

KULINER

TRADISIONAL

KHAS MUSI BANYUASIN



DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
KABUPATEN MUSI BANYUASIN
TAHUN 2025



Tim Penyusun

Ketua : Henri, S.Pd., M.Si

Wakil Ketua : Zulfa, HY, S.E., M.Si

Penulis : Meilani, S.Pd., M.Pd

Editor : Suwandi, S.H, Zulfikar, A.Md, Khoirur Rais Negara

Dipublikasikan tahun : 2025

Diterbitkan di : Sekayu

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
---------------------	-----

BAB I

PENDAHULUAN	1
-------------------	---

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Ruang Lingkup.....	3
1.5 Kerangka Pemikiran.....	4
1.6 Metode.....	4
1.7 Metode Penelitian.....	6
1.8 Sistematika Penulisan	10

BAB II

GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN	11
---------------------------------------	----

2.1 Letak dan Keadaan Alam.....	11
2.2 Penduduk	14
2.3 Pendidikan.....	16
2.4 Kesehatan dan Perumahan	17
2.5 Mata Pencarian	17
2.6 Sistem Kekerabatan.....	19
2.7 Kehidupan sosial	20

BAB III

DESKRIPSI MAKANAN TRADISIONAL	22
-------------------------------------	----

BAB IV

FUNGSI DAN NILAI BUDAYA.....	39
------------------------------	----

4.1 Fungsi Makanan Tradisional.....	39
4.2 Nilai Budaya	40

BAB V

PENUTUP	44
---------------	----

1. Simpulan	44
2. Saran	44

Daftar Pustaka.....	45
---------------------	----

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum warohmatullahi wabarakatuh.

Puji dan syukur kita panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena berkat rahmatnya buku *Kuliner Tradisional di Musi Banyuasin* ini dapat disusun oleh tim penyusun dengan sebaik-baiknya.

Kami harapkan kiranya buku ini menjadi pedoman bagi masyarakat dan bahan informasi bagi kita dan khususnya bagi generasi muda, bahwa nenek moyang kita telah mempunyai adat istiadat yang zamannya merupakan kebanggaan bagi masyarakat yang telah dilaksanakan dalam kehidupan mereka secara turun temurun.

Untuk itu saya atas nama pribadi masyarakat dan pemerintah yang sebesar-besarnya serta mengucapkan terima kasih khususnya pada tim penyusun yang telah menyusun buku tentang *Kuliner Tradisional di Musi Banyuasin*. Demikian harapan saya kiranya masyarakat yang mengetahui lebih luas lagi tentang kebudayaan yang ada di kabupaten kita ini.

Wassalamualaikum warohmatullahi wabarakatuh.

Sekayu, Oktober 2025

Penulis

Meilani, S.Pd,. M.Pd

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Musi Banyuasin merupakan salah satu kabupaten terluas yang ada di Sumatera Selatan. Kabupaten yang bermoto *Serasan Sekate*. Selain itu juga kabupaten ini diberi julukan kota Randik. Kabupaten Muba tidak hanya kaya akan sumber daya alam yang melimpah seperti: pertambangan, perkebunan, pertanian. Melainkan juga kabupaten ini kaya akan budaya. Salah satu khazanah budaya yang ada di kabupaten Musi Banyuasin adalah dari sisi makanan. Kuliner khas Musi Banyuasin menjadi jati dirinya dan mempunyai karakter yang kuat dari sukunya.

Makanan tradisional diolah sedemikian rupa dan dengan pemasaran juga yang cukup tinggi berdasarkan permintaan pasar. Beberapa produk olahan makanan ada yang terbuat dari bahan dasarnya berupa: ikan, sagu, tepung, umbi-umbian. Makanan khas Musi Banyuasin berasal dari daerah asli Muba, tetapi juga ada pengaruhnya dari kedatangan orang asing ke Musi Banyuasin pada masa lampau sehingga menambah citra rasa dan khazanah kuliner.

Makanan yang disajikan dalam buku ini adalah makanan yang akan menuju sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) karena makanan ini sarat makna filosofi, sudah membudaya dan berusia cukup tua dan bertahan dari generasi ke generasi¹ seperti rentak. Rentak adalah makanan dengan berbahan sagu. Rentak disajikan sebagai salah satu kue yang dibawa pengantin laki-laki ke rumah penganti perempuan pada saat acara seserahan. Ada juga makanan yang hanya dibuat pada saat acara adat seperti *Bobo Takir* dan *Lemang*. Ada juga makanan yang disajikan hanya ditemukan pada bulan Ramadhan dan Idul Fitri saja. Momen makanan yang dimasak pada acara-acara tertentu menjadi semakin kaya akan masakan khas Muba.

¹ Baca Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Objek Pemajuan Kebudayaan (OPK) dimana dalam salah satu domainnya itu adalah Pengetahuan Tradisional yakni keterampilan membuat makanan. Suatu OPK bisa dikategorikan WBTB apabila sudah dua generasi atau berumur 50 tahun

Penduduk Musi Banyuasin dari dahulu sangat terbuka akan dunia luar hal ini terbukti adanya bekas perdagangan pada situs Teluk Kijing. Berawal dari inilah masuknya pengaruh asing terhadap kehidupan masyarakat termasuk juga kuliner yang ada. Tetapi kedatangan bangsa asing tidak mengurangi citra rasa panganan lokal.

Setiap daerah mempunyai kekhasan nama panganan daerah misal Yogyakarta dengan gudegnya. Palembang dengan pempeknya. Medan dengan bika ambonnya. Maka Musi Banyuasin ada hal yang identik seperti produk ikan salai, pundang dan kue-kue khasnya.

Potensi kuliner Musi Banyuasin sangat menjanjikan. Hal ini terlihat berkembangnya pusat makanan seperti warung-warung khas Musi Banyuasin. Jajanan pasar yang melimpah di jajakan. Pada acara-acara besar makanan telah menjadi sasaran oleh-oleh untuk icip-icip sebagai bentuk promosi potensi daerah. Beberapa acara besar pernah diselenggarakan seperti Sea Games, PON dan Porprov. Tidak hanya mengenalkan Musi Banyuasin sebagai kota tujuan acara-acara penting melainkan diplomasi budaya melalui kuliner. Ekonomi mikro terangkat, para pedagang berbasis ekonomi *home industry* terus meningkat.

Dari hal inilah menjadi kami tim penulis buku kuliner ini yang dirangkum serta selaras dengan kajian PPKD daerah yang terus direvisi guna kesempurnaan buku sebagai rujukan pedoman pengembangan Objek Pemajuan Kebudayaan (OPK) menuju Warisan Budaya Tak Benda (WBTB)

1.2 Masalah

Makanan tradisional Musi Banyuasin tidak hanya menjadi konsumsi sehari-hari masyarakat, kegiatan adat maupun kegiatan keagamaan. Sekarang makanan tradisional khas Musi Banyuasin telah mengisi gerai-gerai makanan oleh-oleh, berada di warung-warung makanan, restoran maupun di jajakan secara tradisional di lokal-lokal pinggir jalan. Di antara makanan yang telah menjadi *icon* Musi Banyuasin adalah rentak. Makanan ini telah dikemas dengan baik sehingga bisa menjadi camilan setiap saat maupun oleh-oleh khas daerah.

Makanan daerah khas Musi Banyuasin sebagian besar dikerjakan sebagai usaha berbasis usaha keluarga belum diolah dengan skala besar seperti produksi

besar. Salah satu masalah kadang yang dihadapi adalah mahal nya harga bahan dasar pembuatan makanan yang dipengaruhi faktor ketidakstabilan ekonomi dan ketersediaannya dalam. Ke depannya, makanan khas Musi Banyuasin bisa menjadi sentra ekonomi kecil guna menunjang perekonomian masyarakat.

1.3 Tujuan

Pada penelitian buku kajian Makanan Tradisional kabupaten Musi Banyuasin ini memiliki tujuan seperti yang di maksud dalam tujuan ini adalah:

1. Mendeskripsikan makanan tradisional khas Musi Banyuasin mulai dari penyediaan bahan dasar, proses pembuatan hingga penyajian.
2. Menyingkap nilai dan fungsi serta makna filosofi makanan itu dibuat serta norma sosial masyarakat yang mendukungnya.

1.4 Ruang Lingkup

- Materi

Fokus perhatian pada kajian ini adalah makan tradisional khas Musi Banyuasin yang memiliki fungsi baik sebagai makanan sampingan, makanan pelengkap atau makanan yang mengikuti perhelatan acara adat. Jenis makannya yang akan dikaji ada 10 jenis makanan khas Musi Banyuasin adalah: (1) Rentak, (2) Sambal lingkung, (3) Gulai pindang ikan salai, (4) Gulai lemak ikan salai, (5) Kue Satu, (6) Bobo Takir, (7) Lemang manis, (8.) Lemang masin, (9) Pundang Seluang Poteh, (10) Puntir.

- Operasional

Penelitian ini mengambil lingkup kecamatan Sekayu dan kecamatan Sungai Keruh di mana makanan ini menjadi bagian tradisi masyarakatnya. Fokus penelitian ini lebih kepada informan (pembuat makanan), pemangku adat, pemerhati budaya dan masyarakatnya.

