula, kunyit, asam jawa secukupnya, terasi, kemangi, dan cingdiro.

Cara membuat gangan seluang melalui pengolahan: Seluang segar dibuang kepalanya dan dibersihkan. Terong dibelah dua. Bumbu-bumbu digiling halus. Nanas dipotong kecil-kecil. Air asam Jawa secukupnya. Didihkan air, masukkan air asam Jawa dan bumbu-bumbu. Kemudian masukkan ikan, terong, nanas, cingdiro dan kemangi. Siap dihidangkan.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, gangan seluang tidak hanya

bermakna sebagai lauk teman makan nasi ketika makan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi gangan seluang dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, gangan seluang mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, lauk ini dijadikan sebagai lauk utama ketika makan nasi. Gangan seluang juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap lauk ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

9. Gulai Batang Talas (Keladi)

Gulai Batang Talas atau Keladi adalah satu jenis makanan tradisional yang terdapat pada suku bangsa Pasemah Kabupaten Lahat. Walaupun secara umum nama makanan ini sudah biasa didengar tetapi jenis sayuran ini memiliki ciri khas tersendiri baik dalam memasak maupun memakannya. Pada masyarakat Pasemah, ketika memasak gulai batang talas, maka batang talas yang dipergunakan jangan yang terlalu besar karena tidak enak.

Makanan ini merupakan pelengkap sayuran dan lauk-pauk sehari-hari dan selalu dimasak dan disantap setiap harinya. Bagi masyarakat di sana, penyajian berbagai makanan adalah hal yang sudah biasa namun apabila tanpa pelengkap sayuran ini terasa hidangan belum terasa lengkap.

Disebut *gulai batang talas* karena makanan tersebut adalah berasal dari batang talas dimasak dengan cara direbus dengan bumbu tertentu. Batang talas yang dimasak berasal dari tanaman pekarangan yang banyak terdapat di belakang rumah maupun membeli dari pedagang sayuran keliling kampung atau yang dijual di warung atau pasar.

Gulai Batang Talas sangat digemari oleh masyarakat Pasemah dan selalu dihidangkan ketika makan sehari-hari. Apabila sayuran ini tidak tersaji bersama lauk-pauk lainnya maka hidangan tersebut terasa belum lengkap. Untuk membuat *gulai batang talas* bahannya sangat sederhana yaitu: talas 5 batang, umbi talas 5 buah, ikan asin ½ kg, kelapa parut ½ kg, asam 2 potong, dan garam secukupnya.

Disamping bahan utama tersebut, ada beberapa jenis bumbu yang melengkapi pembuatan gulai ini, yaitu: cabe merah 1 ons, bawang merah 6 siung, jahe 1 ½ ruas, kunyit 1 ruas, terasi 25 gram.

Cara membuat gulai batang talas adalah pertama-tama dicuci sampai bersih batang talas dan buahnya. Setelah itu kupas dan potong miring untuk batangnya serta potong kecil-kecil untuk buahnya. Bakar ikan asin sampai matang, lalu cuci dan potong-potong. Ambil santan kental dan encernya dari kelapa parut. Batang dan buah talas tadi direbus dengan santan encer kira-kira 15 menit. Setelah itu, masukkan semua bumbu yang sudah dihaluskan tadi dan masukkan secara berturut-turut santan kental, ikan asin, dan asam. Tunggu sampai mendidih dan agak kental lalu angkat dan siap dihidangkan.

Alat yang dipergunakan untuk memasak *gulai batang talas* adalah kual, untuk merebus, saringan kelapa untuk menyaring santan, tempat panggangan ikan, mangkok-mangkok atau piring untuk tempat menghidangkannya, serta sendok untuk menyantapnya.

Nilai yang terkandung pada makanan ini adalah nilai ekonomis dan kekeluargaan, bahannya yang sedikit serta pengolahan makanan tersebut yang sangat gampang cukup hanya dengan membersihkan ikan menyiapkan bumbu, dan merebusnya hidangan makanan ini siap untuk disantap bersama seluruh anggota keluarga.

10. Gumak

Salah satu jenis makanan tradisional yang terdapat di Sumatera Selatan adalah *gumak*, makanan tersebut termasuk jenis makanan ringan atau kue yang sangat digemari oleh masyarakat tempatan khususnya bagi masyarakat suku Pasemah yang berada di daerah Kabupaten Lahat.

Suku bangsa Pasemah banyak memiliki jenis makanan tradisional baik makanan utama sebagai santapan sehari-hari maupun makanan ringan seperti kue-kuean. *Gumak* yang bahan utamanya berasal dari jenis umbi-umbian, yaitu ubi kayu termasuk jenis makanan ringan atau makanan jajanan yang sangat digemari dan selalu dikonsumsi oleh masyarakat Pasemah.

Gumak dibuat dari bahan ubi kayu yang telah diparut, gula merah dan minyak kelapa. Rasanya sangat lezat dan membuatnya cukup mudah. Istilah sebutan *gumak* untuk menyebut nama makanan tersebut sudah digunakan sejak zaman dahulu dan terus dinamai sedemikian secara turun temurun hingga sekarang.

Gumak adalah salah satu jenis makanan tradisional yang dimiliki oleh Pasemah yang cara pengolahannya dengan digoreng. *Gumak* termasuk dalam

jenis makanan ringan atau keu jajanan yang sangat digemari dan selalu disajikan pada saat-saat menjamu tamu sebagai cicipan atau dihidangkan saat sarapan pagi dan sore hari.

Untuk membuat *gumak* diperlukan bahan-bahan seperti: ubi kayu atau ketela, gula merah, dan minyak kelapa untuk menggorengnya. Bahan tersebut harus tersedia karena merupakan bahan utama untuk membuat *gumak*, bahannya tidak dapat digantikan dengan jenis bahan yang lain karena akan merubah bentuk dan rasa makanan tersebut yang sangat khas dan lezat.

Pertama-tama ubi kayu atau ketela diparut terlebih dahulu. Kemudian dibuat bulau-bulatan sebesar kepalan tangan. Didalam bulatan ubi kayu ini dimasukkan gula merah yang telah dipotong-potong kecil. Bulatan bahan tersebut kemudian siap untuk digoreng didalam kuili yang telah dipanaskan minyak kelapanya. Alat untuk memasak saat ini pada umumnya menggunakan kompor. Pada zaman dahulu selalu digunakan kayu bakar dengan cita rasa lebih lezat jika dibanding dengan pengapian menggunakan kompor atau gas. Namun saat ini memasak dengan kayu bakar hanya dilakukan oleh penduduk yang berada di desa-desa, sementara itu yang bertempat tinggal di kota lebih mengutamakan menggunakan kompor.

Setelah kuili panas lalu bulatan-bulatan bahan tersebut di goreng selama kurang lebih 10 (sepuluh) menit dan *gumak* siap untuk dihidangkan. Untuk memasak *gumak* dapat dilakukan kapan saja tergantung keinginan dan tidak ada pantangan dalam memasak *gumak*. Memasak makanan ringan ini biasanya dilakukan oleh ibu rumah tangga dan ada kalanya dibantu oleh anak perempuan yang telah dewasa. Untuk menyiapkan dan mencari bahan-bahan yang diperlukan untuk memasak *gumak* dapat diperoleh dengan cara membeli diwarung atau hasil kebun dan mengolahnya sendiri.

Menghidangkan *gumak* disajikan dalam piring atau mangkok. *Gumak* termasuk jenis makanan ringan atau kue biasanya dihidangkan pada pagi hari sebagai sarapan pagi atau saat siang atau sore hari saat berehat ditemani hidangan minum kopi atau the.

Dalam makanan tradisional *gumak* ini terkandung berbagai nilai; salah satunya adalah nilai ekonomis dan kekeluargaan. Ekonomis karena bahannya yang sederhana, nilai kekeluargaan karena penyajian dan menyantap makanan ini akan lebih nikmat jika disantap bersama-sama seluruh anggota keluarga sehingga menambah keakraban diantara mereka.

11. Ikan Mas Asem Pedas

Ikan Mas Asem Pedas adalah salah satu jenis makanan tradisional yang

34 *Makanan Tradisional Masyarakat Paseman*

terdapat pada suku bangsa Pasemah Kabupaten Lahat. Walaupun secara umum nama makanan ini sudah biasa terdengar dan dapat kita temui disetiap daerah di Nusantara tetapi makanan ikan mas asem pedas dikatakan memiliki ciri khas tersendiri baik dalam memasak maupun memakannya. Apabila ada suatu masyarakat suku bangsa sering memasak lauk ikan asam pedas, namun ikannya bukanlah ikan mas. Namun berbagai jenis ikan lainnya baik ikan air tawar maupun ikan laut. Pada masyarakat Pasemah, ketika memasak asem pedas, maka ikan yang dipergunakan adalah ikan mas.

Makanan ini merupakan pelengkap lauk-pauk sehari-hari dan selalu dimasak dan disantap setiap harinya. Bagi masyarakat di sana, penyajian berbagai makanan adalah hal yang sudah biasa namun apabila tanpa pelengkap hidangan *ikan mas asem pedas* tersebut terasa hidangan belumlah terasa lengkap. Penyajian *ikan mas asem pedas* juga dimasak dan dihidangkan secara utuh tanpa dipotong-potong cukup dibersihkan perut dan bagian-bagian tertentu saja.

Disebut *ikan mas asem pedas* karena makanan tersebut adalah berasal dari bahan ikan mas dan dimasak dengan cara direbus dengan bumbu tertentu sehingga disebut *ikan mas asem pedas*. Ikan mas yang dimasak berasal dari tangkapan sendiri disungai yang terdapat diwilayah hidup masyarakat Pasemah maupun membeli dari pedagang keliling yang menjajakan ikan keliling kampung atau yang dijual diwarung atau di pasar.

Ikan mas asem pedas sangat digemari oleh masyarakat Pasemah dan selalu dihidangkan ketika makan sehari-hari, apabila *ikan mas asem pedas* tidak tersaji bersama luk pauk lainnya maka hidangan tersebut terasa belum lengkap. Untuk membuat *ikan mas asem pedas* bahannya sangat sederhana yaitu ikan mas, garam, asam, cabe giling sebanyak 1 sendok, jahe 1 ruas jari, laos 1 ruas jari, kunyit 1 ruas jari, bawang merah 3 buah, bawang putih 2 siung, tomat 2 buah, daun salam 1 lembar, dan serai ½ batang.

Cara membuat ikan mas asem pedas adalah: ikan dibersihkan dipotong dua, semua bumbu digiling halus, satukan bumbu dengan ikan dan daun-daunan tambahkan satu gelas air kemudian dijerangkan. Tomat dibelah empat kemudian masukkan apabila ikan sudah mendidih biarkan sampai airnya tinggal sedikit, turunkan dari perapian siap disajikan. Menghidangkan: Ikan mas asem pedas dihidangkan di piring ceper lonjong.

Untuk memasak *ikan mas asem pedas* digunakan sebuah kuali dengan alat pembakar kompor atau kayu api, namun saat ini pada umumnya masyarakat menggunakan kompor kecuali bagi masyarakat yang tinggal jauh dari ibukota kecamatan masih banyak yang memasak dengan menggunakan kayu bakar.

Cara menyantap *ikan mas asem pedas* yaitu dengan mencuil

sepotong/sedikit-sedikit daging ikan tersebut dan digabungkan dengan sesuap nasi. Ikan yang disajikan tersebut dapat dicacah oleh setiap anggota keluarga saat bersantap tersebut jadi tidak boleh mengambil sepotong apalagi seekor sekaligus untuk dimakan sendiri tetapi dimakan bersama-sama sebagai simbol kebersamaan diantara mereka.

Nilai yang terkandung pada makanan ini adalah nilai ekonomis dan kekeluargaan, bahannya yang sedikit serta pengolahan makanan tersebut yang sangat gampang cukup hanya dengan membersihkan ikan menyiapkan bumbu, dan merebusnya hidangan makanan ini siap untuk disantap bersama seluruh anggota keluarga.

12. Ikan Pepes (Paisan)

Ikan pepes atau pepes ikan adalah salah satu jenis makanan tradisional yang terdapat pada suku Pasemah di Kabupaten Lahat. Ikan pepes ini sering juga disebut dengan *paisan* dan merupakan makanan pelengkap yang disajikan bersama lauk pauk lainnya ketika makan sehari-hari. Dalam sehari masyarakat Pasemah makan sebanyak 3 (tiga) kali yaitu sarapan pagi, makan siang dan malam.

Pepes ikan adalah makanan yang berasal dari hasil olahan dan kepandaian masyarakat disana dalam memasak makanan. Dari hasil tangkapan ataupun diperoleh dengan cara membeli di pasar, ikan dapat diolah dengan berbagai macam makanan dan memiliki rasa yang enak. Salah satu cara mengolah ikan tersebut adalah dengan cara membuat *pepes ikan*. Untuk membuat *pepes ikan* diperlukan pengetahuan dan ketrampilan tersebdiri agar hasil masakan *pepes ikan* memiliki citarasa yang enak dan lezat.

Untuk menikmati *pepes ikan*, selain dengan cara memasak sendiri juga dapat diperoleh di warung-warung nasi tradisional yang terdapat di Lahat. *Pepes ikan* biasanya dihidangkan di dalam piring bersama lauk pauk lainnya. Cara memakan *pepes ikan* biasanya sebagai lauk saat memakan nasi dan dengan menggunakan tangan, sangat jarang masyarakat setempat menggunakan sendok atau garpu karena bagi mereka makan dengan tangan terasa lebih enak dan memuaskan dibanding dengan menggunakan sendok apalagi saat memakan nasi dengan lauk *pepes ikan*.

Makanan tradisional sangat erat kaitannya dengan lingkungan alam dan kondisi masyarakat pendukungnya. Demikian juga halnya dengan makanan tradisional *pepes ikan* yang terdapat pada suku Pasemah di Kabupaten Lahat. Kabupaten ini termasuk daerah yang kaya akan sumber daya alam khususnya perikanan yang beraneka ragam di sejumlah sungai-sungai yang mengalir di

Kabupaten Lahat. Kabupaten Lahat dialiri sungai besar yaitu: Sungai Lematang, Sungai Musi, dan Sungai Mesuji. Di samping sungai besar juga terdapat anak-anak sungai yang tersebar diberbagai daerah dalam Kabupaten Lahat.

Pepes ikan sebagai makanan lauk pauk sehari-hari sangat digemari oleh masyarakat disana karena dengan disajikan *pepes ikan* akan menambah selera makan karena rasanya yang enak dan mengandung nilai zat makanan bagi pertumbuhan dan perkembangan fisik serta perolehan energi guna melakukan kegiatan sehari-hari.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk memasak *pepes ikan* adalah: 1 kg ikan kakap (2 ekor sedang besarnya), 20 lembar daun talas, ½ pelepah daun pisang, tali. Di samping itu juga dibutuhkan bumbu: 1 ibu jari lengkuas, ½ jari kunyit, ½ jari jahe, 1 sendok teh ketumbar, ¼ butir kelapa, 4 lembar daun jeruk purut, 4 biji bawang merah, 2 siung bawang putih, 4 biji asam kandis, 1 sendok teh garam, 4 buah cabe merah.

Cara membuatnya: Kelapa diparut dibersihkan digonseng sampai kuning dan ditumbuk halus. Semua bumbu digiling halus, kecuali daun jeruk purut diiris-iris halus, kelapa yang sudah dihaluskan dicampur dengan bumbu-bumbu yang telah ditumbuk halus ditambah dengan irisan daun jeruk purut. Daun talas disusun lebar dengan keadaan terbalik kira-kira sepuluh lembar, kemudian bumbu diletakkan di tengah-tengah dan letakkan sepotong ikan lalu dibungkus dengan daun pisang dan diikat dengan tali. Sesudah ini selesai dikerjakan maka direbus dengan air yang telah diberi garam dan asam kandis sampai daun talas empuk dan matang benar. Setelah matang dan dingin hidangkan dipiring lonjong. Untuk membuat *pepes ikan* ini bahan-bahan yang dipersiapkan tersebut harus dipilih bahan yang baik dan segar terutama ikan yang akan dipepes harus yang segar. Pemilihan bahan dan bumbu yang dibutuhkan sangat penting karena akan mempengaruhi cita rasa *pepes ikan* tersebut.