1.5 Kerangka Pemikiran.

Makanan telah menjadi kebutuhan primer makhluk hidup terutama manusia. Makanan menjadi hal yang penting untuk bertahan hidup, menguatkan tubuh, beraktivitas dan manfaat lainnya. Setiap suku bangsa memiliki bahan-bahan untuk diolah menjadi makanan. Ketersediaan bahan baku pembuatannya menjadi hal yang utama. Pada awalnya makanan itu tidak begitu banyak varian dan bentuk, tetapi setelah dipengaruhi budaya luar bahan-bahan makanan itu bisa diolah ke dalam bentuk panganan lainnya. Sehingga dari proses pengolahan itu menjadi makanan yang mempunyai ciri khas sehingga setiap daerah di Indonesia memiliki makanan khas mereka masing-masing.

Kemudian masalah ketersediaan bahan baku di setiap daerah berbeda-beda. Ada yang bahan bakunya tersedia di alam Musi Banyuasin ada juga yang harus didatangkan dari daerah lain. Proses mendatangkan bahan baku dari luar tidak terlalu terkendala karena sistem transportasi dari dahulu hingga sekarang lancar saja. Transportasi yang pengiriman bahan baku menempuh jalur darat memakai mobil kalau zaman dahulu menggunakan motor pos.²

Pada masa lampau masyarakat Musi Banyuasin mengalami musim kemarau dan musim air pasang. Mereka pandai mengolah panganan agar bisa bertahan lama dan digunakan di saat yang diperlukan. Makanan juga diolah lebih awet secara alami agar ketersediaannya bisa menjadi konsumsi pada saat yang tepat. Dahulu saat pergi haji ke Mekkah makanan yang dibawa adalah rentak sebagai kue kering yang mampu bertahan cukup lama.

1.6 Metode

Dari berbagai sumber rujukan menurut Sri Kamti (dalam Ernatip 2010) mengatakan bahwa makanan tradisional dari bahan yang digunakan dan proses pengolahannya. Ditinjau dari bahan yang digunakan dibagi sebagai berikut:

² Dalam catatan harian bapak Ali Imron sebagai pedagang barang dagangan menggunakan motor pos pada era 1990-an catatan disimpan sebagai koleksi oleh ahli keluarganya.

- Berbahan dasar ikan seperti: gulai salai, pundang saluang poteh dan sambal lingkung.
- Berbahan dasar sagu seperti rentak, pempek panggang, kelempang panggang, klepon dan lain-lain.
- Berbahan dasar beras atau ketan seperti bobo takir, gandus, puntir, kecepan masin.

Selanjutnya ada juga sistem pengolahan makanan tradisional ke dalam berbagai bentuk cara pengolahannya:

- Dikukus seperti puntir, kecepan tungkus, apam, kue lumping dan lain-lain.
- Dipanggang seperti: lemang manis dan lemang masin, membutuhkan waktu cukup lama dengan cara di panggang di dalam bambu.
- Digulai seperti gulai pindang salai, membutuhkan waktu untuk menggulai sehingga masakannya sempurna.
- Disangrai seperti pembuatan rentak perlu waktu untuk membuat sagu sebagai bahan dasarnya bisa diolah ke dalam bentuk kue rentak.

Kaitan makanan dengan bahan baku dan pengolahan menjadi makanan siap santap tidak terlepas dari kepercayaan agama, tradisi, sikap dan perilaku masyarakat yang mengaturnya (dalam Ernati halaman 7 tentang Makanan Tradisional di Palembang) mengatakan bahwa sikap dan perilaku seseorang terhadap makanan dipengaruhi oleh tradisi dan kepercayaan masyarakat setempat. Oleh karena itu banyak sekali makanan tradisional disajikan pada acara adat seperti bobo takir, saat lebaran seperti kue satu maupun acara-acara penting seperti kue rentak.

Makanan adalah bagian dari domain Objek Pemajuan Kebudayaan (OPK) yang berhubungan dengan keterampilan pengolahan bahan panganan sama seperti keahlian membuat bahan baku menjadi produk, kerajinan membuat anyaman, menenun maupun keterampilan kain jumputan. Dibalik domain keterampilan itu tersirat makna spiritualitas, keyakinan, nilai maupun norma yang dianut masyarakat. Menurut Koentjoroningrat mengatakan bahwa merumuskan kebudayaan adalah seluruh sikap, gagasan, dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dihadiahkan dasar untuk belajar

1.7 Metode Penelitian

- Sifat Penelitian.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan penjelasan deskriptif. Pendekatan kualitatif adalah sebuah pendekatan realitas sosial yang mendalam dengan penjelasan dalam bentuk tulisan kata-kata secara komprehensif. Dalam penelitian kualitatif data dari informan di teliti secara luas dan sedalam dalamnya, sehingga penelitian dapat menulis dengan sedetail mungkin terhadap objek yang ingin diteliti.

-Teknik Pengumpulan data.

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan observasi dan wawancara. Observasi diperlukan sangat penting untuk mengamati objek secara langsung dan bisa membuat sebuah tulisan terhadap apa fenomena yang terjadi. Wawancara dilakukan sangat penting untuk menggali informasi sedalam dalamnya dari informan. Penentuan informan dilakukan secara bertahap dari awal mendatangi informan, menentukan waktu dan mewawancarai informan. Kriteria informan yang dilakukan pada penelitian ini adalah:

1. Penduduk asli daerah tersebut adalah penduduk yang dari kecil hingga besar berada di daerah tersebut.
2. Para penjual makanan, penangkap ikan, tokoh masyarakat, tokoh adat maupun penggiat budaya.

Di samping melakukan pengumpulan data melalui observasi dan wawancara, teknik pengumpulan data juga menggunakan kajian literatur terhadap tulisan-tulisan yang pernah ada sebelumnya. Kajian literatur berasal dari buku, artikel, jurnal ilmiah yang ada hubungan dengan penelitian ini.

Berikut ini disajikan rekapitulasi metode terhadap makanan khas Musi Banyuasin yang bisa dirangkum sebagai berikut:

Variabel	Data	Sumber data	Metode	Alat data
1.Rentak	-Bahan	-Pembuat	-Observasi	-Kamera

	-Peralatan yang digunakan -Proses pembuatan -Cara penyajian -Orang yang membuat	- makanan -Penjual makanan -Tokoh adat dan tokoh masyarakat	-Wawancara -Literatur	-Pedoman wawancara
Sambal Lingkung	-Bahan -Peralatan yang digunakan -Proses pembuatan -Cara penyajian -Orang yang membuat	-Pembuat makanan -Penjual makanan -Tokoh adat dan tokoh masyarakat	-Observasi -Wawancara -Literatur	-Kamera -Pedoman wawancara
Gulai pindang ikan salai	-Bahan -Peralatan yang digunakan -Proses pembuatan -Cara penyajian -Orang yang membuat	-Pembuat makanan -Penjual makanan -Tokoh adat dan tokoh masyarakat	-Observasi -Wawancara -Literatur	-Kamera -Pedoman wawancara
Gulai lemak ikan salai	-Bahan -Peralatan yang digunakan	-Pembuat makanan -Penjual makanan	-Observasi -Wawancara -Literatur	-Kamera -Pedoman wawancara

	-Proses pembuatan -Cara penyajian -Orang yang membuat	-Tokoh ada dan tokoh masyarakat		
Kue satu	-Bahan -Peralatan yang digunakan -Proses pembuatan -Cara penyajian -Orang yang membuat	-Pembuat makanan -Penjual makanan -Tokoh ada dan tokoh masyarakat	-Observasi -Wawancara -Literatur	-Kamera -Pedoman wawancara
Bobo takir	-Bahan -Peralatan yang digunakan -Proses pembuatan -Cara penyajian -Orang yang membuat	-Pembuat makanan -Penjual makanan -Tokoh ada dan tokoh masyarakat	-Observasi -Wawancara -Literatur	-Kamera -Pedoman wawancara
Lemang manis	-Bahan -Peralatan yang digunakan -Proses pembuatan -Cara	-Pembuat makanan -Penjual makanan -Tokoh ada dan tokoh masyarakat	-Observasi -Wawancara -Literatur	-Kamera -Pedoman wawancara

	penyajian -Orang yang membuat	-Juru kunci makam Puyang Burung Jauh		
Lemang masin	-Bahan -Peralatan yang digunakan -Proses pembuatan -Cara penyajian -Orang yang membuat	-Pembuat makanan -Penjual makanan -Tokoh ada dan tokoh masyarakat -Juru kunci Puyang Burung Jauh	-Observasi -Wawancara -Literatur	-Kamera -Pedoman wawancara
Pundang saluang poteh	-Bahan -Peralatan yang digunakan -Proses pembuatan -Cara penyajian -Orang yang membuat	-Pembuat makanan -Penjual ikan -Tokoh ada dan tokoh masyarakat	-Observasi -Wawancara -Literatur	-Kamera -Pedoman wawancara
Puntir	-Bahan -Peralatan yang digunakan -Proses pembuatan -Cara penyajian -Orang yang	-Pembuat makanan -Penjual makanan -Tokoh ada dan tokoh masyarakat	-Observasi -Wawancara -Literatur	-Kamera -Pedoman wawancara

	membuat			
--	---------	--	--	--

1.8 Sistematika Penulisan

Pada kajian buku ini dilakukan dengan sistematika penulisan sebanyak 5 Bab yakni sebagai berikut:

Bab I. Pendahuluan. Menguraikan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan kegunaan penelitian, ruang lingkup, kerangka pemikiran dan metode penelitian.

Bab II. Gambaran umum kabupaten Musi Banyuasin. Menguraikan tentang lokasi penelitian yang diawali uraian kondisi alam, penduduk, pendidikan, mata pencaharian, upacara-upacara adat dan sejarah singkat mengenai makanan tradisional tersebut.

Bab III. Deskripsi Makanan. Bagian ini merupakan hasil kajian makanan yang dilakukan di lapangan yang dipaparkan 10 jenis makanan yang diteliti yakni (1) Rentak, (2) Sambal lingkung, (3) Gulai pindang ikan salai, (4) Gulai lemak ikan salai, (5) Kue Satu, (6) Bobo Takir, (7) Lemang manis, (8) Lemang masin, (9) Pundang Saluang Poteh, (10) Puntir.

BAB II

GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

2.1 Letak dan Keadaan Alam

Kabupaten Musi Banyuasin adalah salah satu kabupaten terluas di Sumatera Selatan. Kabupaten Musi Banyuasin yang beribu kota di Sekayu sudah terkenal karena luas wilayahnya dari 14 kabupaten kota di provinsi Sumatera Selatan, kabupaten yang memiliki sumber daya alam serta peradabannya. Kabupaten Musi Banyuasin sekarang berjumlah 14 kecamatan, 13 kelurahan dan 227 desa dengan total luas wilayahnya 14.266,26 km².³

Periode pertama dimulai dengan jejak peradaban dimulai dari abad ke-3 Masehi dengan ditemukan beberapa artefak di Karang Agung Tengah (kecamatan Lalan) dan situs Teluk Kijing pada abad ke 10 (kecamatan Lais). Pada periode ini Musi Banyuasin masuk dalam jaringan peta wilayah pantai Timur. Kehidupan dimasa lalu dengan kontak perdagangan dengan dunia luar. Beberapa artefak menunjukkan adanya beberapa temuan seperti: gerabah dan tembikar di sepanjang Sungai Lalan, Sungai Sentang. Menurut pak Legimin⁴ sebagai pengelola museum mini di Karang Agung Tengah mengatakan bahwa dahulu pada saat pembukaan lahan menjadi lahan pertanian banyak warga menemukan berbagai benda-benda yang diduga adalah peninggalan lama seperti; tembikar, gerabah, manik-manik, kendi, tempayan dan lainnya.

³ Sumber Badan Pusat Statistik Musi Banyuasin 2024

⁴ Kunjungan ke tempat kediaman museum mini Bapak Legimin pada tanggal 25 November 2021



Gambar I. Situs Karang Agung Tengah Kec. Lalan

Periode kedua pada masa Kesultanan wilayah Musi Banyuasin berada pada di bawah kekuasaan Kesultanan Palembang Darussalam. Bukti nyata bahwa Musi Banyuasin di bawah pemerintahan di zaman marga ada beberapa artefak berupa plakat lempengan tembaga yang menyatakan bahwa Musi Banyuasin merupakan wilayah kekuasaan di bawah pemerintahan Kesultanan Palembang Darussalam, hal ini terbukti adanya beberapa piagam antara lain: (1) Piyagem Ipil untuk marga Ipil, (2) Piyagem Sungai Keruh, (3) Piyagem Tanah Abang dan (4) Piyagem Muara Medah atau sungai Medak di Bayung Lencir. Di Musi Banyuasin terdapat Pemerintahan Marga ⁵ yang berlangsung sampai kedatangan bangsa kolonial di bumi Serasan Sekate yang merupakan pemerintahan otonom berdasarkan ikatan geologis dan teritorial.

Pada periode ketiga ketika Belanda menyerang Kesultanan Palembang pada tahun 1821 dan berhasil menguasainya, wilayah-wilayah yang berada di daerah Pemerintahan Hindia Belanda berubah berbentuk menjadi kewedanaan atau distrik, Musi Banyuasin kala itu berada dalam wilayah Afdeeling Palembangshe Beneden Landen atau Palembang Hilir dengan Onder Afdeeling Musi Hilir atau disebut *Musi Hilir en Koeboestreken*. Setelah Indonesia merdeka kabupaten Banyuasin tergabung di dalam kabupaten Musi Banyuasin, setelah terjadinya reformasi dan pemekaran wilayah mengingat luasnya wilayah Musi

⁵ Meilani.2022.*Peradaban Marga di Kabupaten Musi Banyuasin*.Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Musi Banyuasin

Banyuasin kelak dikemudian hari Banyuasin memisahkan diri dan menjadi kabupaten tersendiri.



Gambar II. Peta Muba zaman Belanda

Pada periode penjajahan Jepang dengan sistem kolonial menerapkan sistem marga sama seperti Belanda dengan pergantian nama saja. Kolonial Jepang bertahan tidak lama mencengkeram kekuasaannya di Musi Banyuasin karena setelah itu Indonesia memerdekakan diri dan Musi Banyuasin bagian dari provinsi Sumatera Selatan yang ikut bergabung dalam wadah NKRI.

Pada periode pasca kemerdekaan wilayah Kabupaten Musi Banyuasin yang melalui perjalanan dan prosesnya yang panjang, pada tanggal 28 September 1956 Kabupaten Musi Ilir-Banyuasin terbentuk, dan kemudian pada tahun 1959 ditetapkan sebagai Kabupaten Daerah Tingkat II Musi Banyuasin. Selanjutnya berdasarkan Surat Keputusan Menteri Pemerintahan Umum dan Otonomi Daerah No.DES.52/2/37.34 Tanggal 1 April 1963 dilakukanlah peresmian kota Sekayu sebagai Ibukota daerah tingkat II Musi Banyuasin seperti yang kita kenal hingga saat ini.

Perjalanan menuju kota Sekayu jika dari ibukota negara Jakarta bisa ditempuh melalui jalur laut atau udara. Untuk menuju kota Sekayu sebagai ibukota Kabupaten Musi Banyuasin begitu mudah diakses melalui jalur darat. Jika berangkat dari Jakarta tiba di bandara Sultan Mahmud Badaruddin II di

Palembang maka menuju kota Sekayu sekitar 2,5 jam jarak tempuh dengan menggunakan mobil.

Dilihat dari sejarahnya, Kabupaten Musi Banyuasin memiliki sumber daya alam yang melimpah sehingga dilirik oleh penjajah baik Belanda maupun Jepang. Di samping itu juga Musi Banyuasin kaya akan potensi budaya. Banyak ditemukannya tulisan kuno berupa Aksara Ulu dan peninggalan reruntuhan candi di berbagai tempat diwilayahnya. Hal itu mengindikasikan bahwa peradaban umat manusia sudah lama ada di Musi Banyuasin. Salah satu kekayaan intelektual orang Muba adalah tradisi lisan Dundai Naek Sialang di mana sastra lisan ini sudah turun temurun dituturkan oleh beberapa generasi sebagai makna filosofi kehidupan masyarakatnya. Pada masa lampau seni sastra dilakukan dalam berbagai peristiwa penting, misalkan perdamaian (sastra bapajar), pernikahan (sastra senjang), melamar (sastra serambah). Bukti yang lebih nyata ada juga tulisan Aksara Ulu pada gelumpai berupa syair-syair mengandung nilai-nilai moral kehidupan secara religius.



Gambar III. Pertunjukan Senjang

Sumber: id.images.search.yahoo.com/search/images?p=foto+orang+sedang+senjang+musi+banyuasin

2.2 Penduduk

Penduduk Musi Banyuasin merupakan warga yang mendiami wilayahnya yang merupakan bagian dari rumpun Austronesia dengan sumber keturunan dari

nenek moyangnya berasal dari Bukit Kaba Rejang Lebong Bengkulu.⁶ Masyarakat Musi Banyuasin mempunyai semangat kekeluargaan mempunyai moto *Serasan sekate* dengan perkembangan kotanya yang mulai *Randik*. Masyarakat Musi Banyuasin dengan jumlah penduduk 638.625 jiwa, penempatan ruang wilayah penduduknya yang kadang homogen diwilayah tertentu tetapi kadang heterogen. Penduduk asli mendiami wilayah sepanjang aliran sungai Musi, tetapi ada juga masyarakat yang merupakan penduduk transmigrasi atau pekerja yang datang seperti suku Jawa, Sunda, batak maupun Bali.