Nilai yang terkandung pada makanan ini adalah nilai ekonomis dan gotong royong serta kekeluargaan. Walau sangat lezat dan enak namun makanan ini sebenarnya sangat mudah membuatnya serta bahan-bahannya juga sangat gampang ditemui di daerah tersebut. Makanan ini disantap sebagai menu sehari-hari sebagai lauk-pauk bersama seluruh anggota keluarga.

13. Juwada Basah (Bolu Pandan)

Juwada basah merupakan makanan yang bahan utamanya menggunakan jenis padi-padian yang telah diolah menjadi tepung. Juwada

basah kalau diartikan kedalam bahasa Indonesia disebut bolu pandan. Penamaan juwada basah hanya digunakan oleh suku bangsa Pasemah. Cara pengolahan kue atau penganan ini dengan dikukus di atas loyang atau dalam dandang. Masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan ringan atau makanan jajanan sehari-hari cukup bervariasi.

Juwada basah adalah sejenis makanan ringan atau tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Tidak diketahui secara pasti kepada jenis bolu ini dinamakan juwada basah. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan dipagi hari sebelum memulai aktivitas kerja maupun ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan tambahan, *juwada basah* selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering dijajakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa gerobak yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Juwada basah sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh jenis bahan yang digunakan dan pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat juwada basah diperlukan bahan-bahan antara lain: tepung terigu, telur ayam, gula, santan kelapa, daun pandan. Cara membuatnya adalah telur ayam dan gula dikocok sehingga mengembang. Setelah itu dimasukkan tepung terigu. Daun pandan diremas-remas dan diambil airnya. Remasan daun pandan dan santan kelapa diaduk dan dipanaskan. Masukkan ke dalam adonan telur ayam+gula+tepung terigu+santan dan remasan daun pandan. Semua bahan ini diaduk sampai rata. Setelah itu dimasukkan kedalam loyang dan siap untuk dipanggang di dalam oven.

Peralatan yang digunakan untuk membuat juwada basah antara lain berupa: (1) **pisau**, yaitu alat guna memotong daun pandan, (2) loyang atau cetakan alat untuk tempat meletakkan apem juwada basah agar tidak langsung berhubungan dengan bara api. Fungsinya adalah untuk cetakan juwada basah, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan juwada basah sebelum di panggang, (4) *arang*, yakni alat untuk membakar juwada basah, (5)

tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan loyang dan dibawahnya bara api, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan juwada basah. Pada saat ini kebiasaan memasak juwada basah dilakukan dengan menggunakan oven.

Cara menghidangkan juwada basah sebelum dimakan, pada umumnya dipotong-potong sedemikian rupa sehingga hampir sama besar, kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, juwada basah tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi juwada basah dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Sebagai contoh, fungsi juwada basah sebagai makanan jajanan yang dijual di warung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 500,- sampai Rp 1.000,- untuk satu potong. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, sebab kalau membuatnya cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, juwada basah juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Juwada basah juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Juwada basah pada masyarakat Pasemah merupakan salah satu dari jenis makanan yang tidak hanya dikonsumsi sehari-hari namun juga mengandung nilai budaya. Juwada basah merupakan salah satu makanan yang dihidangkan pada waktu pelaksanaan upacara. Pada waktu dilaksanakan selamatan. Juwada basah merupakan salah satu makanan yang dihidangkan guna menjamu tamu yang datang menghadiri acara tersebut.

Juwada basah pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah karena kenikmatan ketika menyantapnya tidak tergantikan

oleh makanan lain. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan favorit ini. Cara pembuatan juwada basah sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara mengukus. Pembuatan dengan cara mengukus dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya. Namun kerugian semasak dengan cara mengukus, rasanya tidak selezat daripada pengolahan dengan cara memanggang.

Sumber Pustaka:

14. Juwada Gulung (Kue Semprong)

Juwada gulung sering juga disebut dengan kue semprong. Penamaan juwada gulung merupakan nama sebutan bagi masyarakat Pasemah. Sementara itu penamaan kue semprong lebih dipakai secara nasional. Juwada gulung ini merupakan jenis makanan ringan yang bahan utamanya terbuat dari tepung terigu. Cara pengolahan makanan ini dengan dipanggang di dalam cetakan khusus guna membuat kue ini.

Juwada gulung adalah sejenis makanan tambahan atau makanan jajanan yang berasal dari daerah Pasemah dan sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan juwada gulung karena makanan ini setelah masak pembuatannya lalu digulung menyerupai semprong lampu dinding. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan di pagi hari sebelum berangkat kerja atau ketika istirahat di sore hari sepulang kerja.

Sebagai makanan tambahan, juwada gulung selain dibuat sendiri dirumah, juga banyak dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Kalau ingin membuat juwada basah yang paling utama harus ada adalah cetakannya. Alat cetakan ini terbuat dari dua lempengan besi yang ditutup ketika membuat kue ini.

Juwada gulung sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya dipengaruhi oleh bahan yang digunakan ketika membuatnya dan juga pengetahuan yang dimiliki tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat juwada gulung dibutuhkan antara lain tepung terigu, telur ayam, gula pasir, garam dan air secukupnya. Cara pembuatan juwada

40 *Makanan Tradisional Masyarakat Paseman*

gulung adalah tepung terigu terlebih dahulu disaring. Telur ayam dan gula pasir dikocok hingga mengental. Setelah itu masukkan tepung terigu diaduk-aduk sambil dicampur air dan garam secukupnya. Apabila adonan sudah rata maka siap untuk dicetak lalu dipanggang di atas bara. Setelah masak lalu jepitan cetakan dibuka dan juwada siap digulung.

Peralatan yang digunakan untuk membuat juwada gulung antara lain berupa: (1) **pisau**, yaitu alat guna membersihkan pinggiran cetakan agar juwada gulung bentuknya lebih bundar, (2) cetakan, yaitu alat untuk tempat memasak juwada gulung agar tidak langsung berhubungan dengan bara. Fungsinya adalah untuk cetakan juwada gulung, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan juwada gulung sebelum dipanggang, (4) *arang*, yakni alat untuk membakar juwada gulung, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan cetakan juwada gulung, (6) toples, sebagai tempat menyimpan dan menghidangkan juwada gulung.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, juwada gulung tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi juwada gulung dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Sebagai contoh, fungsi juwada gulung sebagai makanan jajan yang dijual di warung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 200,- sampai Rp 300,- untuk satu potong atau gulung. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, juwada gulung juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Juwada gulung juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama

tanpa memandang derajat.

15. Kue Gandus

Kue Gandus merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari tepung (beras). Cara pengolahan makanan ini dikukus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuat kue gandum.

Kue gandum adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Tidak diketahui secara pasti kenapa dinamakan kue gandum. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan.

Sebagai makanan tambahan, kue gandum selain dibuat sendiri di rumah, juga dibeli di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, kue gandum juga sering dijajakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung.

Kue gandum sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya.

Untuk membuat kue gandum diperlukan bahan-bahan antara lain: tepung beras 25 gram, gula pasir 20 gram, santan 50 gram, ikan 25 gram, bawang goreng secukupnya, seledri, dan cabai secukupnya.

Cara membuat kue gandum adalah: santan dimasak diberi garam secukupnya, tepung beras diaduk dengan santan tadi, kemudian dikukus sampai matang, setelah matang ditaburi dengan kacang goreng, bawang goreng, seledri dan irisan cabai. Setelah masak kue gandum siap dihidangkan.

Untuk mendapatkan kue gandum yang bagus, dalam arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api guna mengukus kue gandum tidak boleh terlalu besar karena bisa hangus atau gosong.

Cara menghidangkan kue gandum sebelum dimakan, pada umumnya

dipotong-potong sedemikian rupa sehingga hampir sama besar, kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, kue gandum tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi kue gandum dalam kehidupan masyarakat Pasemah sebagai makanan jajanan yang dijual di warung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 500,- sampai Rp 1.000,- untuk satu potong. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, kue gandum juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan makanan ringan sebelum makan nasi. Kue gandum juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang ke rumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, kue gandum mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial karena menjadi alternatif hidangan ketika menjamu kerabat maupun tetangga yang datang ke rumah. Selain mengandung nilai sosial, makanan ini juga mengandung nilai ekonomi, karena makanan tradisional ini menjadi salah satu komoditi yang diperdagangkan dan dapat menjadi sumber mata pencaharian.

16. Kue Mangkok Beras

Kue Mangkok Beras merupakan makanan ringan atau jajanan yang bahan utamanya terbuat dari tepung beras. Cara pengolahan makanan ini adalah dengan dikukus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi, salah satunya yang mereka buat adalah Kue Mangkok Beras untuk sarapan pagi maupun teman minum

teh atau kopi di sore hari.

Kue mangkok beras adalah sejenis makanan yang bahan utamanya berasal dari jenis padi-padian (beras) yang berasal dari daerah Pasemah dan sangat digemari oleh orang-orang Pasemah pada umumnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan kue mangkok beras karena bentuknya yang menyerupai mangkok dan berasal dari beras.

Sebagai makanan tambahan, kue mangkok beras selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, kue mangkok beras juga sering diajakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung.

Kue mangkok beras sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya.

Untuk membuat kue mangkok beras dibutuhkan bahan-bahan antara lain: 350 gram tepung beras, 60 gram sagu, 350 gram gula pasir (secukupnya), 250 gr tape singkong, 2 sendok teh backing, 600 cc air.

Cara membuat kue mangkok beras melalui tahapan sebagai berikut: adon menjadi satu (tepung beras, sagu, gula pasir, tape singkong, tambahkan backing dan sedikit air). Adon terus sampai kalis lalu dimakan sampai ada gelembung kecil. Masukkan dalam loyang kecil (cetakan) lalu kukus hingga matang.

Untuk mendapatkan kue mangkok beras yang bagus, dalam arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan api yang merata sehingga bagian luar dan dalam kue mangkok beras ini sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak.

Peralatan yang digunakan untuk membuat kue mangkok beras berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas kulit singkong dan memotong-motongnya sebelum dijadikan tape singkong, (2) cetakan alat untuk tempat membuat kue mangkok beras, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan kue mangkok beras sebelum dikukus, (4) arang, yakni alat untuk membakar kue mangkok beras, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan dandang, (6) dandang, yaitu alat tempat mengukus kue mangkok

beras, dan (7) piring, sebagai tempat menghidangkan kue mangkok beras.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, kue mangkok beras tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi kue mangkok beras dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Sebagai makanan jajanan yang dijual di warung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 300,- sampai Rp 400,- untuk satu kue mangkok. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, kue mangkok beras juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Kue mangkok beras juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

17. Lemang

Lemang termasuk makanan yang digemari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia pada umumnya. Bila sedang membicarakan lemang, maka orang akan teringat dengan sejenis makanan yang berasal dari beras ketan yang dimasukkan ke dalam bambu dan dipanggang. Begitu juga dengan lemang yang dibuat oleh suku bangsa Pasemah, asumsi orang tentang lemang adalah yang dimasak dibambu. Makanan ini termasuk makanan utama dalam upacara keagamaan, upacara adat, dan perkawinan. Dalam kehidupan sehari-hari sering kali dijadikan makanan tambahan atau makanan ringan.

Pada masyarakat Pasemah, lemang merupakan makanan yang biasa disuguhkan pada waktu menerima kehadiran tamu dirumah ketika berlebaran. Guna menjamu tamu, lemang disuguhkan bersama kue-kue lainnya sebagai

pelengkap minum kopi atau teh. Lemang juga merupakan satu jenis makanan ketika melakukan peminangan. Biasanya pihak laki-laki ketika melamar pihak perempuan, sebagai barang lamaran, lemang salah satu dari makanan yang dibawa.

Lemang merupakan salah satu jenis makanan yang digunakan dalam upacara keagamaan. Seperti diketahui masyarakat Pasemah sangat identik dengan Islam karena hampir segala sesuatu ucapan maupun perbuatan harus berasaskan syariat ajaran Islam. Hal ini tergambar dari ungkapan "adat berdasarkan syara, syara berdasarkan perkataan". Di daerah Pasemah, setiap upacara agama Islam selalu diperingati seperti Maulid Nabi Muhammad SAW, Idul Adha, Idul Fitri, Tahun Baru Islam (tanggal 1 Muharram), Isra Mi'raj, dan lain-lain. Adapun tujuan upacara-upacara tersebut adalah untuk menanmakan ajaran Islam secara lebih mendalam disamping untuk lebih mencintai agama Islam. Makanan ini ditujukan untuk para pendukung upacara setelah selesai suatu acara dilaksanakan. Dalam setiap upacara yang bersifat keagamaan ataupun pesta-pesta adat, masyarakat Pasemah selalu mengenakan pakaian muslim yaitu perempuan memakai baju kurung atau ada juga yang mengenakan kebaya...(kebaya panjang) satu stel dengan padanannya kerudung atau jilbab. Laki-laki mengenakan kemeja dengan padanannya mengenakan kain sarung atau songket serta dilengkapi dengan mengenakan kopiah atau songkok sebagai penutup kepala.

Cara pembuatan lemang ini dimulai dengan penyediaan bahan-bahan yang diperlukan. Pertama, harus disediakan bambu tipis agar nanti ketannya mudah masak. Bambu yang digunakan adalah bambu mempunyai ruas panjang. Bambu ini banyak terdapat di daerah Pasemah terutama di pinggiran sungai. Bambu pada zaman kolonialisme Belanda banyak ditanami orang-orang Pasemah sehingga merupakan benteng bagi mereka dalam berperang melawan Belanda. Kedua, adalah daun pisang yang telah dibuang tulangnya. Daun pisang dicari agak lebar daunnya agar bisa menutup diameter lubang bambu. Ketiga, yaitu hal yang utama beras ketan. Keempat, adalah santan kelapa. Seterusnya, adalah sedikit garam dan gula. Semua bahan-bahan ini tersedia dari lingkungan alam masyarakat itu sendiri. Hanya saja mungkin beras ketan kadang-kadang tidak semua masyarakat memilikinya, karena masyarakat jarang menanam beras ketan. Namun demikian beras ketan sangat mudah didapat di pasar atau di warung-warung sekitar kampung.

Cara mengerjakannya dimulai dengan merendam beras ketannya beberapa lama, lalu dikeringkan atau dianginkan agar nanti lemangnya tidak meleleh. Biasanya menunggu beras kering segala bahan-bahan lainnya

dipersiapkan. Bambunya dipotong-potong dekat bukannya. Kemudian dimasukkan daun pisang yang pas menutup seluruh dinding lobang bambu yang nantinya membungkus lemang kalau sudah masak. Apabila beras rendam sudah kering kembali, maka beras ketan tersebut dimasukkan ke dalam bambu sampai batas kira-kira satu jengkal (atau kurang lebih 10cm), kemudian santan dimasukkan sampai batas satu jari (5 cm) dari ujung atas bambu semuanya diusahakan dari daun kelapa yang sudah cukup tua agar ketat.

Kelapa banyak ditanam maupun tumbuh sendiri di sebagian besar daerah kediaman masyarakat Pasemah. Batok-batok kelapa juga berguna untuk memasak, mengambil tempurungnya untuk menggosok, memanggang ikan, untuk membuat pepes dan bahkan di tempat lain dapat dijadikan sebagai bahan mentah untuk obat nyamuk bakar.

Selanjutnya, dibuatlah api dari kayu-kayu yang menghasilkan arang yang baranya tahan lama, karena nyala atau lidah api tidak bagus memasak lemang. Oleh karena itu, harus diusahakan agar bara apinya benar-benar cukup kuat untuk memanggang. Sebelumnya dibuat tempat panggangan di sekitar bara sebagai tempat sandaran bambu yang telah diisi ketan untuk dipanggang. Dalam beberapa lama tak lupa bambunya diputar-putar sisinya, agar masaknya rata semua. Setelah mendidih dan santannya mulai mengering harus diperiksa apakah berasnya sudah matang. Bila beras ketan belum matang, padahal santannya sudah kering, maka harus ditambah dengan santan lagi secukupnya. Tandanya sudah masak secara merata terlihat dari keringnya bambu tempat beras ketan dipanggang.

Cara menghidangkannya adalah dengan membelah bambunya bagian atas kemudian ditarik hingga mencapai bagian bawah bambu. Agar lemangnya tidak terbelah maka bagian bawah lemang dicongkel dengan parang, lalu dikeluarkan melalui atas bambu yang terbuka. Biasanya bambunya dibelah sampai batas satu jari lalu dibantu dengan tangan. Lemang ini kemudian dipotong-potong dengan pisau dan dihidangkan dalam piring.