No	Kecamatan	Jumlah Penduduk	Luas	Jumlah Desa/Kelurahan
1	Babat Supat	35.740 jiwa	511,02 km ²	16
2	Babat Toman	36.068 jiwa	1.291,00 km ²	27
3	Batanghari Leko	19.670 jiwa	2.107,79 km ²	16
4	Bayung Lencir	75.368 jiwa	4.847,00 km ²	34
5	Jirak Jaya	19.086 jiwa	298,88 km ²	12
6	Keluang	32.735 jiwa	400,57 km ²	12
7	Lais	53.456 jiwa	755,53 km ²	15
8	Lalan	39.298 jiwa	1.031,00 km ²	26

⁶ Ismar Ismail. 2020. *Marga di Bumi Sriwijaya* Penerbit :Unanti

9	Lawang Wetan	25.082 jiwa	232,00 km ²	15
10	Plakat Tinggi	26.743 jiwa	247,00 km ²	14
11	Sanga Desa	33.012 jiwa	317,00 km ²	17
12	Sekayu	91.117 jiwa	701,60 km ²	13
13	Sungai Keruh	23.351 jiwa	330,12 km ²	18
14	Sungai Lilin	61.817 jiwa	374,26 km ²	26
15	Tungkal Jaya	49.663 jiwa	821,00 km ²	16

Sumber: Badan Pusat Statistik Musi Banyuasin

2.3 Pendidikan

Salah satu tujuan pendidikan nasional yang ditanggung oleh pemerintah adalah mencerdaskan kehidupan bangsa sebagaimana yang diamanatkan oleh konstitusi dan negara kita. Dalam pelaksanaannya mudah sekali dilakukan dari tiga indikator yang menunjang keberhasilannya yakni (1) sarana belajar, (2) kurikulum dan (3) guru. Jumlah bangunan sekolah yang tersebar merata di setiap desa hingga ke kota terdiri atas 231 Taman Kanak-Kanak (TK), 471 Sekolah Dasar (SD), 101 Sekolah Menengah Pertama (SMP), 109 Sekolah Menengah Atas (SMA), serta 3 perguruan tinggi.

Kemudahan akses pendidikan bahkan setiap kecamatan sudah ada SMA. Kabupaten Musi Banyuasin adalah kabupaten yang sangat memperhatikan sisi pendidikannya. Hal ini terlihat dari guru yang sudah profesional, sarana yang baik,

dan para siswa yang berprestasi. Kabupaten Musi Banyuasin juga memberikan beasiswa kepada para siswa dan guru untuk melanjutkan pendidikannya. Keberhasilan Musi Banyuasin dalam pendidikan sehingga diberikan julukan pelopor sekolah dan kesehatan gratis.

2.4 Kesehatan dan Perumahan

Musi Banyuasin adalah salah satu kabupaten yang menjadi pelopor pendidikan dan kesehatan gratis bagi yang ingin berobat. Keputusan itu diambil sehingga warga fokus untuk bekerja tanpa memikirkan biaya kesehatan yang mahal. Berbagai fasilitas kesehatan lengkap ada di setiap puskesmas maupun RSUD di mana menjadi salah satu rumah sakit rujukan di Sumatera Selatan tidak perlu lagi adanya untuk berobat ke kota karena fasilitas yang ada sudah lengkap.

Salah satu indikator keberhasilan kesehatan yang ada di Musi Banyuasin adalah penurunan angka stunting memberikan MBG pada ibu hamil dan MBG bagi siswanya yang ada disekolah. Pendirian bangunan puskesmas tersebar di berbagai wilayah dengan dokter yang ada di setiap puskesmas, kehidupan yang terus terlaksana.

Berdasarkan data BPS pada tahun 2024 /2025 ada 3 Rumah Sakit umum di Musi Banyuasin (1) Rumah Sakit Umum Daerah Sekayu, (2) Rumah Sakit Daerah Sungai Lilin dan (3) Rumah Sakit Umum Bayung Lencir. Puskesmas rawat inap sebanyak 6 dan puskesmas tidak rawat inap ada 23, untuk jumlah posyandu yang tersebar di Musi Banyuasin ada 514.

2.5 Mata Pencaharian

Penduduk kabupaten Musi Banyuasin sebagian besar warganya hidup dari hasil pertanian baik sebagai petani penggarap maupun pemilik lahan. Selain sebagai petani ada juga disektor lain seperti buruh, pegawai pemerintah, perdagangan dan sektor lainnya. Walaupun beberapa warga sudah beralih pekerjaan karena berbagai faktor, terutama generasi muda kabupaten Musi Banyuasin setelah selesai dari sekolah mereka ada yang melanjutkan pendidikan, ada juga yang bekerja disektor lain ada juga yang pergi merantau. Meskipun demikian bagi generasi tua mata pencaharian sebagai petani karet masih menjadi

salah satu pilihan. Mata pencaharian yang sudah ada sejak lama yakni perkebunan karet atau masyarakat setempat menyebutnya (mantang balam), kalau sekarang perkebunan yang marak digarap oleh masyarakat adalah perkebunan sawit karena dianggap menguntungkan secara ekonomi. Harga karet kadang tidak stabil jika harganya naik tetapi jika harga turun para petani harus berusaha lebih keras lagi, mereka berharap pemerintah bisa membantu menstabilkan harga karet karena warga menggantungkan hidup dari hasil nyadap karet. Artinya bahwa tanaman karet adalah sumber penghidupan utama mereka sehari-hari. Sebagai petani karet mereka sangat paham dengan dua musim yang silih berganti. Musim panas mereka bisa memotong karet dan hasilnya lumayan, tetapi kalau kemarau juga tidak baik karena getah yang keluar sedikit dan rawan bencana kebakaran kebun. Sedangkan di musim penghujan mereka terkendala memotong karet dan hasilnya tidak mencukupi. Di sana jumlah lahan sawah sedikit, mereka bertanam padi di lahan kering (berladang padi) dengan cara membuka hutan bagi warga setempat yang menyebutnya *mukak ume talang*. Meskipun demikian berladang padi tetap mereka lakukan setiap tahunnya.



Gambar IV. Warga sedang menyadap karet

Sumber: https://id.images.search.yahoo.com/search/images;_

Selain sebagai petani, warga desa Musi Banyuasin juga ada yang bekerja sebagai ASN, guru⁷, karyawan swasta, TNI/Polri, wiraswasta, buruh kebun, sopir, tukang, *toke getah* dan lainnya bahkan ada yang tidak bekerja. Mereka yang tidak bekerja ini adalah kelompok usia lansia dan anak-anak remaja (usia sekolah). Rata-rata usia produktif di kabupaten Musi Banyuasin lumayan banyak dan berpotensi untuk menyumbang pendapatan desa dengan bekerja di

⁷ Wawancara dengan guru SD Negeri 1 Sukalali Bapak Toto Supriadi, M.Pd pada tanggal 17 April 2024

berbagai sektor. Usia tua atau lansia banyak menghabiskan waktu kehidupan sehari di rumah dengan cara berkebun di setiap rumah atau mengisi hari luang mereka dengan kegiatan keagamaan dan kreativitas.

Tabel III

Data Penduduk berdasarkan jenis pekerjaan

No.	Jenis pekerjaan	Jumlah
1.	TNI/Polri	5 jiwa
2.	ASN	50 jiwa
3.	Wirausaha	100 jiwa
4.	Pedagang	100 jiwa
5.	Petani	334 jiwa

Sumber :BPS Desa Sukalali 2025

2.6 Sistem Kekerabatan

Dalam sistem kekerabatan masyarakat Kabupaten Musi Banyuasin terdapat suatu sistem yang dikenal dengan istilah peturan, yaitu bentuk panggilan yang sopan dan santun. Dalam keluarga, dikenal sebutan seperti *nek ine* (nenek), *nek anang* (kakek), *wak*, *mamak sok*, *mamak cik*, *mamak isat*, *bibik*, *kuyung sok*, dan *kuyung cik*. Ada pula peturan khusus bagi yang sudah menikah, seperti *mengkadek*, *kakak ipo*, *ayuk ipo*, dan *ipo dipo*. Keseluruhan istilah tersebut mencerminkan keakraban sekaligus menjadi ciri khas dalam sistem kekerabatan masyarakat Musi Banyuasin.

Dalam sistem kekerabatan lainnya masyarakat Musi Banyuasin menganut sistem patrilineal yakni menganut sistem keturunan pihak ayah. Pihak ayah, mamak, wak maupun kuyung tertua begitu berpengaruh dan didengarkan oleh kerabatnya.

Selain istilah dalam kekerabatan masyarakat Musi Banyuasin banyak menggunakan nama-nama berdasarkan adat istiadat bersifat islami seperti: maimuna, aminah, rogaya, hapsa, umar dan lain-lain.

2.7 Kehidupan sosial

Ilmu sosial adalah ilmu yang mempelajari manusia dengan hubungan sosial dalam anggota masyarakat. Manusia adalah *zoonpoliticon* adalah manusia yang tidak bisa hidup tanpa bantuan orang lain. Berbagai aspek yang mempengaruhi kehidupan manusia satu sama lainnya yakni: interaksi, saling membutuhkan, norma adat dan kebiasaan. Budaya secara terminologi berasal dari kata *budhayya* yang merupakan gabungan dua kata yakni *budhi* dan *dayya*. Budi daya adalah merupakan cipta, rasa dan karsa manusia sebagai makhluk yang berbudi

Masyarakat Musi Banyuasin dikenal sebagai masyarakat yang gemar gotong royong dan hidup dalam suasana religius. Masyarakat kabupaten Musi Banyuasin yang terkenal dengan semboyan "*begawe besame*". Hal ini terlihat dari berbagai ritual adat maupun keagamaan banyak dilakukan secara serentak melibatkan masyarakat desa. Berbagai ritual adat yang ada di kabupaten Musi Banyuasin seperti *Sedekah Bomi* di desa Kertayu. *Balemang* di desa Pagar Kaya. Didesa-desa Musi Banyuasin tempat lokasi penelitian ini pun masih banyak dijumpai berbagai macam bentuk kegiatan sosial budaya, baik acara adat, tradisi lisan maupun kehidupan sosial lainnya.

Bukti peninggalan masa lampau tidak hanya berupa tradisi lisan dan ritual adat saja, melainkan ditemukannya sebuah manuskrip kuno berasal dari Aksa Ulu. Hal ini menunjukkan adanya interaksi sosial budaya masa lampau dengan masuknya berbagai pengaruh budaya, sosial maupun agama. Gelumpai pada Bilah Seratus didesa Muare Punjung merupakan indikasi adanya sebuah kehidupan sastra pada masa lampau yang berkembang. Tradisi lisan menjadi sarana komunikasi sosial masyarakat begitu juga dengan Dundai Naek Sialang merupakan media komunikasi manusia dengan makhluk lain pada saat ritual mengambil madu alam.



Gambar V. Gelumpai Aksara Ulu di desa Muare Punjung Babat Toman

Di samping kehidupan sosial budaya, di Musi Banyuasin juga ada beberapa Cagar Budaya yang masih bertahan sebagai aset bangsa. Cagar Budaya sangat penting untuk mengenal kepada generasi selanjutnya tentang kehidupan masa lampau yang sarat akan pesan moral melalui simbol-simbol bangunan, struktur maupun sebuah kawasan. Beberapa Cagar Budaya yang sudah ditetapkan sebagai Cagar Budaya Musi Banyuasin adalah Rumah H. Pangeran Anang selaku pemimpin marga Sanga Desa pada masa kolonial.

BAB III

DESKRIPSI MAKANAN TRADISIONAL

Makanan tradisional dapat memiliki definisi yang beraneka ragam. Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia, pekat dengan tradisi setempat, menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi. Makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia lokal (Priskila & Rizky, 2015).

Makanan tradisional juga di definisikan sebagai produk makanan yang sering dimakan oleh nenek moyang sampai masyarakat sekarang. Sementara itu mendefinisikan makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. berasal dari daerah setempat sehingga makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat (Dewi *et al.*, 2014).

Makanan tradisional diolah berdasarkan resep secara turun-temurun, bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat, dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Adapun ciri-ciri makanan tradisional menurut KRT. Sosrodiningrat dapat dilihat dari:

1. Resep makanan yang diperoleh secara turun-temurun dari generasi pendahulunya.
2. Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut (misalnya: masakan harus diolah dengan alat dari tanah liat).
3. Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.

Indonesia memiliki berbagai suku yang tersebar di semua wilayah Nusantara. Kebinekaan jenis pangan tradisional merupakan sumber daya yang

harus dikembangkan dan dimanfaatkan seiring dengan arah pembangunan nasional, khususnya di bidang pangan sebagaimana diamanatkan dalam GBHN 1993.

Jenis dan jumlah makanan tradisional tidak sama antara daerah yang satu dengan daerah yang lain. Suhardja membedakan antara makanan yang sudah diolah atau dimasak dan siap santap, dengan bahan makanan, termasuk pangan mentah atau setengah jadi yang perlu dimasak. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa pengertian makanan tradisional tidak terbatas pada makanan yang dikonsumsi, tetapi juga meliputi bahan untuk membuat makanan. Bahan makanan tersebut sangat dipengaruhi oleh lingkungan dan teknologi yang dikuasai oleh masyarakat. Sebagai contoh singkong yang dianggap kurang digemari oleh sebagian masyarakat, tapi setelah dibuat criping dan diberi rasa tertentu menjadi makanan yang menarik. Tepung tapioka berasal dari singkong, setelah dibuat kue misalnya kue marie menjadi makanan yang banyak digemari masyarakat (Marwanti, 1997).

Musi Banyuasin yang memiliki Sumber Daya Alam yang banyak. Sehingga Sumber Daya Alam (SDA) itu menjadi salah satu bahan pokok pembuatan makanan khas daerah. Produk itu berupa olahan ikan, sagu, tepung beras maupun dari bahan dasar ubi, ketela maupun bahan dasar lainnya. Telah menjadi khazanah makanan Musi Banyuasin yang sangat beragam, ada yang berupa kue basah, ikan asin, fermentasi, kue-kue jajanan pasar, kue khas *riyaye* atau makanan yang dimakan pada saat kegiatan adat. Berikut ini adalah beberapa contoh makanan yang ada di Musi Banyuasin yang mengandung nilai filosofi yang menyertainya.

1. Rentak

Derskripsi:

Kue rentak sudah ada sejak zaman dahulu di mana para leluhur selalu memasaknya. Kue rentak telah digunakan sejak zaman dahulu sebagai makanan khas daerah berasal dari Musi Banyuasin. Dahulu rentak sebagai kue kering yang bersifat tahan lama, sehingga banyak para jemaah haji membawa sebagai makanan ini di dalam kapal pada saat perjalanan haji memakai kapal laut. Selain

sebagai makanan yang bersifat tahan lama rentak juga sebagai kue wajib pada saat prosesi lamaran sebagai makan yang dibawa mempelai pria ke rumah mempelai wanita. Jumlah yang dibawa sebanyak 21 potong. Tanpa rentak kue lain sepertinya tidaklah lengkap. Kue rentak disimbolkan tidak boleh retak. Itu artinya dalam mengarungi kehidupan pasangan pengantin baru janganlah retak. Kue rentak yang rasanya pas tidak terlalu manis sangat pas disajikan kapan pun. Bersamaan dengan kue rentak dengan teh atau kopi.

Bahan- Bahan:

Telur: 6 butir

Minyak sayur: 3 gram

Gula pasir: 5 gram

Tepung terigu: 1 kg

Soda kue: ½ sendok

Cara pembuatan:

Kocok telur dan gula sampai gula halus. Lalu masukkan minyak sayur dan soda kue. Kemudian bagi 2 bagian tepung. Sebagian dicampur pada adonan sebagian lagi untuk membentuk adonan. Gunakan tepung sisanya untuk membuat rentak dengan kotak kecil memanjang. Lalu susun pada loyang yang sudah diberi taburan tepung. Lalu oven selama 30 menit menggunakan api dengan suhu 180 C. Saat bagian atas terlihat kekuningan dan mengembang, makanan ini siap diangkat dan disajikan.

Makna Filosofi:

Rentak adalah kue/makanan khas Musi Banyuasin⁸ yang disajikan pada saat proses hantaran mempelai pria ke rumah mempelai wanita. Pada bentuk kue

⁸ Wawancara dengan Devi Oktavia tanggal 16 Desember 2021

rentak seperti daun. Ini menyimbolkan bahwa kehidupan yang terus menerus laksana sebuah tumbuhan. Di mana tumbuhan itu terus tumbuh dan berkembang. Harapannya kepada calon pengantin akan terus tumbuh berkembang mempunyai keturunan sehingga kelangsungan hidup tetap terjaga. Selain itu kue rentak disimbolkan sebagai bentuk keabadian cinta untuk seorang pengantin.

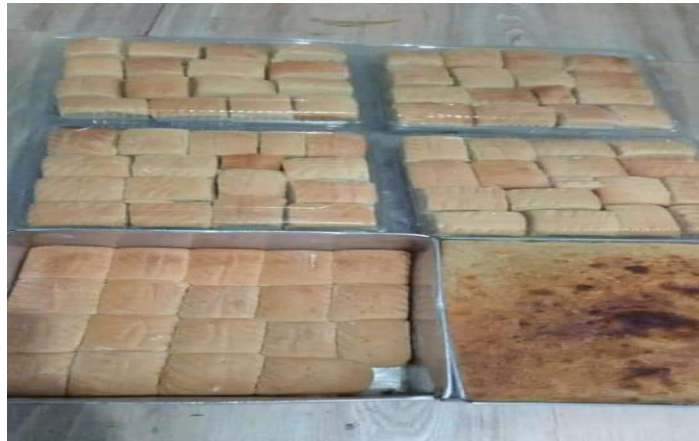


Foto Rentak

2. Sambal Lingkung Ikan Ruan (Abon Ikan Gabus)

Deskripsi:

Musi Banyuasin merupakan wilayah yang mempunyai topografi wilayah perairan dan rawa-rawa. Ikan-ikan banyak hidup baik di sawah, danau maupun lebak lebung (bekas cekungan alami). Ikan-ikan itu dimanfaatkan oleh warga sebagai panganan karena rasanya yang enak dan gurih. Salah satu olahan yang dibuat masyarakat secara turun temurun adalah sambal lingkung. Sambal Lingkung dalam bahasa Sekayu sedangkan dalam bahasa Indonesia adalah abon. Hal menarik dari sambal lingkung khas Musi Banyuasin adalah terbuat dari ikan gabus bukan daging sapi. Ikan gabus bagi masyarakat Musi Banyuasin disebut ikan ruan. Makanan ini sangat lezat bisa dijadikan sebagai lauk pauk kapan pun. Bahan dasar pembuatan Sambal Lingkung adalah Ikan Ruan (ikan gabus). Ikan Ruan secara habitat banyak ditemukan di sawah maupun danau. Ikan Ruan yang

bernama latin *channa satriata* banyak sekali digunakan sebagai makanan produk olahan daging ikan.