Lemang ini termasuk juga sebagai makanan jajanan, karena dapat dibeli di pasar maupun di warung-warung sekitar perkampungan. Harganya bervariasi mulai dari Rp 500,- sampai Rp 1.000,- perpotong.

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan lemang ini cukup banyak yaitu, parang untuk menumbangkan bambu dari hutan dan memotong-motongnya sesampai di rumah, pisau digunakan untuk meratakan ujung bambunya dan memotong daun pisang. Alat lain adalah panci tempat merendam beras ketan dan tempat santan kelapa.

Nilai-nilai yang terkandung dalam pembuatan lemang ini bila

diperhatikan terdapat nilai solidaritas antar anggota keluarga, dimana biasanya bambu diambil dan seterusnya dipotong-potong oleh laki-laki. Sedangkan bagian berasnya dibersihkan, direndam dan dijemur oleh wanita. Kemudian membuat santannya biasanya dilakukan oleh wanita, sedangkan untuk membuat api dan memanggangnya biasanya dilakukan oleh laki-laki. Oleh karena itu nilai kegotongroyongan juga terkandung dalam pembuatan lemang ini.

18. Lepet

Lepet merupakan makanan yang bahan utamanya jenis padi-padian dan terbuat dari beras ketan. Cara pembuatan dan pengolahan makanan ini dengan dikukus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan ringan atau jajanan sehari-hari cukup bervariasi. Untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari beras ketan.

Lepet adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan ketika hendak berangkat kerja maupun ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan tambahan, lepet selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering dijajakan kerumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Lepet sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipenuhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat lepet diperlukan bahan antara lain: beras ketan 50 gram, kacang tanah 50 gram, kelapa 10 gram, garam secukupnya. Cara membuat: Beras ketan dicuci dan direndam sekitar $\frac{1}{2}$ jam. Kemudian tiriskan airnya setelah kering lalu dicampur kelapa parut dan garam. Adonan ini

dikukus setengah matang. Sewaktu merendam beras ketan, kacang tanah juga direndam sekitar $\frac{1}{2}$ jam kemudian direbus sampai lunak. Apabila dirasa sudah lunak, lalu dicampurkan kedalam ketan. Campuran ketan dan kacang tanah diaduk rata, lalu dibungkus dengan daun pisang dan ujung-ujungnya diikat atau dilipat, kemudian direbus sampai matang.

Nilai yang terkandung pada makanan ini adalah nilai kekeluargaan, karena dalam menyantap makanan ini diutamakan bersama-sama anggota keluarga ayah, ibu dan anak-anak sebagai menu makanan sehari-hari sebagai lauk-pauk nasi. Di samping itu kalau memasaknya dalam porsi yang lebih banyak dapat diberikan sebagian kepada kerabat dekat maupun tetangga sebelah rumah. Saling memberi makanan antar keluarga di daerah Pasemah masih sering dilakukan mengingat rasa persaudaraan di antara penduduk sangat kenal sejak dari puyang atau nenek moyang mereka dahulunya.

19. Makanan Samin

Makanan samin merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari berbagai campuran antara lian telur, ubi selo (ubi jalar), dan tepung beras. Cara pengolahan makanan ini dengan dipanggang. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) di sore hari mereka mengkonsumsi makanan samin.

Makanan samin adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan makanan samin karena makanan ini pertama kali dibuat dan dikembangkan oleh Samin, keturunan India.

Sebagai makanan tambahan, makanan samin selain dibuat sendiri dirumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Pembelian biasanya dilakukan perpotong namun ada juga yang membelinya perloyang atau cetakan.

Makanan samin sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Makanan samin merupakan salah satu dari makanan ringan atau makanan jajanan. Untuk membuat makanan ini dibutuhkan bahan: telur 25 gram, ubi selo/jalar 50 gram, gula pasir 20 gram, tepung beras 25 gram, santan 25 gram, garam secukupnya.

Cara membuat makanan samin adalah: Gula dan telur dikocok. Ubi selo direbus dan dihaluskan, dicampur dengan santan, ditambahkan dengan adonan telur yang telah dokocok, tepung garam diaduk hingga rata. Masukkan adonan ke dalam loyang lalu dipanggang. Setelah masak dan dingin, kemudian dipotong/diiris dan siap untuk dimakan.

Untuk membuat makanan samin yang bagus, dalam arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Bara yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat makanan samin antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas kulit ubi selo dan alat memotong-motongnya, (2) loyang atau cetakan alat untuk tempat membuat makanan samin, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan makanan samin sebelum di panggang, (4) *arang*, yakni alat untuk membakar makanan samin, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan loyang dan dibawahnya bara api, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan makanan samin. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Cara menghidangkan makanan samin sebelum dimakan, pada umumnya dipotong-potong sedemikian rupa sehingga hampir sama besar, kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Makanan samin tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi makanan samin dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Sebagai makanan jajanan yang dijual di warung mempunyai nilai

ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 500,- sampai Rp 1.000,- untuk satu potong. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Makanan samin juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Kue mangkok beras juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Makanan samin pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara mengukus. Pembuatan dengan cara mengukus dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya. Namun kerugian semasak dengan cara mengukus, rasanya tidak selezat daripada pengolahan dengan cara memanggang.

20. Manan Syahmin

Manan Syahmin merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari jenis sayur-sayuran dan buah-buahan yaitu dari labu. Cara pengolahan makanan ini sama dengan makanan samin yaitu dengan cara dipanggang. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Oleh karena itulah manan syahmin dibuat untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) di sore hari.

Manan syahmin adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan manan syahmin karena makanan ini pertama kali dibuat dan dikembangkan oleh Samin, keturunan India yang lama berdomisili di daerah Pasemah.

Sebagai makanan tambahan, manan syahmin selain dibuat sendiri dirumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Pembelian biasanya dilakukan perpotong

namun ada juga yang membelinya perloyang atau cetakan.

Manan syahmin sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Manan syahmin merupakan salah satu dari makanan ringan atau makanan jajanan. Untuk membuat makanan ini dibutuhkan bahan: 100 gram labu kuning, 100 gram gula, 100 gram mentega, 1 butir telur, dan 2 sendok terigu.

Cara membuat: Labu kuning dikukus lalu dihaluskan. Kocok gula dan mentega sampai rata. Masukkan telur lalu masukkan terigu dan labu kuning, aduk sampai rata. Masukkan dalam loyang siap dipanggang.

Untuk membuat manan syahmin yang bagus, dalam arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Bara yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat manan syahmin antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas kulit labu dan alat memotong-motongnya, (2) loyang atau cetakan alat untuk tempat membuat manan syahmin, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan manan syahmin sebelum di panggang, (4) arang, yakni alat untuk membakar manan syahmin, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan loyang dan dibawahnya bara api, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan manan syahmin. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Cara menghidangkan manan syahmin sebelum dimakan, pada umumnya dipotong-potong sedemikian rupa sehingga hampir sama besar, kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, manan syahmin tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering

digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi manan syahmin dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Sebagai makanan jajanan yang dijual di warung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 300,- sampai Rp 500,- untuk satu potong. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, manan syahmin juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Kue mangkok beras juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Manan syahmin pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara mengukus. Pembuatan dengan cara mengukus dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya. Namun kerugian semasak dengan cara mengukus, rasanya tidak lezat daripada pengolahan dengan cara memanggang.

21. Naga Sari

Naga sari merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari pisang kepok dan tepung beras. Cara pengolahan makanan ini dengan dikukus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari pisang kepok dan tepung beras.

Naga sari adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan

penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Tidak diketahui secara pasti kenapa makanan ini dinamakan naga sari. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan tambahan, naga sari selain dibuat sendiri dirumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering diujakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Naga sari sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Makanan ringan ini sudah merupakan makanan nasional karena juga terdapat di berbagai daerah lain. Tidak diketahui nama sebutan yang berasal dari penamaan yang diberikan oleh masyarakat Pasemah. Mereka lebih banyak mengenal makanan ringan ini dengan sebutan naga sari.

Bahan yang dibutuhkan: tepung beras 50 gram, pisang kepok 50 gram, santan 25 gram, gula pasir 10 gram, garam secukupnya.

Cara membuat: naga sari adalah: Santan dimasukkan ke dalam tepung beras, lalu ditambahkan gula dan sedikit garam, kemudian dimasak hingga kental. Pisang dipotong-potong kecil tipis. Bungkus adonan tepung beras dengan daun pisang dan tambahkan ayau diisi ditengahnya dengan irisan pisang kepok. Dikukus hingga masak.

Untuk membuat manan syahmin yang bagus, dalam arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Bara yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat naga sari antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas kulit dan alat memotong pisang kepok serta guna memotong daun pisang, (2) panci atau baskom, yakni alat untuk

mengaduk-aduk adonan naga sari sebelum di kukus, (3) kayu, yakni alat untuk membakar naga sari, (4) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan dandang, (5) dandang, yaitu alat tempat memasak naga sari, dan (6) piring, sebagai tempat menghidangkan naga sari. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Cara menghidangkan naga sari sebelum dimakan, pada umumnya setelah masak ditunggu sebentar agar dingin, kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, naga sari tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di derah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi naga sari dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Sebagai makanan jajanan yang dijual di warung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 300,- sampai Rp 500,- untuk satu bungkus. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, naga sari juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Naga sari juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Nilai yang terkandung pada makanan ini adalah nilai kekeluargaan, karena dalam menyantap makanan ini diutamakan bersama-sama anggota keluarga ayah, ibu dan anak-anak sebagai menu makanan sehari-hari sebagai lauk-pauk nasi. Di samping itu kalau memasaknya dalam porsi yang lebih banyak dapat diberikan sebagian kepada kerabat dekat maupun tetangga

sebelah rumah. Saling memberi makanan antar keluarga di daerah Pasemah masih sering dilakukan mengingat rasa persaudaraan di antara penduduk sangat kental sejak dari puyang atau nenek moyang mereka dahulunya.

22. Nasi Bokek

Nasi Bokek merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari jagung muda dan ubi kayu. Cara pengolahan makanan ini dengan dikukus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari jagung muda dan ubi kayu.

Nasi bokek adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Tidak diperoleh keterangan yang pasti kenapa makanan ini dinamakan nasi bokek. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan di malam hari.

Sebagai makanan tambahan, nasi bokek selain dibuat sendiri dirumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga.

Nasi bokek sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Nasi bokek makanan yang disantap pada waktu malam hari. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat nasi bokek antara lain: 2 buah jagung muda diparut, 1 kg singkong dikupas, dicuci diparut dengan parutan kates. Sementara itu cara membuatnya. Kedua bahan dicampur diaduk-aduk hingga rata tercampur kemudian dikukus kurang lebih 15 menit. Setelah masak dihidangkan.

Untuk membuat nasi bokek yang bagus, dalam arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga sehingga bagian atas dan bawah sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima

belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh terlalu besar karena bisa hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat nasi bokek antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas ubi kayu dan alat memotong-motongnya, (2) dandang, yaitu alat tempat memasak nasi bokek ketika dikukus, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan nasi bokek, (4) kayu, yakni alat untuk membakar nasi bokek, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan dandang, dan (6) piring, sebagai tempat menghidangkan nasi bokek. Cara menghidangkan nasi bokek sebelum dimakan, pada umumnya diletakkan di dalam mangkok dan diambil lalu diletakkan di piring.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, nasi bokek tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi nasi bokek dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, nasi bokek mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial yang terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan pada malam hari. Nasi bokek juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

23. Nasi Goreng Jawawut

Nasi goreng Jawawut merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari jawawut. Cara pengolahan makanan ini dengan dikukus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari jawawut.

Nasi goreng jawawut adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat.

Dinamakan nasi goreng jawawut karena makanan ini cara memasaknya digoreng dan bahan utamanya adalah jawawut. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan di pagi hari.

Sebagai makanan tambahan, nasi goreng jawawut selain dibuat sendiri dirumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga.

Nasi goreng jawawut sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Makanan ini biasanya dibuat guna penganjal perut di pagi hari atau dengan kata lain adalah makanan untuk sarapan pagi. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat nasi goreng jawawut antara lain: $\frac{1}{2}$ kg jawawut, 1 butir telur, dan 3 sendok makan minyak goreng (mentega). Sementara itu agar makanan ini beraroma diperlukan bumbu-bumbu yang dihaluskan, yaitu: 1 siung bawang putih, 6 siung bawang merah, dan garam.

Cara membuat: nasi goreng jawawut: jawawut ditampi dibersihkan, dicuci lalu diliwet, kemudian dikukus sampai masak. Bumbu-bumbu yang sudah halus lalu ditumis, telur dikocok lalu dimasukkan, diaduk hingga rata, kemudian masukkan jawawut dan dimasak sampai masak. Dihidangkan dalam piring lebar dan dihiasi.

Untuk membuat nasi goreng jawawut yang bagus, dalam arti masak semuanya merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar dan dikacau agar semuanya sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar tiga puluh menit sudah masak. Api yang digunakan untuk memasak harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala terlalu besar karena bisa hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat nasi goreng jawawut antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna memotong-motong bumbunya, (2) dandang, yaitu alat tempat mengukus jawawut, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk telur, (4) api atau kompor, yakni alat untuk membakar, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat mengukus dan menggoreng nasi goreng jawawut, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan

nasi goreng jawawut. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, naga sari tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi makanan ini dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, nasi goreng jawawut mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Nasi goreng jawawut juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Nasi goreng jawawut pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara mengukus dan menggoreng.

Nilai yang terkandung pada makanan ini adalah nilai kekeluargaan, karena dalam menyantap makanan ini diutamakan bersama-sama anggota keluarga ayah, ibu dan anak-anak sebagai menu makanan sehari-hari sebagai lauk-pauk nasi. Di samping itu kalau memasaknya dalam porsi yang lebih banyak dapat diberikan sebagian kepada kerabat dekat maupun tetangga sebelah rumah. Saling memberi makanan antar keluarga di daerah Pasemah masih sering dilakukan mengingat rasa persaudaraan di antara penduduk sangat kental sejak dari puyang atau nenek moyang mereka dahulunya.

24. Nasi Jagung

Nasi jagung merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari beras dan jagung. Cara pengolahan makanan ini dengan dikukus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan

tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari beras dan jagung.

Nasi jagung adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan nasi jagung karena makanan ini bahan utamanya jagung, yang dimasak dengan cara mengukus. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan pengganti nasi pada saat makan siang.

Nasi jagung sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Nasi jagung termasuk salah satu makanan yang disantap pada siang hari. Untuk membuat nasi jagung diperlukan bahan: 5 buah jagung, ¼ kg beras, ½ sendok teh garam, dan air 3 gelas atau secukupnya.

Cara membuat: jagung diserut, beras dicuci. Campurkan semua bahan kemudian diaron dalam panci sampai airnya habis. Didihkan air dalam risopan atau kukusan, kemudian masukkan nasi jagung tadi, kukus sampai matang. Menghidangkan nasi jagung dihidang dalam tempat nasi.

Untuk mendapatkan nasi jagung yang bagus, dalam arti masak di bawahnya saja sedangkan bagian atasnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar tiga puluh menit baru masak.

Peralatan yang digunakan untuk membuat nasi jagung antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas isi jagung, (2) panci atau baskom, yakni alat untuk merendam jagung agar lembut (3) periuk atau dandang, tempat menanak nasi jagung, (4) *arang*, yakni alat untuk memasak nasi jagung, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan loyang dan dibawahnya bara api, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan nasi jagung. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Cara menghidangkan nasi jagung sebelum dimakan, diletakkan dalam

mangkok nasi, kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, nasi jagung tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi nasi jagung dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, nasi jagung mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Nasi jagung juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Nilai yang terkandung pada makanan ini adalah nilai kekeluargaan, karena dalam menyantap makanan ini diutamakan bersama-sama anggota keluarga ayah, ibu dan anak-anak sebagai menu makanan sehari-hari sebagai lauk-pauk nasi. Di samping itu kalau memasaknya dalam porsi yang lebih banyak dapat diberikan sebagian kepada kerabat dekat maupun tetangga sebelah rumah. Saling memberi makanan antar keluarga di daerah Pasemah masih sering dilakukan mengingat rasa persaudaraan di antara penduduk sangat kental sejak dari puyang atau nenek moyang mereka dahulunya.