Bahan-bahan:

Ikan gabus: 1 kg

Kelapa: 1 kg

Kunyit: ½ ons

Kunyit putih (temupo): ½ ons

Ketumbar: ½ ons

Cabai: ½ ons

Kemiri: ½ ons

Cara Memasak:

1. Kelapa diparut
2. Ikan gabus direbus, diambil dagingnya (ditumbuk halus)
3. Semua bumbu dihaluskan (temupo, ketumbar, cabai, kemiri)
4. Bumbu ditumis bersama ikan gabus yang sudah dihaluskan
5. Sudah dituis masukan kelapa parut
6. Sangrai sampai matang

Makna Filosofi:

Secara filosofi bahwa makanan ini sudah ada sejak zaman dahulu. Para leluhur Musi Banyuasin selalu membuat makanan ini sebagai hidangan yang lezat sebagai lauk. Makanan ini menjadi ciri khas karena bisa bertahan lama. Ikan Ruan atau ikan gabus disimbolkan sebagai ikan yang kuat dan tahan lama. Hal ini berarti makanan ini bisa bertahan dan gurih rasanya. Sambal lingkung digunakan sebagai makanan pada saat peristiwa adat Uban-Uban (sedekah menyambut bayi lahir).



Foto Sambal Lingsung

Sumber: https://id.images.search.yahoo.com/search/images;_

3. Gulai Pindang Salai

Deskripsi:

Wilayah Musi Banyuasin memiliki wilayah yang banyak dialiri sungai-sungai dan bermuara ke Sungai Musi. Sungai-sungai yang ada di kabupaten Musi Banyuasin antara lain sungai Musi, Sungai Batang Hari Leko, Sungai Kapas, Sungai Langgaran, Sungai Sindu dan lain-lain. Sungai-sungai kecil maupun sungai besar memiliki banyak ikan sungai seperti ikan baung, lais, tapa, patin. Ikan-ikan tersebut banyak daging dan sedikit tulang. Karena ikan sungai tersebut memiliki daging yang bagus sehingga diolah dengan cara disalai (diasap). Ikan yang sudah disalai biasanya disajikan berbagai bentuk olahan makanan selanjutnya. Salah satu olahan yang digunakan dari ikan salai adalah gulai pindang ikan salai. Gulai pindang ikan salai telah menjadi makanan sehari-hari, pada saat bulan Ramadan, acara pernikahan maupun sedekah atau selamat. Rasanya yang enak perpaduan bumbu rempah dan aroma ikan asap mampu menjadikan gulai pindang ikan salai sebagai makanan yang nikmat.

Bahan-bahan:

Salai ikan baung: 1 kg

Cabai: 5 buah

Bawang merah: 5 siung

Bawang putih: 5 siung

Serai, lengkuas, kunyit, jahe, asam kandis: 2 buah

Garam secukupnya

Gula secukupnya

Air: 1 liter

Cara Memasak:

1. Cabai dan bawang dihaluskan.
2. Serai, lengkuas, kunyit, jahe, asam kandis semua digeprek kemudian masukan ke dalam air 1 liter rebus hingga mendidih kemudian masukan ikan salai.

Makna Filosofi:

Ikan salai adalah produk olahan dari ikan asap. Ikan salai mampu bertahan dalam jangka waktu yang lama dan tidak mudah rusak. Itu artinya ikan salai adalah bentuk ketahanan pangan karena ikan salai disimpan untuk menghadapi musim paceklik di mana saat musim kemarau sungai tidak menghasilkan ikan maka dengan ikan salai bisa disajikan pada saat kekurangan bahan makanan.



Foto Gulai Pindang Salai

4. Gulai Lemak Ikan Salai.

Deskripsi:

Wilayah Musi Banyuasin memiliki wilayah yang banyak dialiri sungai-sungai dan bermuara ke Sungai Musi. Sungai-sungai yang ada di kabupaten Musi Banyuasin antara lain sungai Musi, Sungai Batang Hari Leko, Sungai Kapas, Sungai Langgaran, Sungai Sindu dan lain-lain. Sungai-sungai kecil maupun sungai besar memiliki banyak ikan sungai seperti ikan baung, lais, tapa, patin. Ikan-ikan tersebut banyak daging dan sedikit tulang. Karena ikan sungai tersebut memiliki daging yang bagus sehingga diolah dengan cara disalai (diasap). Ikan yang sudah disalai biasanya disajikan berbagai bentuk olahan makanan selanjutnya. Salah satu olahan yang digunakan dari ikan salai adalah gulai pindang ikan salai. Gulai pindang ikan salai telah menjadi makanan sehari-hari, pada saat bulan Ramadan, acara pernikahan maupun sedekah atau selamat. Rasanya yang enak perpaduan bumbu rempah dan aroma ikan asap mampu menjadikan gulai pindang ikan salai sebagai makanan yang nikmat.

Gulai Lemak ikan salai yang membedakannya dengan Gulai Salai Pindang terletak pada penggunaan santan kelapa pada gulai lemak. Santan kelapa yang kental kemudian ditambah warna kuning kunyit menjadi ciri khas tersendiri. Baik gulai pindang maupun gulai lemak ikan salai sering disajikan pada makanan sehari-hari ataupun acara pernikahan, sedekah maupun makanan pada bulan Ramadan.

Bahan-bahan:

1. ½ ikan salai
2. 10 siung bawang
3. 6 siung bawang merah
4. 5 buah cabai merah panjang
5. 3 ruas jari lengkuas
6. 2 ruas jahe
7. 3 potong serai

8. 2 ruas kunyit
9. 2 sendok makan ketumbar
10. 1 sendok makan merica
11. 2 lembar daun salam
12. Gula secukupnya
13. Garam secukupnya
14. 1000 ml santan kelapa
15. 1000 ml air

Cara Memasak:

1. Haluskan semua bahan dari nomor 1 sampai nomor 10
2. Kemudian tambahkan air dan santan
3. Masak hingga air mendidih.
4. Setelah air mendidik masukan ikan salai.
5. Kemudian beri garam dan gula secukupnya.

Makna Filosofi:

Ikan salai adalah produk olahan dari ikan asap. Ikan salai mampu bertahan dalam jangka waktu yang lama dan tidak mudah rusak. Itu artinya ikan salai adalah bentuk ketahanan pangan karena ikan salai disimpan untuk menghadapi musim paceklik di mana saat musim kemarau sungai tidak menghasilkan ikan maka dengan ikan salai bisa disajikan pada saat kekurangan bahan makanan. Sama seperti gulai pindang salai gulai lemak ikan salai diberi tambahan santan dan warna kuning kunyit.



Foto Gulai Lemak Ikan Salai

Sumber: d.images.search.yahoo.com/search/images;_

5. Kue Satu.

Deskripsi:

Kue Satu adalah kue khas lebaran. Dirumah-rumah penduduk sering disajikan kue satu sebagai kue utama. Setelah itu ada kue-kue yang lainnya. Kue satu disajikan sebagai makanan khas lebaran. Kue Satu yang warnanya putih berbahan dasar sagu dan kelapa. Citra rasa yang enak dan tidak berlebihan. Kue Satu juga termasuk kue yang tahan lama sehingga bisa disimpan dalam jangka waktu lama.

Bahan-bahan:

1. Satu buah kelapa yang sudah diparut.
2. Lima ratus gram (500 gram) sagu/tepung tapioka.
3. Dua ratus lima puluh gram (250 gram) yang sudah dihaluskan.
4. Setengah sendok garam.
5. Vanili.

Cara Memasak:

1. Sangrai sagu tambahkan vanili jangan sampai gosong.
2. Sangrai kelapa yang sudah diparut hingga panas dan sedikit dikeringkan.
3. Angkat kemudian campurkan dengan sagu, gula dan garam yang sudah ditakar.
4. Aduk hingga rata kemudian dicetak.
5. Panggang hingga matang.

Makna filosofi:

Kue satu yang warnanya putih berbahan dasar sagu dan kelapa disajikan pada saat hari raya Idul Fitri. Satu artinya tunggal. Putih artinya bersih. Jadi bila

dimaknai Kue Satu kembali kepada kesucian setelah sebulan berpuasa. Kue Satu menjadi salah satu kue yang sering di sajikan pada saat Idul Fitri.



Foto Kue Satu

Sumber: https://id.images.search.yahoo.com/search/images;_

6. Bobo Takir

Deskripsi:

Bobo Takir adalah makanan yang harus disiapkan ketika prosesi Sedekah Rame Kertayu. Makanan ini melekat sebagai bentuk makanan yang harus dihidangkan. Makanan ini terinspirasi dari Sedekah Rame yang diilhami dari peristiwa di mana Puyang Burung Jauh mengajak warga untuk melaksanakan sedekah. Bobo Takir yang harus disiapkan ada tiga jenis dan setiap jenis menyimbolkan makna simbolik. Hal yang unik dari Bobo Takir bentuknya tidak seperti bubur melainkan dari bahan tepung beras. Posisi Paling kiri warna merah, posisi tengah bobo hitam dan posisi kanan bobo putih.