25. Nasi Singkong

Nasi singkong merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari umbi-umbian yaitu terbuat dari singkong. Cara pengolahan makanan ini dengan dikukus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari labu siam.

Nasi singkong adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan nasi singkong karena makanan ini bahan utamanya adalah singkong atau ubi kayu

yang dimasak dengan cara dikukus. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan pengganti makan nasi ketika pagi hari sebelum melakukan aktivitas sehari-hari maupun ketika istirahat di sore hari.

Nasi singkong sebagai salah satu jenis makanan pengganti nasi dari beras, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat nasi singkong dibutuhkan bahan: 1 kg singkong, 1 sendok makan garam. Cara membuat: singkong dikupas lalu dicuci dan diparut kasar. Singkong dikukus, setelah $\frac{1}{2}$ masak diperciki (disiram) air garam. Singkong dikukus selama 40 menit.

Untuk membuat nasi singkong yang bagus, dalam arti tidak masak di bagian bawahnya saja sedangkan bagian atasnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan api yang sama besar dan konstan sehingga bagian bawah dan atas sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang agak lama, biasanya sekitar satu jam baru masak.

Peralatan yang digunakan untuk membuat nasi singkong antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas kulit singkong dan alat memotong-motongnya, (2) parutan, alat guna memarut singkong, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk meletakkan parutan singkong, (4) dandang, yaitu alat mengukus singkong, (5) kompor, yakni alat yang dipakai untuk memasak nasi singkong, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan nasi singkong. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Cara menghidangkan nasi singkong sebelum dimakan, pada umumnya diletakkan ke dalam mangkok dan setelah agak sedikit dingin kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, naga sari tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi nasi singkong dalam kehidupan masyarakat Pasemah

mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, nasi singkong mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Nasi goreng jawawut juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

26. Nasi Singkong variasi jagung

Nasi singkong variasi jagung merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari padi-padian dan umbi-umbian, terbuat dari singkong dan jagung. Cara pengolahan makanan ini dengan dipanggang. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari singkong dan jagung.

Nasi singkong variasi jagung adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan nasi singkong variasi jagung karena makanan ini bahan utamanya adalah singkong dan jagung yang dimasak dengan cara dikukus. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan pengganti nasi dari beras.

Nasi singkong variasi jagung sebagai salah satu jenis makanan pengganti nasi dari beras, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat nasi singkong variasi jagung dibutuhkan bahan: 2 kg singkong parut (12 gelas belimbing peres), 800 gr jagung (3 gelas belimbing peres), 2 sendok makan garam.. Cara membuat: makanan ini: Singkong diparut dicegang (diaduk dan diremas). Jagung direbus lalu diiris-iris tipis

dicampur dengan singkong parut. Diberi garam lalu dikukus. Setelah matang dihidangkan. Hidangan tersebut terutama merupakan sumber karbohidrat. Dapat dipakai sebagai pengganti beras, dimakan dengan lauk-pauk dan sayuran.

Untuk mendapatkan nasi singkong variasi jagung yang bagus, dalam arti tidak masak di luarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan api yang sama besar sehingga bagian luar dan sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat nasi singkong variasi jagung antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas kulit singkong dan alat memotong-motongnya, (2) panci atau baskom, yakni alat untuk meletakkan parutan singkong, (3) periuk, yaitu alat yang dipakai tempat mengukus, (4) piring, sebagai tempat menghidangkan nasi singkong variasi jagung.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, nasi singkong variasi jagung tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi nasi singkong variasi jagung dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, nasi singkong variasi jagung mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Nasi singkong variasi jagung juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

27. Nasi Ubi

Nasi ubi merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari beras dan ubi. Cara pengolahan makanan ini dengan dipanggang. Pada dasarnya

masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari beras dan ubi kayu.

Nasi ubi adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan nasi ubi karena makanan ini bahan utamanya adalah beras dan ubi kayu, yang dimasak dengan cara memanggang di atas api. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan pengganti nasi.

Nasi ubi sebagai salah satu jenis makanan pengganti nasi dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat nasi ubi dibutuhkan bahan: ubi kayu $\frac{1}{4}$ kg, beras $\frac{1}{4}$ kg, air $1\frac{1}{2}$ gelas, dan daun pandan 1 lembar. Cara membuat nasi ubi: ubi diparut kasar. Beras diaron dalam panci sampai airnya habis. Campurkan ubi dengan beras yang sudah diaron tadi dan diaduk rata. Panaskan air dalam kukusan, kemudian masukkan nasi ubi dan daun pandan, kukus sampai matang.

Untuk mendapatkan nasi ubi yang bagus, dalam arti tidak masak di luarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan api yang sama besar sehingga bagian luar dan sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat nasi ubi antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas kulit ubi kayu dan alat memotong-motongnya, (2) panci atau baskom, yakni alat untuk menempatkan parutan ubi kayu dan beras, (3) parutan, yakni alat untuk memarut ubi kayu, (4) periuk atau dandang, yaitu alat yang dipakai tempat mengukus ubi kayu dan beras, (5) kompor, yaitu alat untuk memasak ubi dan, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan nasi ubi.

Cara menghidangkan nasi ubi sebelum dimakan, pada umumnya diletakkan dalam mangkok, kemudian dihidangkan dengan memakai piring

atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, nasi ubi tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi nasi ubi dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, nasi ubi mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Nasi ubi juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Nasi ubi pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan pengganti nasi ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan memasak menggunakan kompor. Pembuatan dengan cara memasaknya dengan menggunakan kompor dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya. Namun kerugian semasak dengan menggunakan kompor, rasanya tidak selezat daripada pengolahan dengan cara memasak menggunakan api dari kayu atau arang.

28. Onde-Onde Kacang Merah

Onde-onde kacang merah merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari labu siam. Cara pengolahan makanan ini dengan dipanggang. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari kacang merah atau kacang tanah.

Onde-onde kacang merah adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan onde-onde kacang merah karena makanan ini bahan utamanya adalah kacang merah, yang dimasak dengan cara mengukus. Biasanya orang

Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan di pagi hari maupun ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan tambahan, onde-onde kacang merah selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering diujakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Onde-onde kacang merah sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat onde-onde kacang merah menggunakan bahan isi: 250 gram kacang merah, 100 cc santan, 150 gram gula pasir, dan garam (secukupnya). Sementara itu sebagai bahan kulitnya dibutuhkan: 250 gram tepung ketan, 25 gram sagu, 25 gram gula pasir, 1 butir telur, 175 cc air hangat, 0,5 sendok teh air kapur, dan 0,5 sendok teh Wijen.

Cara membuat onde-onde kacang merah melalui tahapan: a) Pembuatan kulit: rebus kacang merah hingga matang lalu haluskan, tambahkan gula pasir, santan dan garam. b) Pembuatan Isi: Jadikan satu adonan (tepung ketan, sagu, telur, gula) dengan air hangat. Jadikan lebih kurang 10 gram untuk 1 (satu) kue, setelah selesai isikan dengan adonan isi yang telah jadi bentuk sesuai selera dan lumuri dengan wijen dengan cara mengelindingkannya sampai rata. Lalu goreng dengan api kecil.

Untuk membuat onde-onde kacang merah yang bagus, dalam arti tidak masak di luarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan api yang sama besar sehingga bagian luar dan sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk menggoreng harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala terlalu besar karena bisa hangus atau gosong.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, onde-onde kacang merah tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna

makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi onde-onde kacang merah dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Sebagai makanan jajanan yang dijual di warung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 250,- sampai Rp 500,- untuk satu buah. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, onde-onde kacang merah mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Onde-onde kacang merah juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

29. Orak-Arik Daun Katuk

Orak-Arik Daun Katuk merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari daun katuk. Cara pengolahan makanan ini dengan ditumis. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk makanan pelengkap lauk-pauk mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari daun katuk.

Orak-arik daun katuk adalah sejenis sayuran tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan orak-arik daun katuk karena sayuran ini bahan utamanya adalah daun katuk yang dimasak dengan cara ditumis di dalam kuah. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai sayuran ketika makan nasi.

Orak-arik daun katuk sebagai salah satu jenis sayuran dalam menu makanan masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara

pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat orak-arik daun katuk diperlukan bahan: 2 genggam daun katuk, 2 butir telur ayam, 1 ons udang kupas, 2 buah cabe merah diiris tipis, 1 buah tahu Cina, potong kecil dan digoreng, 3 siung bawang putih memarkan, garam dan merica secukupnya, serta minyak untuk menumis.

Cara membuat: Tumiskan bawang putih sampai harum, masukkan cabe merah, aduk sebentar. Masukkan udang kupas, aduk dan tambahkan irisan tahu goreng dan daun katuk yang telah disiangi. Beri garam dan merica. Setelah tercampur masukkan telur kocang, aduk rata dan angkat. Hidangkan dengan nasi hangat.

Untuk membuat orak-arik daun katuk yang bagus merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan keterampilan khusus untuk memasaknya. Menumis sayuran ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak.

Peralatan yang digunakan untuk membuat orak-arik daun katuk antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna memotong-motong daun katuk dan tahu, (2) kuai, alat untuk tempat menumis orak-arik daun katuk, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan orak-arik daun katuk sebelum ditumis, (4) tungku, yaitu alat pembakaran atau memasak yang dipakai tempat meletakkan kuai, dan (5) mangkok, sebagai tempat menghidangkan. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Sebagai sayuran khas daerah Pasemah, orak-arik daun katuk tidak hanya bermakna sebagai sayuran sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna sayuran ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi orak-arik daun katuk dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, orak-arik daun katuk mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai sayuran ketika makan nasi. Orak-arik daun katuk juga dapat disajikan ketika

menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

30. Oseng Buncis

Oseng buncis merupakan salah satu sayuran yang sangat digemari oleh bangsa Pasemah. Bahan utamanya terbuat dari jenis sayur-sayuran yaitu buncis. Cara pengolahan sayuran ini dengan cara ditumis. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk makanan pelengkap lauk-pauk ketika makan nasi mereka membuatnya dari bahan terbuat dari buncis.

Oseng buncis adalah sejenis sayuran yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan oseng buncis karena sayuran ini bahan utamanya adalah kacang buncis yang dimasak dengan cara menumis dalam kuah. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai sayuran pelengkap lauk-pauk ketika makan nasi.

Oseng buncis sebagai salah satu jenis sayuran dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat oseng buncis diperlukan bahan-bahan: buncis, wortel, hati ayam. Bumbu: cabe merah, bawang merah, putih, kecap, salam laos. Cara membuatnya adalah dengan cara: buncis dicuci dipotong kira-kira 5 cm. Wortel dikupas dipotong panjang sama dengan potongan tadi. Hati ayam digoreng sebentar. Semua bumbu diiris. Bumbu ditumis sampai mersik, masukkan hati ayam, masukkan buncis dan wortel ke dalam bumbu tadi, setelah agak layu masukkan kecap. Tunggu sampai masak setelah itu siap dihidangkan.

Untuk membuat oseng buncis yang bagus merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan keterampilan khusus untuk memasaknya. Menumis sayuran ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak.

Peralatan yang digunakan untuk membuat oseng buncis hampir sama

dengan alat yang dipergunakan untuk membuat orak-arik daun katuk berupa: (1) pisau, yaitu alat guna memotong-motong buncis atau wortel, (2) kuali, alat untuk tempat menumis oseng buncis, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk menempatkan buncis yang telah dipotong, (4) tungku, yaitu alat pembakaran atau memasak yang dipakai tempat meletakkan kuali, dan (5) mangkok, sebagai tempat menghidangkan. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Sebagai sayuran khas daerah Pasemah, oseng buncis tidak hanya bermakna sebagai sayuran sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna sayuran ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi oseng buncis dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, oseng buncis mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai sayuran ketika makan nasi. Oseng buncis juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

31. Pecal

Pecal merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari jenis sayur-sayuran. Cara pengolahan makanan ini sama dengan merebus semua sayuran-sayuran yang dipergunakan untuk membuatnya. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari sayur-sayuran.

Pecal adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Tidak diketahui secara pasti kenapa dinamakan pecal, namun yang pasti bahwa makanan ini berasal dari suku bangsa Jawa. Berdasarkan garis keturunan, orang-orang Pasemah dipercayai berasal dari Pulau Jawa. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan atau teman makan nasi.

Sebagai sayuran ataupun makanan tambahan, pecal selain dibuat sendiri dirumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering diujakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu nampanayang dijunjung di atas kepala.

Pecal sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Cara membuat: pecal dibutuhkan berbagai macam bahan yaitu: Tauge 1 ons, Col 1 ½ ons, kacang panjang 2 ons, kangkung 2 ons, bayam 2 ons, jagung muda 2 buah, bawang putih 2 siung, daun jeruk purut 2 lembar, cabe merah 2 buah, kencur 1 ruas jari, air asam 2 sendok makan, garam 1 sendok makan, irisan gula merah 1 sendok makan, dan air matang ½ gelas.

Cara membuat pecal: Sayuran dicuci dan dipotong dan direbus. Jagung diserut dan direbus. Bawang merah digoreng, kacang tanah digoreng, kemudian dihaluskan bersama bumbu lain. Bumbu kacang dicaikan dengan air asam dan air matang cicip rasanya.

Cara menghidang: Pecal dihidangkan dalam piring ceper, sayuran disiram dengan saus kacang atau dapat juga sayuran dan saus kacang dipisahkan waktu menghidang.

Peralatan yang digunakan untuk membuat pecal antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna memotong-motong sayuran, (2) periuk alat untuk merebus sayuran, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan bumbu pecal, (4) piring, sebagai tempat menghidangkan pecal, dan, (5) daun pisang, tempat membungkus pecal.

Sebagai sayuran atau makanan yang sudah menjadi khas di daerah Pasemah, pecal tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi pecal dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang

terkandung didalamnya.

Sebagai makanan jajanan yang dijual di warung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 500,- sampai Rp 1.000,- untuk satu porsi. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, pecal juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Pecal juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Pecal sebagai makanan jajanan pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan atau makanan jajanan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan berbagai variasi sayuran dan bumbu penyedap lainnya. Pembuatan dengan menggunakan bahan-bahan yang lain dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya. Namun kerugiannya, rasanya tidak selezat daripada menggunakan bahan yang asli.

Nilai yang terkandung pada makanan ini adalah nilai kekeluargaan, karena dalam menyantap makanan ini diutamakan bersama-sama anggota keluarga ayah, ibu dan anak-anak sebagai menu makanan sehari-hari sebagai lauk-pauk nasi. Di samping itu kalau memasaknya dalam porsi yang lebih banyak dapat diberikan sebagian kepada kerabat dekat maupun tetangga sebelah rumah. Saling memberi makanan antar keluarga di daerah Pasemah masih sering dilakukan mengingat rasa persaudaraan di antara penduduk sangat kental sejak dari puyang atau nenek moyang mereka dahulunya.

32. Perkedel Tempe

Perkedel tempe merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari jenis kacang-kacangan yaitu dari kacang kedelai yang telah dibentuk menjadi tempe. Cara pengolahan makanan ini dengan digoreng. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian makanan ini dipercaya bukanlah

merupakan makanan asli suku bangsa Pasemah tetapi sangat disukai oleh orang-orang Pasemah.

Perkedel tempe adalah jenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan perkedel tempe karena makanan ini bahan utamanya adalah tempe, yang dimasak dengan cara digoreng dengan minyak kelapa. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan ringan atau makanan jajanan, perkedel tempe selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan diwarung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering diujakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Perkedel tempe sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat perkedel tempe dibutuhkan bahan antara lain: 1 ptg tempe dihaluskan, 1 btr telur, 1 daun bawang diiris halus, 2 bh siung bawang merah dicincang, pala, merica dan garam halus secukupnya, dan minyak goreng. Cara membuatnya: semua bahan dicampur kecuali minyak. Setelah diaduk-aduk hingga rata, adonan dipotong-potong sebesar genggam tangan (sekepal), lalu dibentuk bulat pipih. Setelah itu digoreng hingga matang atau warna kekuning-kuningan dan selanjutnya siap dihidangkan.

Untuk membuat perkedel tempe yang bagus, dalam arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk menggoreng harus terus membara tetapi tidak boleh apinya terlalu besar karena bisa hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat perkedel tempe antara lain

berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengiris atau memotong-motong bawang, (2) alat untuk tempat alat mengiris bawang, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mencampurkan adonan perkedel tempe sebelum digoreng, (4) kualu, yakni alat untuk menggoreng perkedel tempe, (5) kayu bakar, yaitu alat yang dipakai untuk memasak, (6) tungku, alat untuk meletakkan kualu dan dibawahnya kayu bakar, dan (7) piring, sebagai tempat menghidangkan perkedel tempe.. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada disekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Cara menghidangkan perkedel tempe sebelum dimakan, pada umumnya ditunggu hingga dingin kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan yang sudah menjadi khas di daerah Pasemah, perkedel tempe tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik didaerah perkotaan maupun didaerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi perkedel tempe dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Sebagai makanan jajanan yang dijual diwarung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 200,- sampai Rp 400,- untuk satu perkedel. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupam masyarakat Pasemah, perkedel tempe juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Perkedel tempe juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Perkedel tempe pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai

didaerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan ini.

Sumber Pustaka:

33. Perkedel Talas/Singkong

Perkedel talas atau singkong merupakan makanan yang hampir sejenis dengan perkedel tempe. Namun perbedaannya makanan ini bahan utamanya terbuat dari talas atau singkong. Cara pengolahan makanan ini dengan digoreng. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari talas atau singkong.

Perkedel talas atau singkong adalah jenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan perkedel talas atau singkong karena makanan ini bahan utamanya adalah umbi taals atau singkong, yang dimasak dengan cara menggoreng di dalam kuah. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan di pagi hari sebelum berangkat kerja maupun ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan ringan atau jajanan, perkedel talas atau singkong selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan diwarung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering dijajakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Perkedel talas atau singkong sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat perkedel talas atau singkong digunakan bahan antara lain: $\frac{1}{4}$ ubi talas/singkong direbus dan dihaluskan. Bumbu-bumbu dihaluskan: 1 siung bawang putih, 4 siung bawang merah, 15 biji lada, garam secukupnya, setangkai daun sop diiris halus, 1 sendok makan bawang goreng, minyak goreng, dan sebutir telur.

Cara membuatnya: semua bahan dicampur menjadi satu, telur merahnya diambil sebagai adonan dan putihnya untuk menggoreng. Setelah adonan rata dibentuk kecil-kecil lonjong, dicelupkan ke dalam putih telur lalu digoreng sampai kuning.

Untuk membuat perkedel talas atau singkong yang bagus, dalam arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk menggoreng harus terus membara tetapi tidak boleh apinya terlalu besar karena bisa hangus atau gosong.

Sebagai makanan khas di daerah Pasemah, perkedel talas atau singkong tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi perkedel talas atau singkong dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Sebagai makanan jajanan yang dijual diwarung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 250,- sampai Rp 500,- untuk satu perkedel. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, perkedel talas atau singkong juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Perkedel talas atau singkong juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Perkedel talas atau singkong pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis

makanan tambahan ini.

33. Peyek Bayam

Peyek bayam merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari sayuran bayam. Cara pengolahan makanan ini dengan digoreng. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari daun bayam

Peyek bayam adalah jenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan peyek bayam karena makanan ini bahan utamanya adalah daun bayam, yang dimasak dengan cara menggoreng dengan minyak kelapa dalam kuah. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan tambahan, peyek bayam selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan diwarung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga.

Peyek bayam sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Makanan ringan ini sebagai pelengkap waktu makan nasi goreng jawawut. Bahan makanan ini terbuat dari: daun bayam yang lebar, terigu, minyak goreng dan air putih.

Disamping bahan utama tersebut terdapat pula bumbu-bumbu yang melengkapi peyek bayam ini. Bumbu-bumbu dihaluskan: 1 sendok makan ketumbar, 3 siung bawang putih, 4 biji kemiri, dan garam.

Cara membuatnya: 1. daun bayam dipetik satu-satu, 2. terigu dibuat adonan dengan air dengan bumbu-bumbu lalu daun bayam dimasukkan ke dalam adonan tadi, dan 3. digoreng satu-satu di dalam minyak panas, sampai kuning lalu diangkat.

Untuk membuat peyek bayam yang bagus, dalam arti tidak masaknya garing, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan ketrampilan khusus untuk membuat makanan ringan ini. Membuat makanan

ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk menggoreng harus terus membara tetapi tidak boleh apinya terlalu besar karena bisa hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat peyek bayam antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna memotong-motong daun bayam dan bumbunya, (2) kuah untuk tempat menggoreng, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan bumbu sebelum digoreng, (4) kayu bakar, yakni alat untuk membakar atau memasak peyek bayam, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan loyang dan dibawahnya bara api, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan peyek bayam, dan (7) toples untuk menyimpan peyek bayam agar tetap garing ketika dimakan.

Sebagai makanan khas di daerah Pasemah, perkedel bayam tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi perkedel bayam dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, peyek bayam juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Perkedel bayam juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

34. Pindang Daging

Pindang daging adalah makanan tradisional masyarakat Pasemah sebagai lauk ketika makan nasi. Makanan ini sudah ada sejak masa lalu dan diturunkan dari generasi ke generasi sebagai pelengkap hidangan makanan sehari-hari. Masyarakat makan makanan ini bukan sebagai hidangan setiap harinya tetapi dibuat sekali-kali saja, misalnya 1-2 kali seminggu. Sangat jarang makanan ini dikonsumsi karena mahal biaya yang dibutuhkan

guna membeli daging kerbau atau sapi.

Mengenai makanan tradisional pindang daging ini, tidak ada yang mengetahui sejak kapan ataupun asal-usul makanan tersebut di konsumsi oleh masyarakat Pasemah. Makanan ini sangat digemari oleh masyarakat karena rasanya yang enak ketika menelan nasi. Hidangan ini ketika disuguhkan akan menambah selera makan karena enak membuat napsu makan bertambah.

Pindang daging saat ini sudah dapat ditemui di rumah makan atau warung nasi tradisional yang banyak terdapat di daerah Lahat sehingga bagi mereka yang ingin cepat tanpa harus mengolah masakan tersebut dapat membeli di rumah makan tradisional di daerah Lahat.

Untuk menyiapkan *pindang daging* terlebih dahulu harus dipersiapkan berbagai bahan atau bumbu seperti: daging kerbau sekitar 1 kg, jahe, serai, ketumbar, bawang merah, lengkuas, bawang putih, daun salam. Kesemua bumbu ini harus dipersiapkan terlebih dahulu dan tidak boleh terlewatkan satu bumbu pun, karena akan mengurangi rasa dan kenikmatan pindang daging ini. Pada umumnya bumbu saat ini diperoleh dengan membelinya di warung yang menjual berbagai kebutuhan sehari-hari, namun jika bumbu atau bahkan ada yang memiliki dari hasil kebun, maka mereka tidak perlu lagi harus mengeluarkan biaya untuk membeli bahan-bahan tersebut. Namun sebaliknya dengan daging pada umumnya adalah hasil pembelian di pasar.

Cara membuat pindang daging pertama-tama daging dicuci bersih sehingga tidak ada kotoran atau darah yang masih melekat. Semua bumbu dihaluskan satu demi satu ataupun bersamaan, seperti ketumbar, serai, lengkuas, bawang putih, bawang merah dan jahe.

Setelah seluruh bumbu dihaluskan lalu ditumis dengan sedikit minyak goreng, kemudian ditambahkan air secukupnya. Banyaknya air sesuai dengan banyaknya kuah yang dibutuhkan ketika memasak pindang daging ini. Kemudian dimasukkan daging dan diaduk hingga matang.

Seluruh proses memasak makanan tersebut dilakukan di dalam panci dengan menggunakan kayu bakar guna memasaknya, namun saat ini sudah jarang ditemui karena lebih sering digunakan kompor. Makanan ini biasanya lebih sering dimasak oleh ibu rumah tangga yang memiliki tugas sehari-hari menyiapkan makanan untuk seluruh anggota keluarga.

Nilai yang terkandung pada makanan ini adalah nilai kekeluargaan, karena dalam menyantap makanan ini diutamakan bersama-sama anggota keluarga ayah, ibu dan anak-anak sebagai menu makanan sehari-hari sebagai lauk-pauk nasi. Di samping itu kalau memasaknya dalam porsi yang lebih banyak dapat diberikan sebagian kepada kerabat dekat maupun tetangga

sebelah rumah. Saling memberi makanan antar keluarga di daerah Pasemah masih sering dilakukan mengingat rasa persaudaraan di antara penduduk sangat kental sejak dari puyang atau nenek moyang mereka dahulunya.

Sumber Pustaka:

35. Pindang Ikan

Pindang ikan merupakan salah satu makanan tradisional yang sudah sangat terkenal di kalangan masyarakat di Sumatera Selatan. Hampir setiap etnis di sana memiliki makanan tradisional *pindang* dan secara umum hampir sama namun apabila kita telusuri lebih jauh mengenai cita rasa dan bahan-bahan yang digunakan untuk mengolah masakan pindang tersebut akan kita temui ciri khas masing-masing etnis. *Pindang ikan* sangat digemari oleh masyarakat di sana, demikian juga bagi pendatang yang berkunjung di Sumatera Selatan, khususnya di wilayah Pasemah akan mencoba santapan *pindang ikan* tersebut.

Pindang ikan merupakan makanan sehari-hari yang memiliki tempat istimewa bagi masyarakat di sana. *Pindang ikan* bahkan menjadi kebanggaan mereka yang selalu disajikan kepada tamu yang datang berkunjung ke rumah. Makanan *pindang ikan* adalah makanan pelengkap selain lauk pauk lainnya saat menyantap nasi.

Disebut *pindang ikan*, menurut informan adalah karena yang dipindang itu berupa ikan. Ikan yang dipindang seperti ikan Baung, jelawat, paten dan sebagainya. Sedangkan asal mula sebutan pindang sudah ada sejak masa lalu dan digunakan hingga saat ini, beberapa informan yang ditanya mengenai sejarah makanan tersebut tidak ada yang mengetahui secara pasti.

Selain untuk makan pelengkap sehari-hari, *pindang ikan* juga selalu disajikan saat-saat hajatan sebagai hidangan yang sangat digemari bagi masyarakat di Muara Kuang bahkan Sumatera Selatan pada umumnya. Menyajikan hidangan *pindang ikan* tidak hanya rasa yang lezat tetapi harus dapat memberikan tampilan yang mengundang selera makan serta penyajian dalam keadaan cukup higienis mengandung kalori dan protein sehingga memberi manfaat dalam mengkonsumsi makanan.

Makanan *pindang ikan* sebagai salah satu lauk pauk makanan sehari-hari dan sangat digemari oleh sebagian besar masyarakatnya selalu disajikan pada berbagai kegiatan makan baik dalam lingkungan keluarga maupun masyarakat.

Untuk memasak *pindang ikan* terlebih dahulu harus dipersiapkan bahan-bahan seperti: ikan, kunyit, asam belimbing, bawang merah, cabe, terasi, laos, dan garam secukupnya.

Pertama-tama ikan dibersihkan terlebih dahulu, lalu berbagai bumbu tersebut dihaluskan seperti kunyit, bawang, cabe, asam belimbing, dengan memakai garam sedikit. Selanjutnya ikan dicampurkan dengan berbagai bumbu tersebut.

Tempat memasak digunakan panci dengan pengapian melalui kompor atau gas sebagian penduduk di pedalaman masih ada yang menggunakan kayu bakar.

Air sedikit dimasukkan ke dalam panci dan dimasak lamanya 5 (lima) menit lalu masukkan bahan-bahan tersebut ke dalam panci dan diaduk sedikit lalu tunggu hingga masak. Setelah itu *pindang ikan* siap untuk disajikan bersama lauk pauk lainnya saat menyantap makan siang dan malam.

Untuk membuat pindang ikan yang bagus, dalam arti tidak masak ikan di bagian luarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat pindang ikan antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna membersihkan ikan dan alat memotong-motong bumbunya, (2) kuuli alat untuk tempat merebus, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk bumbu pindang ikan sebelum direbus, (4) kayu bakar atau arang, yakni alat untuk membakar atau memasak pindang ikan, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan kuuli dan dibawahnya bara api, (6) mangkok, sebagai tempat menghidangkan pindang ikan. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada disekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, pindang ikan tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun temurun. Adapun fungsi pindang ikan dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Sebagai lauk pauk jajanan yang dijual di warung atau kedai nasi, pindang ikan mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 1.500,- sampai Rp 3.000,- untuk satu

potong ikan. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, pindang ikan juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Pindang ikan juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang ke rumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Nilai yang terkandung pada makanan ini adalah nilai kekeluargaan, karena dalam menyantap makanan ini diutamakan bersama-sama anggota keluarga ayah, ibu dan anak-anak sebagai menu makanan sehari-hari sebagai lauk-pauk nasi. Di samping itu kalau memasaknya dalam porsi yang lebih banyak dapat diberikan sebagian kepada kerabat dekat maupun tetangga sebelah rumah. Saling memberi makanan antar keluarga di daerah Pasemah masih sering dilakukan mengingat rasa persaudaraan di antara penduduk sangat kental sejak dari puyang atau nenek moyang mereka dahulunya.

36. Sambal Bajak

Sambal bajak merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang terdapat pada suku Pasemah di daerah Lahat. Sebagaimana di daerah lainnya, *sambal bajak* adalah makanan pelengkap sehari-hari. Makanan *sambal bajak* terbuat dari berbagai jenis bahan dan bumbu yang dimasak dengan cara digoreng di dalam kuah.

Sambal bajak dapat dimasak dan disajikan kapan saja ketika menyantap hidangan makanan sehari-hari terutama saat makan siang dan makan malam. Masyarakat Pasemah sehari-hari makan sebanyak 3 kali sehari yaitu pagi, siang dan malam. Pada pagi hari biasanya memakan makanan yang ringan-ringan saja seperti berbagai jenis kue. Sedangkan pada siang dan malam hari mereka menyantap menu dengan porsi yang lebih banyak dan lauk pauk yang lebih bervariasi.

Bagi masyarakat Pasemah, seperti halnya masyarakat Minang, memakan hidangan tanpa rasa yang pedas maka akan mengurangi selera makan mereka. Oleh sebab itu *sambal bajak* yang memiliki cita rasa yang menonjol akan rasa pedas sangat digemari oleh masyarakat di sana.

Jenis *sambal bajak* yang terdapat pada masyarakat Pasemah merupakan hasil olahan atau dimasak sendiri dirumah. Namun saat ini sudah banyak dijual di warung-warung nasi dengan menu tradisional yang tersebar di Kota Lahat tergantung kita memilih sesuai dengan selera dan keinginan. Jenis *sambal bajak* yang biasa terdapat di warung atau restoran Padang dan restoran umum lainnya berbeda bentuk dan rasanya, karena *sambal bajak* ini memiliki keunikan dan bahan-bahan yang berbeda dari bentuk *sambal* yang kita lihat dan rasa selama ini.

Sambal bajak sebagai salah satu makanan pelengkap sehari-hari sangat digemari oleh masyarakat Pasemah. Untuk memperoleh cita rasa makanan *sambal bajak* yang lezat maka harus mengetahui dan melengkapi berbagai bahan dan bumbu yang harus dipersiapkan apabila ingin memasak *sambal bajak* tersebut.

Bahan-bahan yang harus dipersiapkan untuk membuat *sambal bajak* adalah sebagai berikut: cabe merah, ikan teri, asam, gula merah, bawang merah, dan minyak sayur. Cara membuat: cabe digiling sampai halus, ikan teri dicuci lalu digoreng, asam diberi air dan diperas airnya, cabe yang sudah ditumbuk ditumis, masukkan air asam, teri, gula merah diaduk sampai masak, siap dihidangkan.

Untuk tempat memasaknya dipergunakan kuali dan kompor. Pada masa lalu untuk memasak selalu menggunakan kayu bakar namun saat ini sudah banyak keluarga disana yang menggunakan kompor bahkan dengan kompor gas. Setelah masak maka makanan tersebut siap untuk dihidangkan bersama dengan lauk pauk lainnya.

Nilai yang terkandung pada makanan ini adalah nilai ekonomis dan kekeluargaan. Bahan-bahan pembuat makanan ini tergolong mudah dan harganya terjangkau sehingga siapa saja dapat membuat dan memakan makanan sambal goreng tersebut.

37. Sambal Jamur Kuping

Sambal jamur kuping merupakan salah satu dari beberapa jenis sambal dalam kehidupan masyarakat Pasemah yang bahan utamanya terbuat dari jamur kuping. Cara pengolahan makanan ini dengan dipanggang. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari labu siam.