Bahan-bahan:

1. Bobo merah: tepung beras, gula merah, gula pasir
2. Bobo hitam: padi hitam/padi aghang yang dihaluskan, gula
3. Bobo putih: tepung beras tanpa rasa

Makna filosofi:

Secara garis besar menurut juru kunci makam Puyang Burung Jauh bahwa ketiga jenis bobo takir ini diberikan kepada makhluk ghaib penunggu desa yakni harimau kumbang, harimau putih dan buaya kuning.

Lebih lanjut bila dimaknai secara simbolik bahwa bobo merah mengartikan kehidupan yang meliputi tiga alam. Secara filosofi bahwa bobo hitam artinya hati tidak boleh jahat, sedangkan putih secara filosofi artinya tidak memikirkan duniawi



Foto Bobo Takir

Sumber: Dikbud Musi Banyuasin

7. Lemang Manis

Deskripsi:

Lemang manis pada kajian ini adalah lemang manis yang dimasak di dalam bambu pada saat kegiatan adat tahunan di Sedekah Rame Kertayu. Lemang manis ini disajikan hampir di setiap rumah didesa Kertayu sebagai wujud rasa syukur kepada Tuhan atas keberhasilan setelah musim panen. Lemang manis dibuat satu malam sebelum hari pelaksanaan Sedekah Rame. Bahan pembuatannya dari bahan sederhana tetapi sarat akan makna. Lemang manis dan lemang masin diberikan kepada masyarakat setelah didoakan oleh pemuka agama dan diresdai pemuka adat serta juru kunci makam. Peristiwa memberikan lemang ini disebut *Berebut* pada Sedekah Rame Kertayu

Bahan-bahan:

1. Santan kelapa (pati nio)
2. Gula merah
3. Ketan (pada pulut)
4. Bambu

Makna Filosofi:

Secara filosofi bahwa setiap yang kita hadapi didunia ada kalanya manis bertemu dengan hal-hal yang baik. Adakalanya nasib bertemu dengan hal-hal yang tidak baik. Lemang manis juga sebagai simbol kerukunan karena dalam pemikiran masyarakat Melayu bahwa ketan atau padi pulut adalah makanan yang sudah lama digunakan dimaknai persatuan karena teksturnya lengket.



Foto saat persiapan bahan lemang



Foto lemang yang sedang matang



Foto saat berebut pada Sedekah Rame

8. Lemang Masin

Deskripsi:

Lemang masin pada kajian ini adalah lemang masin yang dimasak di dalam bambu pada saat kegiatan adat tahunan di Sedekah Rame Kertayu. Lemang masin ini disajikan hampir di setiap rumah didesa Kertayu sebagai wujud rasa syukur kepada Tuhan atas keberhasilan setelah musim panen. Lemang masin dibuat satu malam sebelum hari pelaksanaan Sedekah Rame. Bahan pembuatannya dari bahan sederhana tetapi sarat akan makna. Lemang masin dan lemang manis diberikan kepada masyarakat setelah didoakan oleh pemuka agama dan diresui pemuka adat serta juru kunci makam. Peristiwa memberikan lemang ini disebut *Berebut* pada Sedekah Rame Kertayu.

Bahan-bahan:

1. Bambu
2. Ketan
3. Garam secukupnya

Cara Pembuatannya:

1. Ketan yang sudah dibersihkan dikasih garam secukupnya kemudian dibungkus dengan daun pisang setelah itu dimasukkan ke dalam bambu.
2. Panggang hingga matang.

9. Pundang Saluang Putih

Deskripsi:

Ikan saluang putih adalah ikan yang hidup disungai-sungai terutama di sungai Musi. Ikan Saluang Poteh bernama ilmiah *rasbora argyrotaenia*. Ikan ini dibuat dalam bentuk olahan ikan asin (pundang) dengan rasa agak manis. Ikan pundang saluang putih ini mirip ikan bilih dari danau Maninjau Sumatera Barat. Makanan ini terbuat dari ikan yang sudah dikeringkan. Makanan ini bisa digoreng renyah. Ikan pundang saluang putih selalu ada setiap ada acara seperti hajatan, pesta pernikahan. Harga pundang saluang putih yang mahal karena permintaan pasar yang banyak.

Bahan-bahan:

1. Ikan Saluang Putih: 1 kg (setelah dikeringkan menjadi ¼ kg)
2. Garam Kasar: ¼ bungkus

Cara memasak:

1. Ikan dibersihkan lalu diberi garam.
2. Dijemur sampai kering.

Makna Filosofi:

Pundang Saluang Poteh sebagai makanan yang disiapkan karena bisa bertahan lama. Hal ini dimaknai bahwa persediaan ketahanan pangan. Pundang Saluang Poteh juga dari ikan terpilih dan makin langka didapatkan.



Foto Saluang Putih

Sumber: https://id.images.search.yahoo.com/search/images;_

10. Puntir

Deskripsi:

Makanan ini berbahan dasar tepung beras dengan bentuk lembut karena terbuat dari bahan tepung beras sehingga disukai banyak orang terutama orang tua. Makanan ini pada zaman dahulu dimakan oleh orang tua-tua pada saat sarapan atau camilan di sore hari. Makanan ini dimakan sebagai makanan jika sedang sakit karena tidak berat untuk dimakan.

Bahan-bahan:

1. Tepung beras: ½ kg (untuk 20 bungkus)
2. Santan kelapa: ½ kg
3. Garam: 1 sendok makan
4. Daun pisang: 2 pelepah

Cara Memasak:

1. Santan dicampur tepung beras kemudian dicampur garam diaduk selama $\frac{1}{4}$ jam sampai mengental.
2. Bungkus dengan daun pisang berbentuk kerucut.

Makna Filosofi.

Puntir adalah makanan yang terbuat dari tepung beras artinya makanan itu begitu lembut teksturnya dan menjadi makanan sarapan orang-orang zaman dahulu di pagi hari sebagai salah satu makanan sarapan pagi.



Foto Puntir

Sumber:https://id.images.search.yahoo.com/search/images;_

BAB IV

FUNGSI DAN NILAI BUDAYA

4.1 Fungsi Makanan Tradisional.

Makanan adalah hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Makanan merupakan bagian pokok yang harus dipenuhi untuk keberlangsungan hidup umat manusia. Bisa dikatakan bahwa makanan merupakan syarat makhluk hidup untuk bertahan hidup di mana secara ilmiah makanan berfungsi untuk tenaga, perkembangan tubuh, pengatur hidup manusia. Sehingga demikian makhluk hidup membutuhkan makanan.

Secara etimologi dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia bahwa makanan berarti kata benda makan sedangkan tradisional berasal dari kata *tradisio* yang diartikan sebagai cara bersikap, berpikir, bertindak tanduk, berpegang teguh pada adat dan norma yang berlaku.

Sedangkan menurut pendapat ahli mengenai makanan tradisional adalah:

- (1) Menurut Ferdiaz makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara khusus di daerah tersebut dan telah dikenal masyarakat setempat secara luas dan memiliki cita rasa yang tinggi.
- (2) Menurut Marwanti makanan tradisional adalah makanan yang digunakan pada kehidupan sehari-hari, baik berupa makanan pokok, makanan selingan, maupun disajikan khusus pada acara-acara tertentu. Cara pengolahan makanan tradisional secara turun temurun dari generasi ke generasi.

Dari pengertian dua pendapat di atas bisa dijabarkan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang diturunkan secara turun temurun dan merupakan makanan yang khas bagi masyarakat tertentu. Keanekaragaman makanan tradisional itu banyak juga dipengaruhi oleh keadaan wilayahnya, kebiasaan adat setempat maupun keberadaannya yang masih dipakai saat ini.

Menurut Mujiati makan tradisional dapat dikelompokkan kepada tiga kelompok:

1. Makanan tradisional yang hampir punah.

Makanan tradisional yang hampir punah dan langka karena jarang sekali digunakan dan ditemui di pasaran. Penyebabnya adalah ketersediaan bahan baku maupun ahli memasaknya dan masyarakat tidak suka akan makanan tersebut. Seperti puntir, sagu ndam, sagu rembiye.

2. Makanan tradisional yang kurang populer.

Makanan yang masih ada di pasaran tetapi kurang dinikmati salah satu faktornya adalah kurang dilidah penikmatnya, tetapi keberadaannya masih ada dan masih bisa dibuat jika dibutuhkan. Seperti kecepang tungkus, pede, rusip.

3. Makanan tradisional yang masih bertahan.

Makanan tradisional yang masih bertahan meliputi beberapa faktor yakni ketersediaan bahan baku, permintaan masyarakat dan rasanya yang enak. Keberadaannya masih bisa dijumpai setiap saat dan dinikmati masyarakat. Seperti rentak, gulai, kue-kue lebaran.