Sambal jamur kuping adalah jenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya

dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan sambal jamur kuping karena makanan ini bahan utamanya adalah jamur kuping, yang dimasak dengan cara menggoreng dengan minyak kelapa dalam kuah. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan tambahan, sambal jamur kuping selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga.

Sambal jamur kuping sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Sambal jamur kuping merupakan salah satu dari beberapa sambal yang dibuat guna pelengkap menu ketika makan. Bahan yang digunakan untuk membuat sambal ini antara lain: 1 ons jamur kuping, sejempit ebi (udang kering), 6 biji cabe hijau, 2 biji cabe merah, 1 siung bawang putih, 4 siung bawang merah, tomat, minyak goreng, garam, gula secukupnya.

Cara membuat:

1. Jamur dibersihkan, direndam lalu dipotong-potong
2. Ebi (udang kering) direndam, dicuci lalu dimemarkan
3. Bumbu-bumbu diiris-iris, kemudian ditumis, dimaskan ebi diberi air sedikit setelah mendidih dimasukkan jamurnya.

Untuk membuat sambal jamur kuping yang bagus, dalam arti tidak masaknya garing, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk menggoreng harus terus membara tetapi tidak boleh apinya terlalu besar karena bisa hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat peyek bayam antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna memotong-motong daun bayam dan bumbunya, (2) kuah untuk tempat menggoreng, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan bumbu sebelum digoreng, (4) kayu bakar, yakni alat untuk membakar atau memasak peyek bayam, (5) tungku, yaitu alat

yang dipakai tempat meletakkan loyang dan dibawahnya bara api, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan peyek bayam, dan (7) toples untuk menyimpan peyek bayam agar tetap garing ketika dimakan.

Sebagai makanan khas di daerah Pasemah, perkedel bayam tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik didaerah perkotaan maupun didaerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi perkedel bayam dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, peyek bayam juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Perkedel bayam juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

38. Sambal Unji

Sambal unji merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang terdapat pada suku Pasemah di daerah Lahat. Sebagaimana di daerah lainnya, *sambal unji* adalah makanan pelengkap sehari-hari. Makanan *sambal unji* terbuat dari berbagai jenis bahan dan bumbu yang hampir sama dengan sambal bajak namun perbedaannya terletak pada buah unji. Sambal unji dimasak dengan cara digoreng menggunakan minyak kelapa.

Sambal unji dapat dimasak dan disajikan kapan saja ketika menyantap hidangan makanan sehari-hari terutama saat makan siang dan makan malam. Masyarakat Pasemah sehari-hari makan sebanyak 3 kali sehari yaitu pagi, siang dan malam. Pada pagi hari biasanya memakan makanan yang ringan-ringan saja seperti berbagai jenis kue. Sedangkan pada siang dan malam hari mereka menyantap menu dengan porsi yang lebih banyak dan lauk pauk yang lebih bervariasi.

Bagi masyarakat Pasemah, seperti halnya masyarakat Minang, memakan hidangan tanpa rasa yang pedas maka akan mengurangi selera

makan mereka. Oleh sebab itu *sambal unji* yang memiliki cita rasa yang menonjol akan rasa pedas sangat digemari oleh masyarakat di sana.

Jenis *sambal unji* yang terdapat pada masyarakat Pasemah merupakan hasil olahan atau dimasak sendiri dirumah. Namun saat ini sudah banyak dijual di warung-warung nasi dengan menu tradisional yang tersebar di Kota Lahat tergantung kita memilih sesuai dengan selera dan keinginan. Jenis *sambal unji* yang biasa terdapat di warung atau restoran Padang dan restoran umum lainnya berbeda bentuk dan rasanya, karena *sambal unji* ini memiliki keunikan dan bahan-bahan yang berbeda dari bentuk *sambal* yang kita lihat dan rasa selama ini.

Sambal unji sebagai salah satu makanan pelengkap sehari-hari sangat digemari oleh masyarakat Pasemah. Untuk memperoleh cita rasa makanan *sambal unji* yang lezat maka harus mengetahui dan melengkapi berbagai bahan dan bumbu yang harus dipersiapkan apabila ingin memasak *sambal unji* tersebut.

Sambal unji merupakan pelengkap ketika makan. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat *sambal unji* adalah: 6 biji cabe merah, 1 siung bawang putih, 4 siung bawang merah, segenggam ikan teri, garam, tomat, terasi sedikit, minyak goreng, 2 buah unji.

Cara membuatnya: unji dipotong-potong, dicuci lalu digoreng sebentar, ikan teri dibersihkan digoreng. Cabe dibuang biji lalu dipotong panjang-panjang. Bawang merah, bawang putih dikupas diiris. Tomat diiris-iris. Selanjutnya bawang ditumis dengan sedikit minyak masukkan cabe dan terasi serta tomat diaduk hingga rata dan harum terakhir masukkan unjinya.

Untuk tempat memasaknya dipergunakan kuali dan kompor. Pada masa lalu untuk memasak selalu menggunakan kayu bakar namun saat ini sudah banyak keluarga disana yang menggunakan kompor bahkan dengan kompor gas. Setelah masak maka makanan tersebut siap untuk dihidangkan bersama dengan lauk pauk lainnya.

Nilai yang terkandung pada makanan ini adalah nilai ekonomis dan kekeluargaan. Bahan-bahan pembuat makanan ini tergolong mudah dan harganya terjangkau sehingga siapa saja dapat membuat dan memakan makanan *sambal goreng* tersebut.

39. Sate Gondang

Sate gondang merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari biji gondang. Cara pengolahan makanan ini dengan dipanggang. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-

hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari biji gondang

Sate gondang adalah jenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan sate gondang karena makanan ini berbentuk sate dan bahan utamanya adalah biji gondang, yang dimasak dengan cara memanggang di atas api. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan tambahan, *sate gondang* selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering dijajakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Sate gondang sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Sate gondang merupakan lauk ketika makan nasi bokek. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat sate gondang adalah: 10 biji gondang dibersihkan dicampur dengan bumbu-bumbu: ketumbar, bawang bombay, garam yang sudah dihaluskan, dimasak sampai empuk lalu ditusuki pakai tusuk sate baru dipanggang. Setelah masak dihidangkan dengan sambal.

Untuk membuat sate gondang yang bagus, dalam arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak.. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Bara yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya terlalu besar karena bisa hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat sate gondang antara lain berupa: (1) **pisau**, yaitu alat guna mengupas kulit biji gondang dan alat memotong-motong bumbunya, (2) lidi, alat untuk tempat menusukkan sate

gondang, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk bumbu sate gondang, (4) *arang*, yakni alat untuk membakar sate gondang, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan lidi sate gondang, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan sate gondang. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Sebagai makanan khas di daerah Pasemah, sate gondang tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi sate gondang dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Sebagai makanan jajanan yang dijual di warung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp 200,- sampai Rp 500,- untuk satu tusuk sate. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merpotkan dan memerlukan waktu yang lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, sate gondang juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Sate gondang juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Sate gondang pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara memanggang di atas kompor. Pembuatan dengan cara demikian dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya. Namun kerugian semasak dengan cara tersebut rasanya tidak selezat daripada pengolahan dengan cara memanggang.

40. Sate Pensi/Sate Jamur Kukuran

Sate pensi atau sate jamur kukuran merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari pensi atau jamur kukuran. Cara pengolahan makanan ini dengan dipanggang. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari pensi atau jamur kukuran.

Sate pensi atau sate jamur kukuran adalah jenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan sate pensi atau sate jamur kukuran karena makanan ini berbentuk sate dan bahan utamanya adalah pensi dan dapat juga menggunakan jamur kukuran, yang dimasak dengan cara memanggang di atas api. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai lauk ketika makan nasi jagung.

Sebagai makanan tambahan, *sate pensi atau sate jamur kukuran* selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan diwarung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering dijajakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Sate pensi atau sate jamur kukuran sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Sate pensi merupakan lauk ketika memakan nasi jagung. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat sate pensi adalah: pensi yang sudah direbus, 1 buah labu siam diparut, diberi sedikit garam lalu diperas, 2 siung bawang putih, 6 siung garam secukupnya, daun pisang, piting, 1 butir telur.

Cara membuat: semua bahan dicampur jadi satu lalu diaduk hingga rata, lalu dibungkus dengan daun dan dikukus kurang leboh 20 menit. Siap dihidangkan, kalau memakai jamur kukuran/jamur gerigit, jamurnya dibersihkan, ditumbuk kasar dan dicampurkan menjadi satu dengan bahan-bahan yang lain tadi.

Untuk membuat sate pensi atau sate jamur kukuran yang bagus, dalam

arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak.. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Bara yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya terlalu besar karena bisa hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat sate pensi atau sate jamur ukuran antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas kulit pensi dan alat memotong-motong jamur ukuran, (2) lidi, alat untuk tempat menusukkan sate pensi, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk meletakkan bumbu sate pensi, (4) *arang*, yakni alat untuk membakar sate pensi, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan lidi sate pensi dan dibawahnya bara api, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan sate pensi. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Sebagai makanan khas di daerah Pasemah, sate pensi tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik didaerah perkotaan maupun didaerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi sate pensi dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Dalam kehidupam masyarakat Pasemah, sate pensi juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Sate pensi juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Sate pensi pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara memanggang di atas kompor. Pembuatan dengan cara demikian dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya.

Namun kerugian semasak dengan cara tersebut rasanya tidak selezat daripada pengolahan dengan cara memanggang.

Nilai yang terkandung pada sate pensi ini adalah nilai kekeluargaan dan ekonomis, sebab makanan ini sedap dinikmati bersama-sama anggota keluarga maupun kerabat lain yang ada di rumah. Bernilai ekonomis karena bahan-bahan pembuat makanan ini adalah pensi (keong kecil) lokal yang banyak ditemui di daerah Lahat. Sate pensi pada saat ini sudah jarang dibuat mengingat bahan utamanya yaitu pensi sudah jarang ditemukan. Jenis hewan ini sudah mulai punah dan jarang ditemukan di sungai-sungai saat ini. Makanan ini dibuat apabila ada kerinduan untuk menikmati sate pensi dan nasi jagung teman nasi ketika makan sehari-hari.

41. Sate Ruan

Sate ruan kukuran merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari ikan gabus. Cara pengolahan makanan ini dengan dipanggang. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari ikan gabus.

Sate ruan adalah jenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Tidak diketahui secara pasti kenapa dinamakan sate ruan karena tidak didapatkan informasi tentang penamaan makanan ini. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai lauk ketika makan ketupat atau lontong.

Sebagai makanan tambahan, *sate ruan* selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering diujakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (baku) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Sate ruan sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang

akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat sate ruan dibutuhkan bahan-bahan: 200 gram daging ikan gabus, 100 cc santan kental, 1 ruas jari kunyit dihaluskan, 15 cm serai, potong dan ditumbuk sehingga menjadi halus, 3 buah bawang merah, iris tipis, 2 siung bawang putih, iris tipis, 1 sendok teh bubuk ketumbar, ½ sendok teh bubuk jinten, 1 sdt garam, 2 telur ayam kocok, lidi sebagai tusuk sate secukupnya, dan daun pisang secukupnya sebagai tempat piring atau alas hidangan sate ruan.

Cara membuat sate ruan adalah: haluskan daging ikan gabus, lalu tuang santan. Tumis kunyit, serai, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan jinten. Angkat lalu haluskan bersama garam. Campur bumbu dengan telur, aduk hingga rata. Campur adonan telur dengan adonan ikan aduk rata. Ambil daun pisang, letakkan 2 sendok makan adonan ikan, bungkus dan sematkan. Kukus hingga matang angkat dan dinginkan. Tusuk daging ikan gabus yang telah dikukus dengan tusuk sate, bakar di atas bara hingga kecoklatan. Potong cabai rawit, dan ketimun kecil-kecil. Tambahkan air jeruk nipis, gula pasir dan garam, aduk. Sajikan sate ruan dengan acar.

Untuk membuat sate ruan yang bagus, dalam arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak.. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Bara yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya terlalu besar karena bisa hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat sate ruan antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna membersihkan ikan gabus dan alat memotong-motong bumbunya, (2) lidi, alat untuk tempat menusukkan sate ruan, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk meletakkan bumbu sate ruan, (4) *arang*, yakni alat untuk membakar sate ruan, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan lidi sate ruan dan dibawahnya bara api, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan sate ruan. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Sebagai makanan khas di daerah Pasemah, sate ruan tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik didaerah perkotaan maupun didaerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-

temurun. Adapun fungsi sate ruan dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Sebagai contoh, fungsi sate ruan sebagai makanan jajanan yang dijual di warung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp. 250,- sampai Rp. 500,- untuk satu tusuk sate. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, sate ruan juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Sate ruan juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Sate ruan pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara memanggang di atas kompor. Pembuatan dengan cara demikian dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya. Namun kerugian semasak dengan cara tersebut rasanya tidak selezat daripada pengolahan dengan cara memanggang.

42. Sate Tembuai (Keong Mas)

Sate tembuai atau keong mas merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari ikan gabus. Cara pengolahan makanan ini dengan dipanggang. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari tembuai.

Sate tembuai atau keong mas adalah jenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan sate tembuai atau keong mas karena makanan ini bahan utamanya adalah tembuai atau keong mas yang dimasak dengan cara memanggang di atas api. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan

ketika makan nasi atau ketupat/lontong.

Sebagai makanan tambahan, sate tembuai atau keong mas selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan diwarung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering dijajakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Sate tembuai atau keong mas sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat sate tembuai atau keong mas dibutuhkan bahan-bahan: Tembuai atau keong mas. Bumbu: bawang merah, putih, ketumbar, garam (untuk sate). Sementara itu bumbu untuk saos: kacang tanah, bawang merah/putih, cabe rawit, jeruk nipis.

Cara membuat sate tembuai atau keong mas adalah: tembuai atau keong mas dibersihkan, lalu direbus diambil isinya. Semua bumbu digiling halus setelah itu dicampurkan dengan keong tadi hingga rata. Apabila telah rata lalu ditusuk dengan tusuk sate dan selanjutnya dipanggang sampai masak.

Untuk saos dibutuhkan bahan: kacang tanah, cabe, jeruk nipis. Cara membuat: kacang tanah digongseng sampai masak. Bumbu digiling sampai halus. Kacang tanah digiling sampai halus. Campurkan bumbu dan kacang tanah tadi ditambah air panas secukupnya ditambah air jeruk nipis. Sate yang sudah masak tadi kalau mau menghidangkan tambahkan saos kacang tanah tadi.

Untuk membuat sate tembuai atau keong mas yang bagus, dalam arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak.. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Bara yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya terlalu besar karena bisa hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat sate tembuai atau keong mas

antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas tembuai dan alat memotong-motong bumbunya, (2) lidi, alat untuk tempat menusukkan sate tembuai, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk bumbu sate tembuai, (4) *arang*, yakni alat untuk membakar sate tembuai, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan lidi sate tembuai, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan sate tembuai. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Cara menghidangkan sate tembuai sebelum dimakan, pada umumnya didinginkan terlebih dahulu karena kalau dimakan ketika panas kurang mengenaikan bagi lidah dan gigi. Setelah berangsur dingin kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya. Bisa juga dihidangkan atas daun pisang.

Sebagai makanan khas di daerah Pasemah, sate tembuai tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi sate tembuai dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Dinilai dari segi ekonomi, fungsi sate tembuai atau keong mas sebagai makanan jajanan yang dijual di warung maupun kedai nasi mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp. 500,- sampai Rp. 1.000,- untuk satu tusuk sate. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, sate tembuai juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Sate tembuai juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Sate tembuai atau keong mas pada saat ini keberadaannya masih sering

dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara memanggang di atas kompor. Pembuatan dengan cara demikian dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya. Namun kerugian semasak dengan cara tersebut rasanya tidak selezat daripada pengolahan dengan cara memanggang.

Nilai yang terkandung pada *sate tembuai* ini adalah nilai kekeluargaan dan ekonomis, sebab makanan ini sedap dinikmati bersama-sama anggota keluarga maupun kerabat lain yang ada di rumah. Bernilai ekonomis karena bahan-bahan pembuat makanan ini adalah hewan lokal yang banyak hidup di daerah perkebunan. Berdasarkan hal ini tentu guna membuat makanan ini tidak dibutuhkan biaya yang besar. Sate tembuai pada saat ini banyak dijual sebagai alternatif lauk ketika makan ketupat. Biasanya sate yang dijual hanya menggunakan daging sapi/kerbau maupun daging ayam, tapi sekarang sebagai lauknya ada sate tembuai. Makanan ini merupakan makanan khusus karena tidak dimasak sebagai lauk-pauk teman nasi ketika makan sehari-hari.

43. Saus Kacang Tanah

Saus kacang tanah merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari jenis kacang-kacangan yaitu kacang tanah. Cara pengolahan makanan ini dengan dipanggang. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari kacang tanah.

Saus kacang tanah adalah jenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan saus kacang tanah karena makanan ini berupa saus dan bahan utamanya adalah kacang tanah yang dimasak dengan cara direbus sampai mengental. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai sambal ketika makan nasi.

Saus kacang tanah sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat saus kacang tanah diperlukan bahan: ½ ons kacang

tanah goreng dihaluskan, 2 buah bawang merah, 1 buah bawang putih dihaluskan, 3 buahh cabe merah, garam dan gula secukupnya, santan/kaldu secukupnya, 1 kerat lengkuas, 1 lembar daun salam. Sementara itu cara membuatnya: Semua bahan dimasak hingga kental dan matang.

Peralatan yang digunakan untuk membuat saus kacang tanah antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas bawang dan alat memotong-motong bumbunya, (2) panci atau baskom, yakni alat untuk meletakkan semua bumbu, (3) kuali alat untuk memasak saus kacang tanah, (4) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan kuali dan dibawahnya bara api, (5) piring kecil, sebagai tempat menghidangkan saus kacang tanah. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Sebagai makanan khas di daerah Pasemah, saus kacang tanah tidak hanya bermakna sebagai makarian tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik didaerah perkotaan maupun didaerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi saus kacang tanah dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

Dalam kehidupam masyarakat Pasemah, saus kacang tanah juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jam.uan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Saus kacang tanah juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang kerumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

44. Sayur Bening Bayam

Sayur bening bayam merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari sayur-sayuran yaitu bayam. Cara pengolahan makanan ini dengan merebus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan

yang terbuat dari sayur bayam.

Sayur bening bayam adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan sayur bening bayam karena makanan ini berupa sayur yang bening dan bahan utamanya adalah bayam yang dimasak dengan cara merebus di dalam kuah atau periuk. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai sayur ketika makan nasi.

Sayur bening bayam sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Sayur bening bayam dinamakan demikian karena bentuknya yang bening dan bahan utamanya terbuat dari sayuran bayam. Sayur ini kebanyakan dibuat guna melengkapi makan siang. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat sayur bening bayam adalah: 2 ikat bayam, 1 buah jagung muda, ½ buah tomat, bawang putih 1 siung, bawang merah 3 biji, seujung jari temu kunci, garam, gula pasir secukupnya, dan air yang berfungsi sebagai kuahnya.

Cara membuatnya: pertama-tama bayam dicuci lalu dipetiki daunnya. Air dididihkan ditambah garam, gula dan temu kunci serta jagung dipotong-potong direbus hingga masak. Bawang merah, bawang putih dikupas lalu diiris-iris dan digoreng. Tomat dipotong bulat. Setelah air mendidih bayam dimasukkan lalu dimasukkan potongan tomat sebentar kemudian diangkat, temu kunci dikeluarkan. Dihidangkan dalam mangkok lalu ditaburi bawang goreng.

Untuk mendapatkan sayur bening bayam yang bagus, dalam arti masak semuanya merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga semuanya sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat sayur bening bayam antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna memotong-motong bayam dan bumbu lainnya, (2) kuah atau periuk alat untuk tempat memasak memasak sayur

bening bayam, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk tempat mencuci bayam dan bumbu lainnya, (4) *arang*, yakni alat untuk sumber pembakaran, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan kuali atau periuk dan dibawahnya bara api, (6) mangkok, sebagai tempat menghidangkan sayur bening bayam. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangganya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, sayur bening bayam tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang ke rumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun temurun. Adapun fungsi sayur bening bayam dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, sayur bening bayam mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Sayur bening bayam juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang ke rumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Sayur bening bayam pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis sayuran yang banyak mengandung gizi ini.

44. Sayur Bening Bayam

Sayur bening bayam merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari sayur-sayuran yaitu bayam. Cara pengolahan makanan ini dengan merebus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari sayur bayam.

Sayur bening bayam adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada

umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan sayur bening bayam karena makanan ini berupa sayur yang bening dan bahan utamanya adalah bayam yang dimasak dengan cara merebus di dalam kuah atau periuk. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai sayur ketika makan nasi.

Sayur bening bayam sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Sayur bening bayam dinamakan demikian karena bentuknya yang bening dan bahan utamanya terbuat dari sayuran bayam. Sayur ini kebanyakan dibuat guna melengkapi makan siang. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat sayur bening bayam adalah: 2 ikat bayam, 1 buah jagung muda, ½ buah tomat, bawang putih 1 siung, bawang merah 3 biji, seujung jari temu kunci, garam, gula pasir secukupnya, dan air yang berfungsi sebagai kuahnya.

Cara membuatnya: pertama-tama bayam dicuci lalu dipetiki daunnya. Air dididihkan ditambah garam, gula dan temu kunci serta jagung dipotong-potong direbus hingga masak. Bawang merah, bawang putih dikupas lalu diiris-iris dan digoreng. Tomat dipotong bulat. Setelah air mendidih bayam dimasukkan lalu dimasukkan potongan tomat sebentar kemudian diangkat, temu kunci dikeluarkan. Dihidangkan dalam mangkok lalu ditaburi bawang goreng.

Untuk mendapatkan sayur bening bayam yang bagus, dalam arti masak semuanya merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga semuanya sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat sayur bening bayam antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna memotong-motong bayam dan bumbu lainnya, (2) kuah atau periuk alat untuk tempat memasak sayur bening bayam, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk tempat mencuci bayam dan bumbu lainnya, (4) *arang*, yakni alat untuk sumber pembakaran, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan kuah atau periuk dan dibawahnya

bara api, (6) mangkok, sebagai tempat menghidangkan sayur bening bayam. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, sayur bening bayam tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang ke rumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun temurun. Adapun fungsi sayur bening bayam dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, sayur bening bayam mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Sayur bening bayam juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang ke rumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Sayur bening bayam pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis sayuran yang banyak mengandung gizi ini.

46. Sekuai

Sekuai merupakan penganan atau makanan yang bahan utamanya terbuat dari sekuai. Cara pengolahan makanan ini dengan dikukus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari sekuai.

Sekuai adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan sekuia karena kue atau makanan ringan ini bahan utamanya adalah sekuai yang dimasak dengan cara dikukus di dalam cetakan. Biasanya orang Pasemah

menyantapnya sebagai makanan ringan di pagi hari maupun ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan tambahan, sekuai selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung maupun dipasar. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama dengan anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering diajakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Sekuai sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Sekuai merupakan makanan yang dimakan pada waktu pagi dan sore hari. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat minuman ini adalah: ½ kg sekuai dibersihkan, diliwet lalu dikukus, ½ buah kelapa disangrai dan digiling halus, 1 ½ buah kelapa dibuat santan kental dimasak menjadi 2 gelas, 4 ons gula merah dimasak dengan sedikit air diberi pandan dan disaring, wijen/kacang tanah untuk penambah rasa, kacang disangrai lalu ditumbuk kasar, 1 sendok teh bumbu pikuk, dan garam secukupnya.

Cara membuatnya: semua bahan-bahan dimasak dalam wajian, kecuali kacang tanah atau wijen tidak dimasukkan. Diaduk terus sampai keluar minyaknya. Setelah masak lalu dimasukkan ke dalam cetak dipadat-padatkan atasnya dihias dengan kacang tanah atau wijen, dipotong-potong lalu dihidangkan dalam piring kue.

Untuk membuat sekuia yang bagus, dalam arti masak semuanya merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga semuanya sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat sekuai antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna memotong-motong bahannya, (2) loyang atau cetakan alat untuk tempat meletakkan sekuai agar tidak langsung berhubungan dengan bara api. Fungsinya adalah untuk cetakan sekuai, (3) panci atau baskom, yakni

alat untuk mengaduk-aduk adonan sekuai sebelum di panggang, (4) *arang kayu api*, yakni alat untuk membakar sekuai, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan loyang dan dibawahnya bara api, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan sekuai. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetanggan dekatnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, sekuai tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang ke rumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun temurun. Adapun fungsi sekuai dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Sebagai makanan jajanan yang dijual di warung maupun dipasar mempunyai nilai ekkonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp. 250,- sampai Rp. 500,- untuk satu potong. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, sekuai mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Sekuai juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang ke rumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Sekuai pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara merebus sampai kental lalu dimasukkan ke dalam cetakan. Pembuatan dengan cara demikian dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya. Namun kerugian semasak dengan cara tersebut, rasanya tidak lezat daripada pengolahan dengan cara memanggang.

Nilai yang terkandung pada minuman. *Sekuai* ini adalah nilai kekeluargaan dan ekonomis, sebab bahan-bahan pembuat minuman ini adalah

bahan-bahan lokal yang banyak ditemui di daerah tersebut. *Sekuai* sebagai bahan utamanya adalah tumbuhan yang banyak terdapat di daerah lingkup hidup orang-orang Pasemah. Minuman ini merupakan minuman sehari-hari yang kerap ditemui dan sangat merakyat serta menjadi minuman khas daerah ini yang dibanggakan oleh masyarakat Pasemah.

47. Serat Singkong

Serat singkong atau ubi kayu merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari singkong atau ubi kayu. Cara pengolahan makanan ini dengan dikukus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari singkong atau ubi kayu.

Serat singkong atau ubi kayu adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan serat singkong atau ubi kayu karena makanan ini bahan utamanya adalah singkong atau ubi kayu yang dimasak dengan cara mengukus di dalam dandang atau periuk. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan di pagi hari maupun ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan tambahan, serat singkong atau ubi kayu selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung maupun dipasar. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama dengan anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering diajakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Serat singkong atau ubi kayu sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat serat singkong atau ubi kayu dibutuhkan bahan: ubi kayu atau singkong. Cara membuat makanan ini: ubi dikupas kemudian dicuci dan diparut dengan parutan gaplek. Setelah itu diremas dengan garam lalu

dikukus sampai masak.

Untuk mendapatkan serat singkong atau ubi kayu yang bagus, dalam arti masak semuanya merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga semuanya sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat serat singkong atau ubi kayu antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas kulit singkong dan alat memotong-motong, (2) parutan alat untuk memarut singkong, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan singkong, (4) dandang atau periuk, yakni alat mengukus serat singkong, (5) *arang*, yakni alat untuk membakar serat singkong, (6) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan dandang atau periuk, (7) piring, sebagai tempat menghidangkan serat singkong. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Cara menghidangkan serat singkong atau ubi kayu sebelum dimakan, pada umumnya dipotong-potong sedemikian rupa sehingga hampir sama besar, kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, serat singkong atau ubi kayu tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang ke rumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun temurun. Adapun fungsi serat singkong dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Sebagai contoh, fungsi serat singkong atau ubi kayu makanan jajanan yang dijual di warung maupun dipasar mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp. 250,- sampai Rp. 500,- untuk satu potong. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, serat singkong atau ubi kayu

mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Serat singkong atau ubi kayu juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang ke rumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Serat singkong atau ubi kayu pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara mengukusnya dengan menggunakan kompor. Pembuatan dengan cara demikian dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya. Namun kerugian semasak dengan cara tersebut, rasanya tidak selezat daripada pengolahan dengan cara mengukus dengan kayu bakar.

48. Srikaya Pisang

Srikaya pisang merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari pisang kepok. Cara pengolahan makanan ini dengan dikukus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari pisang kepok.

Srikaya pisang adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan srikaya pisang karena makanan ini bahan utamanya adalah pisang kepok yang dimasak dengan cara mengukusnya. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan tambahan, srikaya pisang selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung maupun dipasar. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama dengan anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering diujakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Srikaya pisang sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambahan dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Makanan ini disebut srikaya pisang karena bahan utamanya adalah pisang. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat makanan ringan ini antara lain: pisang kepok 50 gram, telur ayam 25 gram, gula pasir 20 gram, daun pandan 1 lembar, garam secukupnya.

Cara membuat srikaya pisang adalah dengan cara: pisang dipilih yang sudah masak dibersihkan dan dikukus kemudian dipotong bulat-bulat pipih. Telur dikocok bersama gula pasir sampai tercampur halus dan menyatu, santan dicampurkan sedikit demi sedikit kedalam telur, tambahkan garam secukupnya dan aduk sampai rata. Pisang dicampurkan kedalamnya kemudian dikukus sampai matang.

Untuk mendapatkan srikaya pisang yang bagus, dalam arti masak semuanya merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga semuanya sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat srikaya pisang antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas kulit pisang kepok dan alat memotong-motong, (2) dandang atau periuk, yakni alat mengukus srikaya pisang, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan srikaya pisang sebelum dikukus, (4), *arang*, yakni alat untuk membakar srikaya singkong, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan dandang atau periuk, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan srikaya pisang. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Cara menghidangkan srikaya pisang sebelum dimakan, pada umumnya dipotong-potong sedemikian rupa sehingga hampir sama besar, kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, srikaya pisang tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang ke rumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun temurun. Adapun fungsi srikaya pisang dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Sebagai contoh, fungsi srikaya pisang makanan jajanan yang dijual di warung maupun dipasar mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp. 500,- sampai Rp. 1.000,- untuk satu potong. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, srikaya pisang mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Srikaya pisang juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang ke rumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

Srikaya pisang pada saat ini keberadaannya masih sering dijumpai di daerah Pasemah. Generasi muda sekarang juga menikmati jenis makanan tambahan ini. Dari cara pembuatan makanan ini sudah berkembang karena dapat dibuat dengan cara mengukusnya dengan menggunakan kompor. Pembuatan dengan cara demikian dianggap lebih praktis karena tidak begitu merepotkan ketika mengolahnya. Namun kerugian semasak dengan cara tersebut, rasanya tidak selezat daripada pengolahan dengan cara mengukus dengan kayu bakar.

49. Sop Jagung

Sop jagung merupakan makanan berupa sup yang bahan utamanya terbuat dari jagung. Cara pengolahan makanan ini dengan direbus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makan siang mereka membuat sup dari bahan yang terbuat dari jagung.

Sop jagung adalah sejenis sayuran atau makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan sop jagung karena makanan ini adalah sop yang bahan utamanya dari jagung dan dimasak dengan cara merebusnya dalam kuah. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan pelengkap ketika makan nasi.

Sop jagung sebagai salah satu jenis dari jenis sayuran pelengkap makan nasi dalam kehidupan masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat sop jagung dibutuhkan bahan: jagung muda 5 buah, bawang bombai 1 buah, daging ayam 2 ons, telur puyuh 8 buah, susu encer 1 gelas, tepung terigu 1 sendok makan, dan seledri 1 batang.

Cara membuat sop jagung adalah dengan cara: ayam direbus lalu dagingnya disuir-suir. Telur puyuh direbus dan dikupas, jagung diserut. Bawang bombai dirajang lalu ditumis, setelah harum dimasukkan kaldu ayam dan tambahkan merica, pala halus dan garam. Masukkan jagung berikan terigu yang sudah dicairkan dengan sedikit air, kalau sudah kental turunkan dari perapian siap untuk dihidangkan. Sop jagung ini dihidangkan dan digarnis dengan irisan seledri.

Untuk membuat sop jagung yang bagus, dalam arti empuk semua bahannya, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan keterampilan yang cukup sehingga semua bahan-bahannya sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Bara yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat sop jagung antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupil jagung dan alat memotong-motong bahan lainnya, (2) kuah sebagai alat untuk tempat merebus sop jagung, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk meletakkan bahan-bahan yang digunakan dalam membuat sop jagung, (4) arang, yakni alat untuk membakar jagung, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan loyang dan dibawahnya bara api, (6) mangkok, sebagai tempat menghidangkan sop jagung. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan

yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Cara menghidangkan sop jagung sebelum dimakan, pada umumnya didinginkan terlebih dahulu kemudian dihidangkan dengan memakai mangkok atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, sop jagung tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun temurun. Adapun fungsi sop jagung dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, sop jagung mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Sop jagung juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang ke rumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

50. Tahu Bungkus Daun Singkong

Tahu bungkus daun singkong merupakan makanan berupa sup yang bahan utamanya terbuat dari tahu dan dibungkus dengan memakai daun singkong. Cara pengolahan makanan ini dengan dikukus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makan siang mereka melengkapi lauk-pauk dengan membuatnya dari bahan yang terbuat dari tahu dan bahan lainnya.