4.2 Nilai Budaya

1. Nilai kesabaran

Nilai kesabaran sangat diperlukan ketika membuat makanan khas Musi Banyuasin. Secara keseluruhan memerlukan ketelatenan dalam membuatnya. Banyak langkah-langkah yang dilakukan untuk membuat olahan makanan biar sampai menjadi makanan siap untuk disajikan. Salah satu contohnya adalah pengolahan pundang saluang poteh, yang dimulai dari membersihkan ikan, menjemurnya, hingga akhirnya dapat dimasak.

Waktu yang lama dan butuh proses menjadikan makanan itu butuh kesabaran dalam proses pembuatannya agar berhasil menjadi makanan siap disantap. Ketelatenan dan kesabaran juga ada pada masakan pada acara-acara adat karena dengan kehati-hatian dan ketelitian.

2. Nilai kejujuran

Nilai kejujuran sangat diperlukan pada saat pembuatan makanan karena takaran dan bahan. Dalam proses pembuatan makanan tradisional Musi Banyuasin takaran bahan-bahan yang dibutuhkan dalam setiap adonannya harus tepat. Kalau tidak jujur maka makanan serta merta tidak sesuai cita rasa yang enak makanan menjadi rasa hambar dan tidak menarik. Demikian juga pada proses pematangannya tidak sesuai dengan aturan atau resep dari sang ahli pembuatnya maka hasilnya tidak memuaskan alias gagal. Seperti rentak jika tidak sesuai takaran dan cara memasaknya maka tidak akan jadi kue yang sempurna. Oleh sebab itu nilai kejujuran ini ada apabila pembuatan makanan sesuai dengan takaran yang pas dari si pembuatnya.

Masalah kejujuran ini penting di mana pembuat makanan jujur terhadap bahan yang dibuat dan layak untuk dikonsumsi. Karena ini telah menjadi usaha keluarga dan mata pencaharian yang sampai saat ini menekuni pembuatan makanan khas daerah Musi Banyuasin ini. Oleh sebab itu mereka menjaga mutu makanan dengan kejujuran mulai dari bahan, kualitas serta kebersihan sehingga makanan ini layak untuk dikonsumsi oleh khalayak ramai.

3. Nilai sosial

Nilai sosial yang terkandung di dalam makanan khas Musi Banyuasin berkaitan dengan norma-norma yang berlaku dimasyarakat. Hubungannya dengan makanan dalam kajian ini adalah sebuah solidaritas dan rasa kompak warga pada saat proses pembuatan makanan ini. Seperti leman manis dan leman masin yang ada di desa Kertayu di mana nilai-nilai kegotong-royongan terjaga dan terpelihara oleh masyarakat sebagai bentuk rasa syukur terhadap hasil alam. Tidak hanya leman manis dan leman masin pada saat proses pembuatan bobo takir juga nilai-nilai sosial kegotong-royongan begitu tampak. Seluruh masyarakat terlibat dalam pembuatan makanan ini, mulai dari pengambilan bahan bambu, memanggang semalam suntuk, sampai dibagikan keseluruhan peserta kegiatan adat tersebut.

Dari kegiatan tersebut secara tidak langsung warga bertemu dan berinteraksi satu sama lainnya. Seluruh warga terlibat dan bahu membahu dalam menyukseskan acara. Makanan disiapkan sebagai bentuk perwujudan sebuah acara besar yang sedang diselenggarakan oleh masyarakat setempat.

4. Nilai harga diri

Terhadap gempuran makanan cepat saji yang sudah merambah dari kota sampai ke desa maka masyarakat Musi Banyuasin masih mempertahankan kuliner mereka sebagai jati diri dan harga diri warganya. Makanan khas memiliki keunikan dan keberagamannya masing-masing. Musi Banyuasin terkenal dengan olahan pangannya yang salah satu sumber bahannya adalah ikan karena dikelilingi oleh sungai dan rawa-rawa di sekitarnya. Dengan kekhasan makanan yang dimilikinya maka orang mengenal dan mengagumi Musi Banyuasin. Artinya harga diri sebuah daerah terangkat melalui sebuah kuliner dan kelezatan makanannya. Karena respon positif dari masyarakat luar juga mendorong berkembangnya kreativitas para pembuat makanan sehingga semakin luas dan beragam.

Sehingga dari makanan saja bisa menjadi diplomasi budaya dan promosi pariwisata. Seperti setiap ada acara-acara berskala besar secara otomatis orang-orang mencicipi kuliner yang asli dari Musi Banyuasin. Secara tidak langsung harga diri sebagai warga akan ikut terangkat juga. Makanan adalah salah satu simbol suatu daerah.

5. Nilai pendidikan

Berkaitan dengan nilai pendidikan hal itu bisa dilihat dari proses pembuatan, makanan yang dilakukan oleh para pembuatnya. Nilai pendidikan itu tersirat dari mulai proses pemilihan bahan sampai pada penyajian bahan. Dalam hal memilih bahan untuk pembuatan hal ini mengajarkan kita bahwa berhati-hati dalam memilih bahan-bahan yang benar untuk makanan. Setelah bahan diolah maka cara penyajiannya juga dengan kebersihan dan keindahan maka nilai pendidikan itu bisa tersirat dari cara penyajian dan kerapian. Keteraturan,



kerapian dan tidak tergesa gesa menjadi nilai pendidikan yang didapat dari hal pengolahan bahan makanan.

Berdasarkan gambaran tersebut dalam proses pembuatan makanan terdapat nilai-nilai pendidikan. Nilai pendidikan itu lebih menuntun manusia untuk tampil kreatif dalam segala hal. Berawal dari hal kecil dan pengolahan makanan maka kita terdidik untuk berpikir kreatif dan terbiasa untuk melestarikannya.

BAB V

PENUTUP

1. Simpulan

Makanan khas Musi Banyuasin sudah ada sejak lama dan mempunyai cita rasa tersendiri. Makanan khas itu ada yang terbuat dari bahan sagu, tepung beras, umbi-umbian, ikan maupun beras ketan. Keseluruhan makanan khas Musi Banyuasin memiliki makna filosofi yang dalam yang terkandung dibalik lezatnya makanan. Makanan ini sekarang ada yang masih dilestarikan dan dijadikan makanan sehari-hari ada juga makanan yang sudah hampir tidak dipopuler lagi dikarenakan adanya pengaruh perubahan zaman seperti makanan cepat saji. Tetapi makanan khas Musi Banyuasin masih sedap dan enak dilidah masyarakatnya sehingga keberadaannya mampu bertahan di semua zaman dan setiap generasi sebagai perwujudan melestarikan makanan khas daerah.

2. Saran

Makanan khas Musi Banyuasin seperti yang telah dikaji, diinventarisasi dan ditulis dalam PPKD Musi Banyuasin benar-benar disukai dan dinikmati oleh masyarakatnya. Tidak hanya masyarakat Musi Banyuasin yang suka akan kelezatan dan cita rasa makanan tersebut melainkan orang dari luar daerah juga yang setelah mencicipi makanan Musi Banyuasin mereka akan merasakan kenikmatan sehingga mereka berusaha untuk mencicipinya.

Melihat hal demikian maka sebagai penulis mengharapkan beberapa saran supaya Makanan Khas Musi Banyuasin ini tetap terjaga di setiap zaman:

1. Membuka kedai atau warung oleh-oleh khas Musi Banyuasin,
2. Mengadakan festival kuliner,
3. Mengajukan sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) dari Musi Banyuasin,
4. Mengajarkannya kepada anak-anak generasi penerus,
5. Membina Usaha Kecil Menengah.

DAFTAR PUSTAKA

Muslimin.2022. Konteks Kuliner Tradisional Sumatera Selatan dalam LKPD PMRI Berbasis Masalah Open Ended di Sekolah Dasar

Nopianingsih, Dewi. 2014. *Aneka Sambal Paling Populer*. Jakarta: CV. Penerbit Euthenia Prima

Sari, Ike P. 2016. *Ragam Menu Sarapan Dari Nusantara Hingga Dunia*.Yogyakarta: Ar Ruzz Media

Suganti, Anti Apriliyanti.2013.*Menu Spesial Si Kecil*.Jakarta: PT.Palapa Alta Utama

Nara Sumber

- 1. Nama : Devi Oktavia, S.Pd I, S.Pd**
Tempat tanggal lahir : Ulak Teberau, 10 Oktober 1990
Alamat : Lingkungan II RT 006 RW 003 No71
Kelurahan Kayuara Kecamatan Sekayu, Kabupaten Musi Banyuasin
Keahlian : Rentak, kue satu
- 2. Nama : Suratmi**
Tempat tanggal lahir : Kertayu, 24 Agustus 1978
Alamat : Desa Kertayu kecamatan Sungai Keruh
Keahlian : Bobo Takir
- 3. Nama : Sundari**
Tempat tanggal lahir : Ulak Teberau, 25 Juni 1984
Alamat : Lingkungan III RT 009 RW 004 Kelurahan
Kayuara Kecamatan Sekayu Kabupaten Musi Banyuasin
Keahlian : Kue satu
- 4. Nama : Niswah**
Tempat tanggal lahir : Sekayu, 17 Oktober 1970
Alamat : Kelurahan Balai agung
Keahlian : Rentak, gulai pindang salai, gulai lemak
ikan salai





DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
KABUPATEN MUSI BANYUASIN
TAHUN 2025