Tahu bungkus daun singkong adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan sop jagung karena makanan ini adalah sop yang bahan utamanya dari jagung dan dimasak dengan cara merebusnya dalam kuah. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan pelengkap ketika makan nasi.

Sebagai makanan tambahan, tahu bungkus daun singkong selain dibuat

sendiri di rumah, juga dijual di warung. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga. Selain itu, makanan ini juga sering diujakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedangan keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Tahu bungkus daun singkong sebagai salah satu jenis dari jenis sayuran pelengkap makan nasi dalam kehidupan masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat bahan pengguling: 1 ikat daun singkong diambil daunnya lalu direbus hingga setengah matang. Sementara itu untuk isinya adalah: tahu putih ukuran 5 x 5 cm, dihaluskan dengan cara meremasnya dengan tangan, 200 gram ayam giling, 50 gram udang giling, 2 siung bawang putih dihaluskan, 1 butir telur, dan garam serta merica secukupnya.

Cara membuat tahu bungkus daun singkong adalah dengan cara: campurkan tahu, ayam giling, udang giling, bawang putih, telur, garam dan merica. Ambil daun singkong, kemudian lebarkan daun singkong hingga sepenuh daun. Letakkan adonan isi. Gulung sambil dipadatkan. Bungkus dengan daun lalu kukus hingga matang. Cara penyajian, potong gulungan daun singkong itu selebar 2 cm. Disajikan dengan sambal botol.

Untuk membikin tahu bungkus daun singkong yang bagus, dalam arti tidak masak diluarnya saja sedangkan bagian dalamnya masih mentah, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga bagian luar dan dalam sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Bara yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat tahu bungkus daun singkong antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat memotong-motong semua bahan yang dipergunakan untuk membuatnya, (2) dandang atau periuk alat untuk tempat mengukus tahu bungkus daun singkong, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan tahu bungkus daun singkong, (4) arang, yakni alat untuk mengukus tahu bungkus daun singkong, (5) tungku, yaitu alat yang

dipakai tempat meletakkan dandang atau periuk, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan tahu bungkus daun singkong. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Cara menghidangkan tahu bungkus daun singkong sebelum dimakan, pada umumnya dipotong-potong sedemikian rupa sehingga hampir sama besar, kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, tahu bungkus daun singkong tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang kerumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun temurun. Adapun fungsi tahu bungkus daun singkong dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Sebagai makanan jajanan yang dijual di warung maupun di pasar, makanan ini mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp. 300,- sampai Rp. 500,- untuk satu potong. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, tahu bungkus daun singkong mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Tahu bungkus daun singkong juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang ke rumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

51. Tumis Bunga Pepaya

Tumis bunga pepaya merupakan sayuran yang bahan utamanya terbuat dari bunga pepaya. Cara pengolahan makanan ini dengan ditumis dan direbus. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan

schari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sayuran ketika makan nasi mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari bunga pepaya.

Tumis bunga pepaya adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan tumis bunga pepaya karena sayuran ini dibuat dengan cara ditumis dan bahan utamanya adalah bunga pepaya. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai sayuran pelengkap ketika makan nasi.

Sebagai sayuran tambahan ketika makan nasi, tumis bunga pepaya selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung atau dipasar. Pembelian di warung atau di pasar dibungkus lalu bawa pulang kemudian dimakan bersama-sama anggota keluarga.

Tumis bunga pepaya sebagai salah satu jenis sayuran pelengkap makan nasi dalam kehidupan masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat tumis bunga pepaya dibutuhkan bahan: bunga pepaya gantung $\frac{1}{2}$ kg, udang 1 ons. Bahan bumbu yang diiris: bawang merah 4 buah, bawang putih 2 siung, cabai besar 1 buah, cabai kecil (rawit) 6 buah, tomat 1 buah, dan garam serta gula secukupnya, kecap.

Cara membuat: bunga pepaya gantung dicuci dengan air garam, rebus sampai layu kemudian tiriskan. Iris semua bumbu, tumis dan setelah harum, masukkan udang dan beri sedikit gula setelah udangnya matang. Setelah airnya mendidih, masukkan bunga pepaya dan tambahkan kecap secukupnya. Aduk sampai matang dan siap untuk dihidangkan.

Untuk membuat tumis bunga pepaya yang bagus, dalam arti tidak keras atau lembut sekali, merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan keterampilan khusus guna membuat tumis bunga pepaya ini. Waktu yang digunakan untuk membuatnya tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak.

Peralatan yang digunakan untuk membuat tumis bunga pepaya antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna memotong-motong bunga pepaya, (2) kuali alat untuk tempat menumisnya, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk meletakkan potongan bunga pepaya, (4) *arang*, yakni alat untuk pembakaran, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan kuali, dan (6) piring,

sebagai tempat menghidangkan tumis bunga pepaya. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada tetangga dekatnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, tumis bunga pepaya tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang ke rumah. Makna makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun-temurun. Adapun fungsi tumis bunga pepaya dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, tumis bunga pepaya mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Tumis bunga pepaya juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang ke rumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

52. Ubi Tropikana

Ubi tropikana merupakan makanan yang bahan utamanya terbuat dari ubi jalar. Cara pengolahan makanan ini dengan dipanggang. Pada dasarnya masyarakat Pasemah guna memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari cukup bervariasi. Namun demikian untuk sarapan pagi maupun makanan tambahan (penganan) mereka membuatnya dari bahan yang terbuat dari ubi jalar.

Ubi tropikana adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari daerah Pasemah, yang sangat digemari oleh orang Pasemah pada umumnya dan penduduk suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Dinamakan ubi tropikana karena makanan ini bahan utamanya adalah ubi jalar yang dimasak dengan cara memanggang. Biasanya orang Pasemah menyantapnya sebagai makanan ringan di pagi hari maupun ketika istirahat di sore hari.

Sebagai makanan tambahan, ubi tropikana selain dibuat sendiri di rumah, juga dijual di warung maupun dipasar. Pembelian di warung dapat langsung dimakan di warung tersebut dan bisa juga dibungkus bawa pulang

kemudian dimakan bersama-sama dengan anggota keluarga. Selain itu makanan ini juga sering diujakan ke rumah-rumah oleh pedagang makanan keliling kampung. Pedagang keliling kampung biasanya membawa peralatan yang sederhana, yaitu satu keranjang rotan (bakul) yang berisi berbagai jenis makanan ringan.

Ubi tropikana sebagai salah satu jenis makanan ringan atau tambaah dalam masyarakat Pasemah, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidaknya makanan ini sesungguhnya juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang cara pengolahannya. Adapun banyaknya bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini, tergantung dari selera yang membuatnya dan berapa orang yang akan mengkonsumsinya.

Untuk membuat ubi tropikana, bahannya: ubi jalar 150 gram, telur ayam 25 gram, gula pasir 10 gram, kelapa 10 gram, minyak 10 gram, dan garam secukupnya. Sementara itu cara membuat: gula dan telur dikocok sampai mengembang. Ubi dikukus lalu dihancurkan, masukkan adonan tersebut ke dalam adonan gula, garam dan juga ditambahkan minyak kelapa. Masukkan dalam loyang, dan dipanggang kurang lebih 45 menit/dioven. Dihidangkan dengan kelapa parut.

Untuk membuat ubi tropikana yang bagus, dalam arti masak semuanya merupakan pekerjaan yang tidak mudah dilakukan. Dibutuhkan bara api yang sama besar sehingga semuanya sama-sama masak. Membuat makanan ini tidak memerlukan waktu yang relatif lama, biasanya sekitar lima belas menit sudah masak. Api yang digunakan untuk membakar harus terus membara tetapi tidak boleh apinya menyala sehingga tidak hangus atau gosong.

Peralatan yang digunakan untuk membuat ubi tropikana antara lain berupa: (1) pisau, yaitu alat guna mengupas kulit ubi jalar dan alat memotong-motong bahan lainnya, (2) loyang atau cetakan alat untuk tempat meletakkan ubi tropikana agar tidak langsung berhubungan dengan bara api. Fungsinya adalah untuk cetakan ubi tropikana, (3) panci atau baskom, yakni alat untuk mengaduk-aduk adonan ubi tropikana sebelum dipanggang, (4) *arang*, yakni alat untuk membakar ubi tropikana, (5) tungku, yaitu alat yang dipakai tempat meletakkan loyang dan dibawahnya bara api, (6) piring, sebagai tempat menghidangkan ubi tropikana. Semua peralatan tersebut, sebagian ada yang dibeli, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal, atau dapat pula meminjam kepada teranggan dekatnya.

Cara menghidangkan ubi tropikana sebelum dimakan, pada umumnya

dipotong-potong sedemikian rupa sehingga hampir sama besar, kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah Pasemah, ubi tropikana tidak hanya bermakna sebagai makanan tambahan sehari-hari, tetapi juga sering digunakan sebagai sarana untuk menjamu tamu yang datang ke rumah. Makanan ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, karena keberadaannya sebagai makanan khas telah ditradisikan secara turun temurun. Adapun fungsi ubi tropikana dalam kehidupan masyarakat Pasemah mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya.

Sebagai contoh, fungsi ubi tropikana makanan jajanan yang dijual di warung maupun dipasar mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Pembelian makanan ini dapat diperoleh dengan harga sekitar Rp. 250,- sampai Rp. 500,- untuk satu potong. Pembelian dilakukan karena orang merasa enggan membuatnya, karena cukup merepotkan dan memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis membeli daripada membuatnya.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah, ubi tropikana mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa makanan ini juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila tidak mempunyai peralatan dapat meminjam pada tetangga. Dalam suatu jamuan keluarga, makanan ini dijadikan sebagai makanan ringan sebelum makan nasi. Ubi tropikana juga dapat disajikan ketika menjamu tamu yang datang ke rumah. Selain itu, dalam menyantap makanan ini jika dicermati sebenarnya juga memperlihatkan adanya nilai sosial, karena dengan makan bersama telah menunjukkan selera yang sama tanpa memandang derajat.

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Suku bangsa Pasemah merupakan salah satu suku bangsa yang terdapat di Kabupaten Lahat Propinsi Sumatera Selatan. Suku bangsa lainnya yang berada di wilayah ini adalah: suku bangsa Lahat, Lintang, dan Semendo. Namun diantara berbagai suku bangsa ini, suku bangsa Pasemah merupakan suku bangsa yang dominan jika dibandingkan dengan suku bangsa lainnya di Kabupaten Lahat. Suku bangsa Pasemah tercatat sebagai salah satu suku bangsa yang gigih melawan pemerintah kolonial Belanda pada masa lalu.

Dalam kehidupan masyarakat Pasemah pada saat ini masih banyak dikenali berbagai macam makanan tradisional khas suku bangsa Pasemah. Makanan tradisional ini dalam kehidupan sehari-hari masih merupakan makanan yang dikonsumsi setiap harinya. Walaupun dalam kehidupan sehari-hari pada saat ini makanan tradisional masyarakat Pasemah sudah dipengaruhi oleh makanan tradisional Pasemah masih menjadi pilihan utama yang dikonsumsi setiap harinya.

Berbicara mengenai makanan tradisional, erat kaitannya dengan bahan yang digunakan dan cara pengolahannya. Pada masa lalu, manusia memanfaatkan segala sesuatu yang ada di lingkungan hidupnya untuk diolah menjadi makanan sehari-hari. Demikian juga yang terjadi dalam kehidupan masyarakat Pasemah pada saat ini mereka masih menggunakan kandungan isi alamnya guna mengolah makanan yang dikonsumsi setiap harinya. Unsur-unsur hewani dan tumbuhan yang relatif mudah diperoleh dari alam sekitar dimanfaatkan masyarakat Pasemah sebagai bahan mentah pembuatan makanannya. Dengan demikian, corak dan macam bahan-bahan mentah untuk makanan tradisional masyarakat atau suku bangsa Pasemah dipengaruhi oleh corak dari lingkungan fisik dimana mereka bermukim.

Dari berbagai makanan tradisional yang ada dalam kehidupan masyarakat Pasemah dapat dibedakan dari bahan yang digunakan dan proses pengolahannya. Ditinjau dari sudut bahan yang digunakan, makanan tradisional masyarakat Pasemah ini dapat dibedakan: a) Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar utama daging, ikan dan telur, yaitu: gangan seluang, pindang daging, pindang ikan, pepes ikan, dan ikan mas asem pedas. b) Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar utama sayuran dan buah-buahan, yaitu: apem panggang labu siam, cah teri buah belimbing, dadar jagung, pecal, sayur bening bayam, orak-arik daun katuk, dan lain-lain. c)

Makanan tradisional yang menggunakan jenis padi-padian, yaitu: bajik, juwada gulung, lemag, lepet, dan lain-lain. d) Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar umbi-umbian dan pisang, yaitu: bingke ketela, nasi ubi, srikaya pisang, dan lain-lain. e) Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar lainnya, yaitu: gulai batang talas, juwada basah, dan lain-lain.

Selanjutnya dari sudut cara penyiapan/pengolahan, makanan tradisional masyarakat Pasemah dapat dibedakan: a) *Digoreng*, misalnya: nasi goreng jawawut, perkedel tempe, perkedel talas/singkong, peyek bayam, sambal bajak, sambal unji, dan lain-lain. b) *Dikukus*, misalnya: kue gandus, lepet, naga sari, nasi bokek, dan lain-lain. c) *Dirrebus*, misalnya: ikan mas asem pedas, sayur bening bayam, pindang daging, pindang ikan, dan lain-lain. d) *Ditumis/Dioseng*, misalnya: orak-arik daun katuk, oseng buncis, sambal bajak, sambal unji, tumis kangkung, acar, dan lain-lain, serta e) *Dibakar*, misalnya: apem panggang labu siam, bingke ketela, lemag, makanan samin, manan syahmin, onde-onde kacang merah, sate gondang, sate pensi, sate ruan, sate tembuai, dan lain-lain.

4.2 Saran-Saran

1. Perlu diupayakan oleh pihak terkait untuk terus melestarikan makanan tradisional masyarakat Pasemah mengingat makanan tersebut merupakan aset daerah yang bernilai ekonomis dan sosial budaya. Hal ini dimaksudkan agar unsur-unsur budaya dari suku bangsa yang bersangkutan tidak punah digantikan oleh makanan lainnya.
2. Bagi generasi muda dan pelajar hendaknya mempunyai minat dan terus mengkonsumsi makanan tradisional Pasemah karena pada pundak merekalah tanggung jawab meneruskan nilai-nilai budaya yang ada dalam kehidupan masyarakatnya dapat terus dikembangkan.
3. Agar dibina dan diberi kesempatan yang lebih besar para pembuat makanan (katering) untuk terus membuat makanan tradisional sehingga resep-resep makanan tradisional inipun pada akhirnya dapat dijumpai di toko-toko buku.

BIODATA

NOVENDRA, lahir di Pekanbaru 9 November 1962, memperoleh gelar Sarjana Sosiologi pada Fakultas Sastra Universitas Andalas Padang tahun 1992. Bekerja sebagai peneliti di Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang sejak tahun 1993

DWI SETIATI, lahir di Magelang pada 11 Maret 1957. Lulus Sarjana Muda Jurusan Sastra Perancis, Fakultas Sastra Universitas Gadjah Mada tahun 1980 dan menyelesaikan Sarjana Sastra Perancis di Fakultas Sastra Universitas Indonesia tahun 1984. Bekerja sebagai peneliti Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang sejak tahun 1990.

NISMAWATI TARIGAN, lahir di Tiga Lingga, Sumatera Utara 25 Januari 1962. Lulus sebagai Sarjana Antropologi FISIP Universitas Sumatera Utara tahun 1987. Bekerja sebagai peneliti di Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang sejak tahun 1990. Saat ini menjabat Kepala Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang

ISBN 978-979-1281-15-7